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

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 de l’expertise (VAE) depuis 2002.

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

* Prendre en compte l’expérience professionnelle des non ou semi-qualifiés dans le secteur du service ;
* 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 ou à l’AFP.

Le présent document informe sur l’ensemble de la procédure mise en place avec Hôtel & Gastro *formation* Valais qui s’est très activement impliqué à chaque étape de cette collaboration et que nous tenons à vivement remercier ici.

Cette procédure connaît ses premières applications dès mars 2019 ; elle est 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, il est complété par le chapitre « Description du processus Expertise ».**

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 (liste des places de stages, etc.)

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, à savoir 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 suivant « Description du processus Expertise ». L’évaluation des compétences se déroule 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 COSP prend contact avec Hôtel & Gastro *formation* Valais (HGFVs) qui désigne 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, à savoir d’une 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 d’Hôtel & Gastro *formation* Valais organise et coordonne 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 COSP 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 tâches se feront pour 4 personnes, sur le lieu de travail et si possible en présence du reste de la brigade de service qui peut être sollicitée par les experts en cas de besoin ou d’imprévu.
6. 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.
7. Les conditions de réussite sont définies dans le cahier des compétences.
8. Les compétences personnelles particulières acceptées comme évaluables font aussi l’objet d’un retour après l’expertise.
9. L’attestation de certification est établie avec les signatures de HGFVs, des experts officiels et de l’OSPVr.

**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 lieux de pratique 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.