

CQP Grilladin(e) - référentiel

Approvisionnement et stockage

- 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

- 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 matériel 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

- 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