**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 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&Gastro *Formation* Valais 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 se pratique sous forme d’atelier et peut comporter autant une partie pratique que des questions orales.
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 spécifiques : secteur cuisine**

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
* ……………

**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 3x exemplaire 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