



Région  
Provence  
Alpes  
Côte d'Azur



L'Europe investit dans les zones rurales

---

# Le livret de formation « Enregistrer sa formation au Répertoire Spécifique (RS) »

---

**Rédaction Albertine Williams, La Clé Montessori Coodyssée,  
Relecture Christelle Mazoyer, Coodyssée,  
Relecture et Mise en page, Camille Gerome, La Fabrique des Pratiques  
Alternatives Coodyssée,**

1er juin 2020



Ce document est mis à disposition sous la licence Creative Commons By-Sa : vous pouvez donc l'utiliser et le modifier librement en respectant deux conditions :  
1/ citer le ou les auteur-e-s d'origine, à savoir : Albertine Williams / Coodyssée  
2/ partager vos modifications en publiant le document ainsi enrichi avec la même licence Creative Commons By-Sa

# Table des matières

<b>Introduction.....</b>	<b>4</b>
<b>Explication des symboles.....</b>	<b>4</b>
<b>I. Le cadre législatif.....</b>	<b>5</b>
<b>a. Bref rappel de la loi.....</b>	<b>5</b>
<b>b. La liste des critères.....</b>	<b>5</b>
<b>II. Procédure pour prouver ses critères.....</b>	<b>6</b>
<b>a. Comment écrire le référentiel de compétences ?.....</b>	<b>7</b>
<b>b. Comment mettre en place les procédures de contrôle de l'ensemble des modalités d'organisation des épreuves d'évaluation ? 13</b>	
i. Comment écrire le référentiel d'évaluation ?.....	13
ii. Comment organiser les épreuves d'évaluation ?.....	17
iii. Pourquoi suivre la loi ?.....	20
iv. Pourquoi faire valider ses référentiels ?.....	21
v. Quel est l'utilité du parchemin ?.....	21
<b>III. Documents nécessaire avant l'enregistrement d'une certification 22</b>	
<b>Quelques Ressources.....</b>	<b>23</b>

# Introduction

Cette formation a été élaborée dans le cadre du projet “Création d’une organisation dédiée à l’activité de formation” porté par la coopérative Coodyssée et financée par le programme Leader du pays Gapençais.

La phase 1 du projet a identifié le besoin des acteurs locaux de se professionnaliser en matière d'ingénierie pédagogique et en particulier dans le processus de certification des formations. L’analyse de l’offre de formation des acteurs du territoire, a également montré la prédominance de formations courtes, c’est pourquoi nous vous proposons un accompagnement pour l’inscription des formations au répertoire spécifique.

Cet accompagnement permettra une expérimentation du processus de certification des formations. La montée en compétences sur cette thématique participe au maintien et au développement de l’activité de formation du territoire en permettant l'accès aux financements publics et une meilleure visibilité des formations.

## Explication des symboles



Boîte à outils : conseils pratiques afin d’adapter la loi



Exercices de mises en pratique



Remarques



## I. Le cadre législatif

### a. Bref rappel de la loi

La loi du 5 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel confirme et précise les principes généraux de la certification professionnelle. Elle confie à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2019 l'établissement et l'actualisation du RNCP et du répertoire spécifique (RS) à la nouvelle institution nationale **France Compétences**, au sein de la Commission de la certification professionnelle.

« Sont enregistrées pour une durée maximale de **cinq ans**, dans un **répertoire spécifique** établi par France compétences, sur demande des ministères et organismes certificateurs les ayant créées et après avis conforme de la commission de France compétences en charge de la certification professionnelle, les certifications et habilitations correspondant à des compétences professionnelles complémentaires aux certifications professionnelles. Ces certifications et habilitations peuvent, le cas échéant, faire l'objet de correspondances avec des blocs de compétences de certifications professionnelles ». Art. L. 6113-6 de la loi du 5 septembre 2018.

**Une certification inscrite au répertoire spécifique est formalisée à l'aide de deux référentiels :**

**Le référentiel de compétences** décrit un ensemble homogène de compétences spécifiques à un domaine professionnel ou ayant un caractère de transversalité, en cohérence avec l'exercice d'une ou de plusieurs activités professionnelles identifiées. Il est construit à partir des besoins en qualification du marché du travail, sur la base de données économiques et sociales avérées, si besoins, complétés par des enquêtes auprès des professionnels du secteur concerné.

