CQP GRILLADIN (H/F)

Dossier de demande de certification des acquis de l'expérience

Partie administrative

Nom : .....

Nom d'épouse : .....

Prénoms : .....

NIR (10 premiers chiffres n° SS) : .....

Adresse : .....

Complément : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. domicile : ..... Autre (travail, portable) : .....

E-mail : .....

Situation actuelle : ☐ Salarié ☐ Travailleur indépendant ☐ Demandeur d'emploi

Dispositif de financement : ☐ CPF ☐ Autre (à préciser) .....

INFORMATIONS RELATIVES A L'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Commencer par la plus récente

Emploi occupé	Nom et adresse de l'entreprise	Statut : ▪ salarié ▪ ou non salarié	Temps complet ou temps partiel (dans ce cas indiquer le nombre d'heures par mois)	Périodes d'emploi		Principales activités exercées
				Date de début	Date de fin	

INFORMATIONS RELATIVES A LA FORMATION

Diplômes obtenus ou dernière classe suivie

……

……

……

……

……

……

Stages de formation professionnelle effectués :

……

……

……

……

……

……

PIECES A FOURNIR (photocopies) :

- Pour les activités salariées :
  - contrat de travail en cours,
  - certificats de travail, à défaut bulletins de salaire
- Pour les activités non salariées :
  - tout document pouvant en attester
- curriculum vitae
- Diplômes et /ou attestations de formation
- Toute autre pièce que vous jugez utile à l'appui de votre demande

Dossier à retourner à :

Certidev

22 rue d'Anjou – 75008 Paris

01 40 17 20 06 - contact@certidev.com - www.certidev.com

CQP GRILLADIN (H/F)

Dossier de demande de certification des acquis de l'expérience

Référentiel des compétences

Le document qui suit décrit les compétences nécessaires pour obtenir le CQP.

Il doit vous servir à faire le point sur ce que vous estimez savoir-faire (autoévaluation).

Vous pouvez également l'utiliser pour que votre employeur par exemple donne son point de vue.

Ce document ferait alors partie des pièces que vous pourriez décider – ou non – de mettre dans votre dossier à l'appui de votre demande de diplôme.

AUTO EVALUATION DES COMPETENCES

Approvisionnement et stockage des denrées alimentaires	Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :		Pour chacune des activités suivantes, vous pensez :		
	L'emploi actuel	Un emploi antérieur	Savoir faire	Ne pas savoir faire	Avoir besoin d'une formation
Revêtir la tenue adéquate et vérifier son état	☐	☐	☐	☐	☐
Participer à l'élaboration de la commande sous la responsabilité d'un encadrant	☐	☐	☐	☐	☐
Participer à la réception et à la vérification des denrées livrées (DLC, températures…)	☐	☐	☐	☐	☐
Ranger les denrées par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié	☐	☐	☐	☐	☐
Participer à un inventaire	☐	☐	☐	☐	☐
Effectuer des contrôles sur les stocks	☐	☐	☐	☐	☐
Déconditionner et conserver les étiquettes en vue de la traçabilité	☐	☐	☐	☐	☐

Organisation du poste de travail et de la production culinaire	Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :		Pour chacune des activités suivantes, vous pensez :		
	L'emploi actuel	Un emploi antérieur	Savoir faire	Ne pas savoir faire	Avoir besoin d'une formation
Revêtir la tenue adéquate et vérifier son état	☐	☐	☐	☐	☐
Contrôler la présence des matériels de sécurité	☐	☐	☐	☐	☐
Contrôler le bon fonctionnement des matériels de sécurité et de production	☐	☐	☐	☐	☐
Déterminer les besoins en produits et approvisionner le poste	☐	☐	☐	☐	☐
Mettre en route le poste de travail	☐	☐	☐	☐	☐
Mettre en place les produits (viandes, poissons, sauces, produits d'accompagnement…)	☐	☐	☐	☐	☐
Effectuer les préparations préliminaires	☐	☐	☐	☐	☐

Production culinaire	Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :		Pour chacune des activités suivantes, vous pensez :		
	L'emploi actuel	Un emploi antérieur	Savoir faire	Ne pas savoir faire	Avoir besoin d'une formation
Revêtir la tenue adéquate et vérifier son état	☐	☐	☐	☐	☐
Réceptionner et traiter les bons de commandes	☐	☐	☐	☐	☐
Ordonnancer son travail en fonction des temps de préparation et de cuisson	☐	☐	☐	☐	☐
Gérer les flux de commande	☐	☐	☐	☐	☐
Dresser les préparations pour le départ en salle	☐	☐	☐	☐	☐
En fin de production, remplir la feuille de pertes	☐	☐	☐	☐	☐
Passer les consignes de fin de service	☐	☐	☐	☐	☐
Nettoyer et ranger le poste grill	☐	☐	☐	☐	☐

GUIDE D'ENTRETIEN

Le présent document a été complété par le candidat seul

COMPETENCES TECHNIQUES

Approvisionnement et stockage

- *A quoi faut-il particulièrement veiller lors de la réception de denrées alimentaires ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

- *A quoi faut-il particulièrement veiller lors du stockage de denrées alimentaires ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Pouvez-vous décrire comment on s'y prend pour faire un inventaire ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Sur quels critères organise-t-on les rotations dans un stock de denrées alimentaires ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Pourquoi conserve-t-on les étiquettes de denrées alimentaires ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Organisation du poste de travail

- *Quels contrôles faites-vous sur le matériel avant la mise en route ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Sur quoi vous basez-vous pour approvisionner le poste ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Pouvez-vous décrire la procédure de démarrage du poste de travail ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

<u>Production culinaire</u>

- *A quoi faut-il faire particulièrement attention sur les bons de commande ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

- *Comment mesurez-vous le degré de cuisson d'une viande ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *De quoi faut-il tenir compte pour bien utiliser le grill ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Que faut-il faire pour bien utiliser la plancha ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment peut-on se préparer au mieux pour le coup de feu ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Sur quoi vous basez-vous pour dresser les préparations avant le départ en salle ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Qu'est ce que la « feuille de pertes » ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Quelles sont les consignes à passer en fin de service ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Pouvez-vous décrire le rangement du poste grill ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

APTITUDES

- *Vous avez à recruter un(e) grilladin(e), que rechercherez-vous principalement chez un(e) candidat(e) ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment faites-vous pour autocontrôler votre travail ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CONNAISSANCES

- *Quelles connaissances estimez-vous indispensables pour exercer correctement votre métier (limitez-vous aux trois principales selon vous) ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment faites-vous pour savoir si vos connaissances sont à jour ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Souhaitez-vous ajouter quelque chose ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……