**Descriptif du processus pour les entreprises et institutions**

Ce programme se veut uniquement ouvert aux personnes qui n’ont pas les prérequis de base pour accéder au CFC ou à l’AFP.

Les candidats retenus se forment dans le monde professionnel ou en institution.

Ils sont jugés par des experts agréés qui évaluent sur place leurs compétences pratiques ainsi que leur maîtrise de notions théoriques de base comme l’hygiène ou la sécurité.

L’attestation, établie par l’Etat du Valais et Hôtel et Gastro *formation* Valais, authentifie les compétences pratiques de la personne.

Au terme de ce cursus, les éléments les plus compétents auront la possibilité d’intégrer une filière officielle.

A travers cette formation, l’objectif visé est ainsi double :

1. **Pour le candidat**, il s’agit d’acquérir de nouvelles compétences pratiques, adaptées à son niveau, et/ ou de valider celles déjà acquises, lesquelles validées par une certification reconnue.
2. **Pour l’employeur**, il se verra proposer du personnel apte à réaliser certaines tâches spécifiques qui correspondent à un réel besoin.



**Description du processus Expertise**

1. Le formateur en entreprise prend contact avec Hôtel & Gastro *formation* Valais (HGFVs) pour signaler le ou les candidats ; une annonce rapide permet de fixer adéquatement et de manière concertée les échéances de l’expertise.
2. Le chef expert et/ou référent de Hôtel &t 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 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 tâches se feront 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. Si un repas a lieu HGFVs réunira 4 personnes du métier pour la mise en place et le service à table 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.

**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* Valais et information au chef du Service de la formation professionnelle.
3. Les documents sont stockés sous forme papier et électronique auprès de l’OSPVr.
4. 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 exemplaire par institution.

L’interface pour les CIO se fait par le directeur adjoint de l’OSPVr.

7. Adultes\4. Prestations specifiques individuelles\2. RI\_Reconn\_institutionnelle\01. Instructions de travail\RI-PP Service