**Le référentiel d'évaluation** précise les règles et les critères d'évaluation ainsi que les conditions de délivrance de la certification.

### b. La liste des critères

Les dispositions relatives à la procédure d'enregistrement au sein des deux répertoires sont fixées à l'article 31 de la loi du 5 septembre 2018 et par le décret n° 2018-1172 du 18 décembre 2018, relatif aux conditions

d'enregistrement des certifications professionnelles et des certifications et habilitations dans les répertoires nationaux.

L'arrêté du 4 janvier 2019 précise les différents critères d'enregistrement et prévoit la mise en place d'une téléprocédure. Les dossiers de demande d'enregistrement font l'objet d'une instruction dont les modalités sont définies par la Commission de la certification professionnelle de France Compétences.

« Les demandes d'enregistrement des projets de certifications et habilitations au titre de l'article L. 6113-6 sont examinées selon **les critères suivants** :

- o 1°- L'adéquation des connaissances et compétences visées par rapport **aux besoins du marché du travail** ;
- o 2°- La qualité du **référentiel de compétences et du référentiel d'évaluation** ;
- o 3°- La mise en place de **procédures de contrôle de l'ensemble des modalités** d'organisation **des épreuves d'évaluation** ;
- o 4°- La prise en compte des **contraintes légales et réglementaires** liées à l'exercice des compétences professionnelles visées par le projet de certification ou d'habilitation ;
- o 5°- Le cas échéant, **la cohérence des correspondances mises en place avec des blocs de compétences de certifications professionnelles** enregistrées dans le répertoire national des certifications professionnelles ;
- o 6° - Le cas échéant, les modalités d'association des commissions paritaires nationales de l'emploi de branches professionnelles dans l'élaboration ou **la validation des référentiels**. » *Décret n° 2018-1172. Art. R. 6113-11.*

## **II. Procédure pour prouver ses critères**

Nous allons étudier les critères ci-dessus en détail.

### **Comment prouver l'adéquation des connaissances et compétences visées par rapport aux besoins du marché du travail ?**

L'organisme de formation prouve que la formation proposée répond à une demande d'emplois par les entreprises. C'est-à-dire que grâce à votre formation, l'apprenant peut trouver du travail rapidement.

Pour cela, il est nécessaire de trouver le nombre d'annonces de ce métier dans votre région par exemple à Pôle emploi, ou auprès des organismes professionnels, sur les sites professionnels... Il est préférable d'avoir des chiffres précis par région.

À défaut, vous pouvez décrire les demandes des entreprises par rapport aux changements, expliquer l'évolution démographique, migrations, évolution de la technologie...

## a. Comment écrire le référentiel de compétences ?

**Un référentiel de compétences** donne une description des responsabilités principales (managériales et/ou techniques) de métiers, en termes de savoir-faire (compétences), de savoirs (connaissances) et de savoir-être. Il décrit l'environnement d'un métier afin d'évaluer le besoin en compétences nécessaires à son bon fonctionnement et à sa performance.

**Le concept de compétences** renvoie à un ensemble intégré de savoirs, savoirs faire et aptitude relationnelle / comportementale qui se traduit par un comportement mesurable et observable au moment d'effectuer une tâche ou une activité de travail qui atteint un seuil de performance préétabli (seuil d'entrée des titulaires d'une certification professionnelle).



La question à se poser pour décrire une compétence est :

**« Que fait le professionnel dans une situation de travail concrète ?**

»

Par exemple : « *Installer une douche et la robinetterie associée dans une salle de bain.* »

La compétence ne se réalise que dans la mise en œuvre de l'action ou du comportement. Donc la compétence ne peut être évaluée que dans sa réalisation. Par exemple, la compétence « *Connaître les règles de sécurité* » n'est pas une formulation de compétences, parce qu'elle ne commence pas par un verbe d'action et parce que ce n'est pas vérifiable.

La compétence est **finalisée**, c'est-à-dire que la formulation de compétences doit rendre compte de la finalité (objectif professionnel) de l'action ou du comportement. Il s'agit de préciser « ce que fait le professionnel et dans quel objectif ».

