**Introduction à la procédure de RI – PP dans le secteur de la cuisine**

Les CIO, sous l’égide du SFOP et en collaboration avec les Associations professionnelles, pratiquent la Reconnaissance Institutionnelle (RI) des acquis depuis 1995 et la Validation des acquis (VA) depuis 2002.

La volonté de construire des passerelles entre les deux systèmes de certification a été constante tout au long de ce parcours et ces nombreuses expériences ; nous avons le plaisir de présenter ici une procédure nouvelle qui doit permettre d’atteindre les objectifs suivants :

* Prendre en compte l’expérience professionnelle des non et semi-qualifiés dans le secteur de la cuisine;
* Intégrer cette prise en compte dans le système officiel national de certification ;
* Permettre aux personnes expérimentées mais mal qualifiées d’améliorer leur visibilité et leur employabilité ;
* Renforcer par la formation et la certification les compétences de secteurs économiques comme le tourisme, la restauration et l’accueil.

Cette procédure est destinée à un public cible qui n’a pas les prérequis pour se diriger vers une mesure amenant au CFC et à l’AFP.

Cette map vous informe sur l’ensemble de la procédure mise en place avec Hôtel & Gastroformation Valais qui s’est très activement impliqué à chaque étape de cette collaboration et que nous tenons à vivement remercier ici.

Cette procédure va vivre dès l’automne 2015 ses premières applications ; elle sera bien sûr évaluée et adaptée de manière concertée entre les partenaires.

**Descriptif du processus pour les CIO** :

**Ce descriptif n’intègre pas les aspects administratifs liés au demandeur et est complété par le document « Organisation de l’expertise en entreprise ».**

1. Analyse de la demande et pose de l’indication de la procédure par le COSP; il contacte Hôtel & Gastro Formation Valais (HGFVs) et, s’il s’agit d’un chômeur, organise le placement en stage pour vérifier la liste des compétences.

2. Bilan de compétences spécifique RI-RIPP sur la base des listes de compétences agréées et établissement de la liste de compétences à évaluer.

3. Coordination avec HGFVs : le COSP contacte le président d’HGFVs ou la personne responsable de la coordination pour : transmission de la liste à évaluer et du CV actualisé – confirmation de l’indication – mise en place du stage et des modalités liées soit : lieu – durée – échéances – acteurs de l’entreprise et de l’expertise. Le stage est, en principe, organisé selon la pratique mise en place avec les ORP, soit durée d’un mois, phase d’adaptation au lieu de travail et information et préparation aux modalités et exigences du dispositif d’évaluation.

4. Stage d’évaluation et expertise proprement dite : cette phase est décrite dans le chapitre « Description du processus expertise ». L’expertise se pratique dans une approche formative et sommative.

5. Etablissement de l’attestation de qualification : elle est établie par l’OSPVR avec les signatures de HGFVs, des experts officiels et de l’OSPVR.

**Description du processus Expertise**

1. Le conseiller prend contact avec Hôtel & Gastroformation Valais (HGFVs) qui va désigner l’entreprise qui va accueillir le candidat pour le stage et l’évaluation ; le conseiller transmet la liste des compétences à vérifier; Le stage est, en principe, organisé selon la pratique mise en place avec les ORP, soit durée d’un mois, phase d’adaptation au lieu de travail et d’information et préparation aux modalités et exigences du dispositif d’évaluation.
2. Le chef expert et/ou référent de Hôtel &t GastroformationValais organise-nt et coordonne-nt dans des délais rapides et adéquats les échéances de la mise en situation.
3. Le chef expert avec l'aide d'HGFVs définit la structure de l’expertise en fonction du nombre et des types de compétences demandées ; ils fixent également les modalités, déroulement et durée de la mise en situation et en informe le conseiller et le candidat.
4. La mise en situation se fait en présence de 2 experts et du référent ou formateur de l’entreprise.
5. La mise en situation peut comporter une partie pratique ainsi que des questions orales. Les préparations culinaires se feront pour 4 personnes, sur le lieu de travail et si possible en présence du reste de la brigade de cuisine qui peut être sollicitée par les experts en cas de besoin ou d’imprévu.
6. Si une dégustation a lieu, HGFVs réunira 4 personnes du métier pour déguster les plats et ainsi donner une impression générale au chef expert.
7. Le retour des appréciations au candidat s’effectue après l’expertise ; l'explication se fait sur la base des contenus de la liste à évaluer avec comme référence le cahier des compétences ; leretour direct oral au candidat est à privilégier et est à prévoir dans un délai court après la fin de l’expertise.
8. Les conditions de réussite sont définies dans le cahier des compétences.
9. Les compétences personnelles particulières acceptées comme évaluables font aussi l’objet d’un retour après l’expertise.
10. L’attestation de certification est établie avec les signatures de HGFVs, des experts officiels et de l’OSPVR.

