

Hotel & Gastro *formation*

by

GastroValais
Ass. hôtelière du Valais
Hotel et Gastro Union

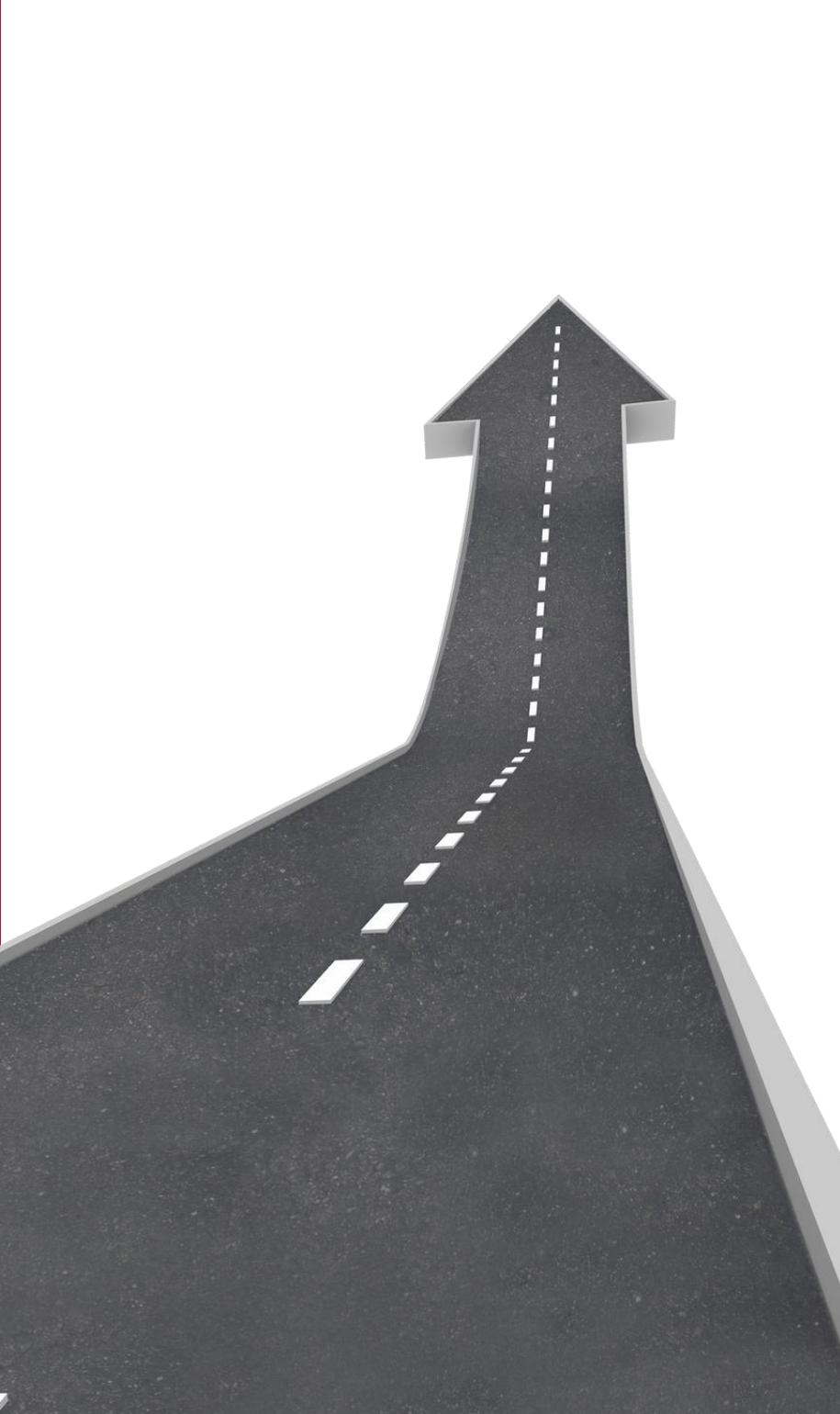


PRÉSENTATION

RI-PP

LES CONNAISSANCES PRATIQUES
SI IMPORTANTES POUR TOUS

Reconnaissance
institutionnelle de
pratique professionnelle



Diplôme fédéral



Brevet fédéral



CFC



AFP



Attestation

RI-PP

Postulat de base

- Analyse de ce qui se fait dans les centres de formation
- Bilan introduction AFP
- Une analyse de la RI Valaisanne

Une décision finale : besoin de faire différemment et établi
sur des compétences pratiques

Choix des compétences

- Une sélection des compétences fondée sur la partie pratique de l'AFP
- un guide pour le formateur très détaillé

Par qui ?

- Par des patrons de restaurants, des cuisiniers et des formateurs
- Par l'ORIF
- Par le BOTZA
- Par l'OSEO

Compétences particulières

Liste des compétences particulières : 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
 - o produits exotiques
 - o mets et recettes