La compétence est **contextualisée**. La formulation de la compétence doit rendre compte du contexte de l'action ou du comportement.

- Avec qui et auprès de qui ?
- A qui réfère-t-il ? Agit-il sous la supervision de qui ?
- Avec quels outils et méthodes met-il en œuvre sa compétence ?

**Les éléments de contextualisation** sont :

- Les outils et les méthodes ;
- La démarche, le processus et les protocoles suivis ;
- Le code de déontologie ;
- Les normes de qualités ;
- Quels sont les normes d'hygiène et de sécurité qui doivent être appliquées ?
- Quels sont les équipements (de sécurité, uniformes...) ?
- Avec qui travaille le professionnel ? Quels sont ses pairs ? Quelle est sa hiérarchie directe ? Quels sont ses collaborateurs ?
- Quel est son niveau d'autonomie ?
- Quel est le degré des responsabilités ?

Pour formaliser le référentiel de compétences, il est nécessaire de suivre le modèle de description utilisé par la CNCP.



Chercher un exemple : \_\_\_\_\_

---

---



Il y a plusieurs méthodes pour rédiger **le référentiel de Compétences**. Pour choisir la méthode la mieux adaptée, il est nécessaire de comprendre la situation en tant que formateur :

- **Cas 1 : Si la formation existe déjà :**

Si le formateur a déjà écrit son **référentiel de formation**, Il a donc traduit les compétences en objectifs de formation et pédagogiques. Cela s'est traduit par le passage de la situation de travail à la situation de formation.

Le formateur doit donc repartir vers les compétences observées sur le terrain dans les entreprises, étudier le référentiel métier, puis travailler sur le référentiel de compétences.

- **Cas 2 : Si la formation est en création ou si le formateur n'a pas écrit de référentiel de formation :**

Si le formateur n'a pas écrit son **référentiel de formation** : il doit traduire les compétences qu'il veut transmettre à ses stagiaires en objectifs de formation et pédagogiques. Pour ce faire, le formateur part des compétences qu'il veut transmettre pour écrire **le référentiel de compétences** : Il peut étudier un référentiel métier similaire pour l'aider.

Ensuite, il pourra écrire son **référentiel de formation**. Lors de l'écriture de son référentiel, il se rendra compte que s'il propose une formation courte il pourra difficilement atteindre tous les objectifs qu'il souhaite.

En passant par l'étape du référentiel de formation, cela lui permettra de diminuer les attendus et les objectifs qui apparaîtront dans le **référentiel de compétences**. Donc, le formateur va faire un va et vient entre le **référentiel de formation** et le **référentiel de compétences**.



#### **Étude de la certification « Cuisine et Pâtisserie de Santé® »**

Pour formuler des compétences, on doit rendre compte d'une action ou d'un comportement observable. On commence par un verbe d'action, on se situe dans le domaine du faire. Il est plus facile de partir du référentiel d'un métier similaire.

Étudions un vrai exemple d'une certification qui se retrouve au Répertoire spécifique « **Cuisine et Pâtisserie de Santé®** » pour nous aider à mieux comprendre la démarche. Le métier « **cuisinier** » est dans le RNCP. Alors que, la

certification « **Cuisine et Pâtisserie de Santé®** » est une spécialisation de la cuisine qui tient compte de la spécificité santé des plats cuisinés.

En étudiant ce dossier déposé au RS de « **Cuisine et Pâtisserie de Santé®** » nous remarquons que l'objectif pédagogique de cette formation est double :

- Pour les professionnels de la cuisine, la certification permet d'attester de leur capacité à élaborer une cuisine savoureuse et respectueuse de la santé de leur clientèle.
- Pour les professionnels de santé, la certification permet d'attester de leur capacité à conseiller valablement leurs patients atteints de pathologies induites ou aggravées par l'alimentation.

Les étapes à suivre des formateurs qui sont dans le cas 1 :

Étudions l'exemple du formateur qui a déposé la certification « **Cuisine et Pâtisserie de Santé®** » à **France Compétences**. Il a pu suivre les étapes suivantes :

**Étape 1** : Il prend le référentiel du métier cuisinier, qui correspond à celui qui est le plus proche de ce qu'il propose. Il trouve ce référentiel métier dans le site de pôle emploi : <https://www.pole-emploi.fr/accueil/>

Il peut chercher un autre référentiel en plus pour la thématique « santé » du côté des métiers comme nutritionniste ou diététicien.

