

Validation des acquis de l'expérience

Formation professionnelle initiale no. 79007

Cuisinière CFC / Cuisinier CFC

Manuel destiné aux organes de la validation dans les cantons

Edition 2014

Bases

- Loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle, articles 9, al. 2; 17, al. 5 et 33
- Ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle, articles 30, al. 2; 31, al. 1 et 32
- Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de cuisinière CFC / cuisinier CFC du 5. mai 2009 et le plan de formation correspondant
- Profil de qualification et conditions de réussite, approuvées le 21.03.2014 par le secrétariat d'état pour la formation, la recherche et l'innovation

Buts

- La validation des acquis de l'expérience a pour but d'offrir, aux personnes avec une longue expérience professionnelle (au moins 5 ans dans le domaine de la cuisine), la possibilité de recevoir un document officiel en documentant leurs connaissances et leurs capacités professionnelles.
- Pour la profession, il est primordial que les candidat-e-s aux examens finals officiels ai les mêmes connaissances qu'un-e jeune professionnel-le après la procédure de qualification. De ce fait, il est nécessaire que les experts professionnels fassent une session d'observation sur le lieu de travail ou tout autre lieu d'activités.
- Les porteurs du titre officiel « Cuisinière CFC » ou « Cuisinier CFC » se démarquent par un haut professionnalisme et sont en mesure de remplir les exigences du marché du travail national et international.

Instruments destinés aux organes cantonaux de validation

- Dans le portail cantonal d'inscription pour la validation, l'intéressé-e reçoit les indications nécessaires pour établir son dossier de validation.
- Le profil de qualification liste les compétences opérationnelles à valider, réparti en domaines de compétences opérationnelles.
- Les conditions de réussite informent sur les exigences requises du domaine de compétence à valider. A noter que deux compétences non obligatoires sont également à valider. Le questionnaire de validation destiné aux experts décrit les compétences opérationnelles et les buts à atteindre.
- Le document de positionnement aide le/la candidat-e lors de la formulation de ses acquis et tient compte de sa formation.

Engagement des expert-e-s

- Pour la validation des acquis, seuls des expert-e-s professionnel-le-s et expérimenté-e-s, du domaine de la cuisine, seront recruté-e-s. De plus, ils feront une formation en tant qu'expert-e spécialisé-e pour la validation des acquis par l'expérience.
- Les experts professionnels étudient le dossier du/de la candidat-e et l'évaluent à l'aide du document d'évaluation.
- L'évaluation du dossier de validation pour les compétences professionnelles et la culture générale a lieu en commun. Selon les besoins, les experts professionnels et de la culture générale effectuent l'entretien d'évaluation ensemble.
- La date et les modalités de la session d'observation sur le lieu de travail ou à un autre emplacement (p.ex. lieu des CIE) seront fixées lors de l'entretien d'évaluation.

- Les experts proposent, sur la base de leur évaluation, la validation des acquis pour certains domaines des compétences ou pour la totalité.

Décision sur la distribution des certificats fédéraux de capacité

- La validation des acquis se déroule en quatre étapes selon la phase 4 du manuel du SEFRI :
 1. Analyse du dossier, qui contient des documents tels que CV, certificats de travail, diplômes, descriptions etc., par les experts
 2. Entretien d'évaluation sur la base du dossier de validation
 3. Session d'observation des tâches sur le lieu de travail
 4. Proposition de validation des acquis d'expériences à la cheffe experte / ou chef expert ou à la commission d'examen.
- Le/La chef-fe expert-e de la formation professionnelle initiale « Cuisinière CFC / Cuisinier CFC » ou la commission d'examen concernée décide, selon la demande des experts professionnels, sur la validation des acquis de l'expériences et la remise du certificat fédéral de capacité.
- L'instance cantonale compétente remis le certificat fédéral de capacité selon la demande du/de la chef-fe expert-e ou de la commission d'examen concernée en respectant les conditions légales.

Appui aux instances de la validation

- Hotel & Gastro *formation*, en tant qu'organisation du monde de travail, soutient les organes cantonaux de la validation des acquis par des renseignements et par la mise à disposition des documents de validation.

Weggis, 01.04.2014

Hotel & Gastro *formation*

Max Züst
Directeur

Thomas Nussbaumer
Président de la commission de développement
professionnelle et de qualité secteur cuisine