- Gestion du stress – coup de feu

- Capacités en communication
 - o face au public
 - o face aux clients

- Gestion d'équipe de travail : RH

- Connaissances en informatique

- Expériences dans des domaines voisins
 - o housekeeping
 - o service

Une procédure novatrice

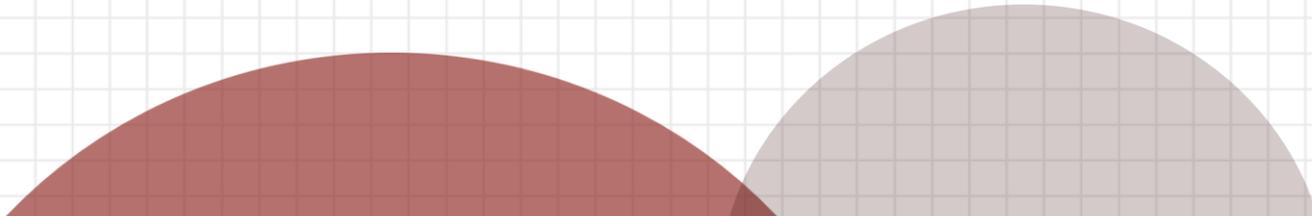
- Des compétences choisies par le candidat
- Des évaluations par le formateur / le responsable de stage
- Un examen clé en main composé par le chef expert
- Un document qui suit la personne et évolutif
- Un document sur lequel apparaissent uniquement, les compétences acquises, les compétences spécifiques et le niveau d'autonomie

Des avantages pour tous

Pour l'entreprise :

- Une référence officielle
- Reconnue par l'état et par les associations professionnelles
- Fiabilité des preuves de compétences avec l'expertise du chef expert
- Un certificat clair et utilisable facilement.

Elle se verra proposer du personnel apte à réaliser certaines tâches spécifiques qui correspondent à un réel besoin

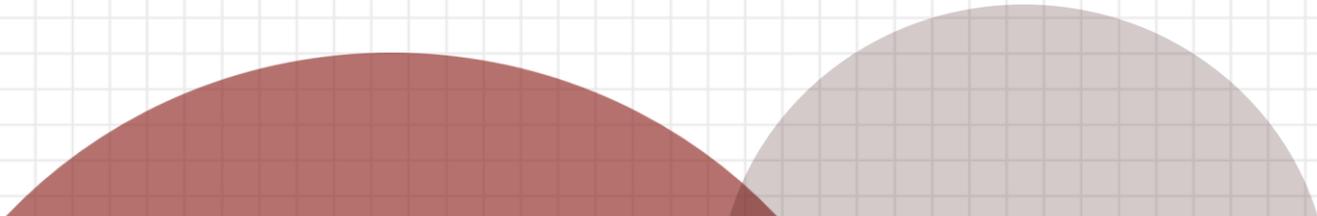


Des avantages pour tous

Pour le/la candidat/e :

- Valorise son expérience
- Intègre un système certifiant
- Classé par savoir-faire et à son rythme

Il s'agit d'acquérir de nouvelles compétences pratiques, adaptées à son niveau, ou bien de valider celles déjà acquises, lesquelles validées par une certification reconnue.



Les portes d'entrées

- Les personnes travaillant dans des restaurants sans certificats
- L'asile
- L'ORIF
- Le chômage

Le prix

- Les frais d'organisation
- Les frais de l'examen lui-même
- Les frais d'établissement du certificat

Le coût total est de CHF 1'150.-

Le SFOP prend à sa charge les frais d'experts et d'établissement des certificats

Le FCFCA paie l'organisation à hauteur de 50.- par candidat

PROCESSUS

1. Le formateur prend contact avec Hôtel & Gastroformation 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 & Gastroformation 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 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 ; le retour 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.

60 RI-PP EN CUISINE

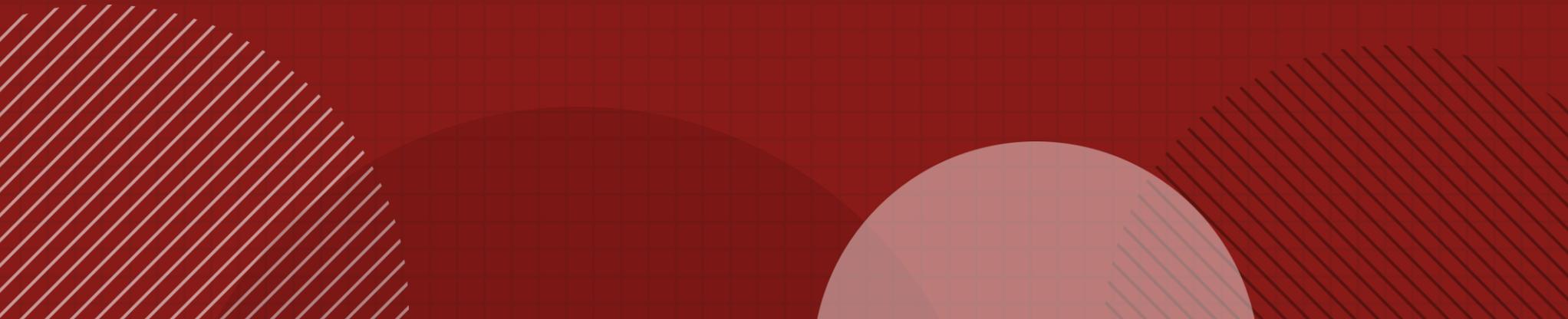
En sept ans, un métier qui a fait office de pionnier

12 RI-PP EN SERVICE

En deux examens pendant le COVID

Une utilisation non prévue

Explication sur l'utilisation
par les ORP



MÉTIERS DE L'AGRICULTURE, DANS LA CONSTRUCTION ET
ÉGALEMENT AU NIVEAU DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET
DE L'INTENDANCE

D'autres branches
s'y intéressent

Hotel & Gastro
formation

by

GastroValais
Ass. hôtelière du Valais
Hotel et Gastro Union



QUESTIONS ?

Merci pour votre
attention