**Étape 2** : Il souligne dans les deux référentiels métiers ce qu'il lui semble important pour la spécificité de sa formation. Il note et utilise les verbes d'actions utilisés.

**Étape 3** : Il réunit un groupe de professionnels en activité et propose des interviews. Dans ce cas -ci, il contacte des cuisiniers dans des restaurants différents qui proposent des plats « santé » ou / et qui font de la cuisine qui suit cette logique.

Le formateur peut aussi observer le travail des cuisiniers et poser des questions semi-ouvertes. L'objectif est de faire exprimer leurs activités et les compétences ou faire valider des hypothèses. Cela permet de recueillir des informations sur les tendances d'évolution (contexte et facteurs d'évolution du métier).

Il est important de trouver les informations sur les principales évolutions du métier.

- Quelles sont les impacts de l'évolution sur les activités ? Cela peut être lié à l'évolution de **la demande** de la part des clients. Par exemple, la nourriture végane et végétarienne sont des tendances d'évolution. Est-il maintenant indispensable de proposer un menu végan et un menu végétarien au menu ?
- Quelles sont **les nouvelles compétences nécessaires** pour faire face aux évolutions ? Par exemple, l'apprentissage des techniques de cuisine moléculaire (la sphérification, la gélification, l'émulsification et l'épaississement).
- Quels sont les manquements de la formation existante (CAP cuisine) et des remarques et réflexions des représentants de la branche professionnelle.

**Étape 4 : Le formateur fait la synthèse de ce qu'il a trouvé et le rédige par paragraphes par thèmes ou dans un tableau. Il utilise des verbes d'actions en début de phrases.**

**Études par paragraphe cette formation déposée au RS.**

**C1- Compétences théoriques, diététiques et médicales**

- Acquérir des connaissances relatives à l'impact de l'alimentation et de la cuisine sur la santé ;
- Comprendre les enjeux de l'équilibre alimentaire ;
- Contrôler l'équilibre alimentaire aux plans qualitatif et quantitatif ;
- Maîtriser les outils pédagogiques de communication avec les patients (pour les professionnels de santé)

**C2- Compétences théoriques, diététiques et culinaires**

- Approfondir la connaissance des aliments et de leurs propriétés nutritives ;
- Optimiser le choix des aliments (morceaux de viandes et poissons, saisons des fruits et légumes, propriétés des céréales et produits sucrants...) ;
- Savoir évaluer le niveau calorique et nutritionnel des aliments ;
- Calculer le niveau calorique et nutritionnel des recettes ;

- Améliorer les techniques de dégraissage des viandes et poissons ;
- Étudier les différentes méthodes de cuisson ;
- Maîtriser les différentes méthodes de cuisson saine : cuisson vapeur, sous vide, pochée, rôtie, par échange, par saisissement, etc.

### **C3 - Compétences pratiques, en cuisine de santé**

- Établir des menus respectant l'équilibre alimentaire ;
- Apprendre les bases de la cuisine respectant la santé : bouillons, sauces froides et chaudes, liaisons, sauces émulsionnées, coulis, etc.
- Mettre en pratique et décliner ces enseignements ;
- Appliquer les différentes méthodes de cuisson saine.

### **C4 - Compétences pratique, en pâtisserie de santé**

- Établir des recettes respectant l'équilibre alimentaire ;
- Savoir choisir les produits sucrants en fonction de leurs propriétés ;
- Apprendre les bases de la pâtisserie respectant la santé : Bavarois, crèmes anglaises, glaces...
- Maîtriser les méthodes de substitution : blancs montés, gélifiants...
- Mettre en pratique et décliner ces enseignements

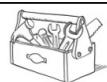
### **Étudions cette formation déposée au RS dans un tableau :**

Référentiel « **Cuisine et Pâtisserie de Santé®** »

**Pour cette étude, limitons-nous à la compétence C3.**

<b>Activités</b>	<b>Compétences</b>	
	<b>C3- Compétences pratiques, en cuisine de santé</b>	C3A- Établir des menus respectant l'équilibre alimentaire;
		C3B- Apprendre les bases de la cuisine respectant la santé : bouillons, sauces froides et chaudes, liaisons, sauces émulsionnées, coulis, etc.

