

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31383**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Écailler

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) - CERTIDEV	Président

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3292 - Hôtels, cafés, restaurants (HCR)

Code(s) NSF :

221t Cuisine, 334 Accueil, hotellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'écailler H/F exerce son activité dans des entreprises de taille variable. Il est chargé de tenir le poste d'écailler dans les restaurants commercialisant les fruits de mers présentés à la carte, d'approvisionner le banc, préparer et distribuer les plateaux de fruits de mer, soit pour le service soit pour la vente.

Selon le type et la taille de l'établissement le métier s'exerce seul ou non.

Le métier d'écailler s'organise autour de six grandes fonctions :

- Approvisionnement
- Réception et stockage
- Préparation, transformation, fabrication des produits de la mer
- Contrôle qualité
- Entretien du poste de travail
- Développement commercial

Le titulaire du CQP écailler H/F est capable de :

Établir un contact efficace et adapté au client

Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service

Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client

Réceptionner les marchandises

Contribuer à gérer les stocks

Stocker les marchandises

Procéder à l'approvisionnement des marchandises

Participer à l'achat de marchandises ou de produits

Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés

Appliquer les règles de sécurité alimentaire

Travailler les produits de la mer

Ouvrir des huîtres

Mettre en valeur les produits de la mer

Transformer les produits pour des préparations froides

Réaliser des préparations chaudes

Mettre en œuvre les techniques de cuisson

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

L'offre de service de la restauration se caractérise par sa grande diversité et sa facilité d'accès sur l'ensemble du territoire. Elle regroupe un éventail de diverses formes de restauration : restaurants traditionnels, restauration de chaîne, brasserie, restauration à thème, cafétéria libre-service, restauration de collectivités, restauration rapide ...

Plus de 150 000 établissements dont 70 000 établissements employeurs assurent ces prestations.

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

Ces établissements emploient 360 000 salariés dont plus de 1 000 écaillers.

L'activité d'écailler s'exerce dans des entreprises de restauration quelle que soit leur taille et leur segment d'activité. Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée voire de la nuit. Les postes sont occupés à temps complet ou partiel. Les dimanches et jours fériés peuvent être ouverts. La journée de travail peut comporter des coupures.

L'écailler exerce toujours son activité sous les ordres du chef cuisinier, du second, des chefs de partie ou du cuisinier, le cas échéant.

Les activités et les compétences décrites dans le CQP correspondent à un cœur de métier qui s'applique quel que soit le type d'établissement.

Le métier est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Écailler de restaurant

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

D1105 : Poissonnerie

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Le CQP écailler H/F se compose de 7 blocs de compétences distincts :

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Réaliser les préparations culinaires de base
- Travailler et mettre en valeur les produits de la mer

Pour tous les blocs de compétences, par la voie de la formation, des observations en situation de travail réelle sont réalisées conjointement par un représentant du centre de formation et un représentant de l'entreprise dans le cadre d'un contrôle continu. Ces mêmes blocs font l'objet d'une nouvelle évaluation dans le cadre d'une épreuve finale cœur de métier reprenant l'ensemble des compétences visées par la certification, réalisée par un binôme évaluateur externe composé d'un évaluateur pédagogique et d'un expert professionnel.

La compétence est considérée acquise dès lors qu'il est constaté une autonomie au poste de travail et que les résultats obtenus lors des évaluations en contrôle continu et final franchissent le seuil d'acquisition d'un bloc selon une pondération établie par les partenaires sociaux.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnement, mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas ; par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31383 - Bloc 1 (Bloc 1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation	Descriptif : Établir un contact efficace et adapté au client Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client Modalités d'évaluation du bloc 1. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation, mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas. Par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE, Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 1) du CQP écailler H/F
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31383 - Bloc 2 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits	Descriptif : Réceptionner les marchandises Contribuer à gérer les stocks Stocker les marchandises Modalités d'évaluation du bloc 2. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation, mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas. Par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE, Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 3) du CQP écailler H/F
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31383 - Bloc 3 (Bloc 4) Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits	Descriptif : Procéder à l'approvisionnement des marchandises Participer à l'achat de marchandises ou de produits Modalités d'évaluation du bloc 3. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation, mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas. Par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE, Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 4) du CQP écailler H/F

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31383 - Bloc 4 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés	<p>Descriptif : Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 4. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral. Par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE. Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 5a) du CQP écailler H/F</p>
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31383 - Bloc 5 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire	<p>Descriptif : Appliquer les règles de sécurité alimentaire</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 5. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou questionnement à l'oral. Par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE Remise d'une attestation de délivrance du bloc 5 (Bloc 5b) du CQP écailler H/F</p>
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 31383 - Bloc 6 (Bloc 9b) Réaliser les préparations culinaires de base	<p>Descriptif : Travailler les produits Transformer les produits pour des préparations froides Réaliser des préparations chaudes Mettre en œuvre les techniques de cuisson Réaliser des préparations en pâtisserie</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 6. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation/mise en situation réelle ou questionnement à l'oral. Par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE. Remise d'une attestation de délivrance du bloc 6 (Bloc 9b) du CQP écailler H/F</p>
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 31383 - Bloc 7 (Bloc 33) Travailler et mettre en valeur les produits de la mer	<p>Descriptif : Travailler les produits de la mer Ouvrir des huîtres Mettre en valeur les produits de la mer</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 7. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation/mise en situation réelle ou questionnement à l'oral. Par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE. Remise d'une attestation de délivrance du bloc 7 (Bloc 33) du CQP écailler H/F</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION OUINON	COMPOSITION DES JURYS	
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X
En contrat d'apprentissage		X
Après un parcours de formation continue	X	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)

En contrat de professionnalisation	X	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2019	X	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 30 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 07 août 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle « Écailler » avec effet du 07 août 2018, jusqu'au 07 août 2023.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Ce CQP est cours de développement.

<http://www.certidev.com>

Autres sources d'information :

www.certidev.com

CERTIDEV

Lieu(x) de certification :

CERTIDEV - 22, rue d'Anjou - 75008 PARIS

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

La liste des organismes de formation et d'évaluation habilités des CQP du secteur est disponible sur le site www.certidev.com

Historique de la certification :

Modalité d'élaboration des références : Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH)

CQP créé le 5 février 2013 par la CPNE de l'industrie hôtelière.

L'ingénierie modulaire de certification du secteur permet aux branches du secteur d'organiser des équivalences non seulement à l'intérieur de leurs propres CQP mais aussi avec les CQP des autres branches participant à ce dispositif d'ingénierie modulaire. Des blocs de compétences sont ainsi communs à plusieurs CQP de plusieurs branches. Cette ingénierie est aujourd'hui partagée par 4 CPNEFP : la CPNE de l'industrie hôtelière, la CPNE des Casinos-jeux, la CPNEFP de la restauration collective et la CPNEFP de la restauration cafétéria libre-service.

La cartographie des blocs de compétences et CQP du secteur est consultable sur le site www.certidev.com