**Exemple de mise en situation :**

5 compétences examinées

1. Préparer et dresser les potages
2. Préparer les sauces à salade
3. Préparer et dresser les salades à feuilles
4. Dresser une tarte, une glace, un flan, une mousse
5. Travailler de manière adéquate à la plonge

**Le menu**

Crème d'asperge

\*\*\*\*\*

Salades vertes ( 4 sortes )

Sauce Italienne

Façon entrée à la carte

\*\*\*\*\*

Dresser une tarte aux pommes et glace vanille

Nettoyage et travail à la plonge

**Horaires**

08 h 30 accueil

09 h 00 – 12 h 00 travail en cuisine avec une pause de 15 minutes

13 h 00 discussions et bilan

**Liste des compétences particulières**

Cette liste est composée de compétences en lien avec la pratique professionnelle de la cuisine ; elle est un complément à la liste principale extraite de l’ordonnance de la profession d’employé de cuisine AFP.

La liste présentée ci-dessous n’est pas exhaustive mais chaque élément ou compétence particulière à évaluer fait l’objet d’une concertation concernant la faisabilité de cette évaluation avec le système expert.

 - Gestion des achats – du garde-manger

* Compétences en boucherie
* Compétences en traiteur
* Compétences en poissonnerie et fruits de mer
* Compétences en boulangerie
* Compétences en pâtisserie
* Connaissances en régimes – diététique
* Cuisines spécifiques, étrangères ou exotiques
	+ Produits exotiques
	+ Mets et recettes

 - Gestion du stress – coup de feu

* Capacités en communication
	+ Face au public
	+ Face aux clients
* Gestion d’équipe de travail : RH

 - Connaissances en informatique

* Expériences dans des domaines voisins
	+ Housekeeping
	+ Service
* ……………

**Liste des places de stages potentielles**

**Bas–Valais**

Auberge des Glaciers La Fouly

Restaurant le Bourg-Ville Martigny

Café restaurant de la Gare St-Maurice

CRTO Monthey

Hôpital de Martigny Martigny

**Valais central**

L’enclos de Valère Sion

La glacière Sion

Ecole d’agriculture EPASC Châteauneuf

Centre du Botza Botza

Centre Orif / petit pois carotte Pont-De-La-Morge

Restaurant de l’OSEO Sion

Clinique de la SUVA Sion

**Haut-Valais**

Restaurant Baltschiederbach Baltschieder

Restaurant Staldbach Visp

Restaurant Bahnhofbuffet Gampel

Hotel-Restaurant Tenne Gluringen

Verantwortlicher Küchenorganisation Spitäler Brig und Visp

Cette liste est non exhaustive et non définitive.

Les places sont à disposition, sous-réserve de la disponibilité des restaurants ci-dessus.

Ces places ont été présélectionnées, mais d’autres selon le choix de la personne et/ou d’une institution peuvent également faire partie du processus sur proposition.

**Gestion des documents**

1. Les documents officiels sont hébergés à l’OSPVr.
2. Les documents officiels sont modifiés par l’OSPVr après concertation et accord du directeur adjoint de l’OSPVr et du président d’’Hôtel & Gastro Formation et information au chef du Service de la formation professionnelle.

1. Les documents sont stockés sous forme papier et électronique auprès de l’OSPVR.
2. Les documents papier sont mis à disposition des partenaires globalement sous la forme d’un dossier (MAP)

 Les tableaux (listes de compétences) sont rendus disponibles sous forme électronique sur les sites institutionnels parallèlement à un descriptif sous forme de flyer.

1. L’interface pour les centres de formation se fait par le président de l’Hôtel & Gastro Formation ; il est prévu de fournir 3x1 exemplaires par institution.

 L’interface pour les centres d’orientation se fait par le directeur adjoint de l’OSPVr.

G:\OSPVR\8. Valform\04 RI-PP\1. RI-PP Cuisine\1. Instructions de travail