		C3C- Mettre en pratique et décliner ces enseignements;	
		C3D - Appliquer les différentes méthodes de cuisson saine.	



Il faut suivre **quelques règles** pour le rédiger :

- \_ Préciser la compétence et mettre un numéro C1, C2, C3...
- \_ Utiliser un verbe d'action finalisé qui peut être évalué dans sa réalisation ;
- \_ Préciser le contexte.



Exercice : A partir des verbes du tableau ci-dessus, proposer des verbes plus facilement observable.

---



---



---

### **Étape 5 : Mesurer les écarts et partager les résultats**

Une fois votre référentiel élaboré, vous pourrez mesurer les écarts entre les compétences requises (par les employeurs, ici les restaurateurs) et celles disponibles (les cuisiniers qui sortent de formation CAP par exemple). Ceci dans l'objectif de sélectionner les leviers d'action nécessaires et faire progresser les restaurants (entreprises) en leurs proposant des formations et des objectifs de formations adaptés aux vrais besoins du terrain.

### **b. Comment mettre en place les procédures de contrôle de l'ensemble des modalités d'organisation des épreuves d'évaluation ?**

## i. Comment écrire le référentiel d'évaluation ?

Pour chaque compétence, l'examineur qui évalue le stagiaire ou l'apprenant doit pouvoir vérifier que l'action ou le comportement est observable et acquise. Le référentiel d'évaluation se construit à partir des compétences visées. Il est constitué de deux éléments :

- Les modalités d'évaluation
- Les critères d'évaluation.

Le formateur qui prépare sa certification au RS, ajoute deux colonnes à droite de la précédente sous le titre « le référentiel d'évaluation ».

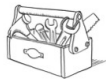
### Référentiel d'évaluation « *Cuisine et Pâtisserie de Santé* » ®

<b>Activités</b>	<b>Compétences</b>		<b>Modalités d'évaluation</b>	<b>Critères d'évaluation ou Indicateurs de performances</b>
	<b>C3- Compétences pratiques, en cuisine de santé</b>	C3A- Établir des menus respectant l'équilibre alimentaire;		
		C3B- Apprendre les bases de la cuisine respectant la santé : bouillons, sauces froides et chaudes, liaisons, sauces émulsionnées, coulis, etc.		
		C3C- Mettre en pratique et décliner ces enseignements;		
		C3D - Appliquer les différentes méthodes de cuisson saine.		

## La modalité d'évaluation

Dans la partie « **Modalités d'évaluation** », le formateur décrit de façon détaillée chaque modalité d'évaluation :

- Quel est le **type d'épreuve** ? Décrire la mise en situation réelle, puis simulée, ou étude de cas, ou un travail sur un projet, entretien avec un jury.
- Effectuer une réalisation professionnelle pendant l'épreuve.
- Préciser les conditions de réalisation de l'épreuve (chez le certificateur, à domicile, dans une entreprise pendant un stage) et la durée de l'épreuve et l'assistance en cas.
- Quelles sont les différentes catégories d'épreuves détaillées dans le support (ex : mise en situation réelle et un entretien).



Il faut suivre **quelques règles** pour le rédiger :

Ne pas évaluer par compétences, mais en regroupant plusieurs compétences avec une modalité d'évaluation. En effet, effectuer des évaluations est chronophage et coûteux en main d'œuvre. En effet, il faut prévoir des examinateurs ... et les payer.

Les modalités d'évaluations dépendent du résultat attendu de l'action dans la compétence.

## Les critères d'évaluation

Les évaluateurs vont se baser sur des "critères" pour effectuer la mesure du degré d'appropriation par l'apprenant des différentes compétences.

Selon France Compétence, les critères sont composés de deux éléments :

- Une qualité générale attendue ;
- Un ou des indicateurs.

Ces « critères » contiennent la nature des informations, des gestes, des comportements à restituer par l'individu lors de son évaluation. L'énoncé d'un

critère d'évaluation doit contenir un nom et préciser les attentes de façon univoque.

S'il s'agit, par exemple,

- De la qualité du produit ou du service,
- De la détermination de la durée acceptable pour la réalisation de la performance,

Par exemple : « *respect des délais d'exécution* »

- Du respect du processus ou des techniques de travail,

Par exemple : « *respect de la séquence des opérations* »

- Des codes, des normes ou des règles à respecter,

Par exemple : « *installation de l'équipement et des accessoires conforme au code de sécurité* »

- Du mode d'utilisation d'outils, d'équipement ou de matériel,

Par exemple : « *utilisation correcte des outils et de l'équipement* »

- Des attitudes à manifester, par exemple : « *respect de la clientèle* ».

Il est nécessaire de limiter le nombre de critères à une dizaine au maximum.



Dans la partie « **les critères d'évaluation** » le formateur décrit de façon détaillé chaque critère d'évaluation :

- Est-ce que l'action et/ou le comportement est effectué ?
- Va-t-il respecté la procédure ? Suivi le protocole ? A suivi le code de déontologie, d'une norme de qualité, ou d'hygiène et de sécurité ?
- Est-ce que l'apprenant est efficace ?
- Quelle est sa performance ? Quel est le pourcentage du résultat attendu ?
- Préciser l'adaptation de ...à
- La cohérence de ... avec
- La pertinence de ... par rapport à ...



**Il faut préciser si la compétence est acquise ou non.**

Prenons par exemple **la compétence C3**. Étudier ce texte.

« L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences suivantes :

**Compétence C3 : Compétences pratiques, en cuisine de santé**

- Établir des menus respectant l'équilibre alimentaire ;
- **Apprendre** les bases de la cuisine respectant la santé : bouillons, sauces froides et chaudes, liaisons, sauces émulsionnées, coulis, etc.
- **Mettre en pratique et décliner** ces enseignements ;
- Appliquer les différentes méthodes de cuisson saine. »



**Vous remarquez qu'en gras et en italique**, les verbes utilisés ne sont pas corrects et ne passeront pas les nouvelles exigences de France Compétences.

Les critères d'évaluation des attendus d'un cuisinier ne seront pas les mêmes qu'un comptable. Vérifier l'attendu « Couper la viande » ne peut s'évaluer avec un QCM !

Les verbes qui sont difficilement vérifiables et justifiables sont : *acquérir, savoir, connaître, apprendre, approfondir, étudier*. Ils sont à bannir. En effet, comment évaluer « **Apprendre** les bases de la cuisine respectant la santé » ?

Au vu des retours de **France Compétences**, c'est souvent à ce niveau que les dossiers sont rejetés. Si les deux colonnes sont insuffisantes, prévoyez d'écrire un texte détaillé en paragraphes.



Exercice : Corrigez ces trois verbes

---

---

## ii. Comment organiser les épreuves d'évaluation ?

### Le contenu de l'épreuve

Dans cet exemple, le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel identifié, organiser une production de cuisine.

### **Les modes d'évaluation**

En début de formation, l'équipe pédagogique définit des contextes professionnels communs. Chaque formateur prévoit des études de cas inspirées de ces contextes professionnels. Il en cible 1 par candidat qui sera identifiée comme « significative », donc certificative.



Dans cette formation le formateur a prévu deux études de cas qui auront été étudiées pendant la formation comme exercice. ***Veillez étudier la logique.***

Les évaluations significatives sont réalisées dans le cadre des activités habituelles d'enseignement.

A. Évaluation par épreuve ponctuelle pendant la formation (Écrite - Durée 1h)

Le candidat doit établir deux menus respectant l'équilibre santé. Elle est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités et objectifs, contenu).

B. Évaluation par contrôle en fin de formation

L'évaluation comporte deux parties.

1 - Première partie écrite (une heure)

Cette première partie est constituée d'une évaluation écrite qui porte sur les compétences 3.

Le candidat doit établir deux menus respectant l'équilibre santé. Elle est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités et objectifs, contenu).

2-Deuxième partie (cuisine)

Le candidat cuisine en suivant les règles de sécurité et d'hygiène le menu qu'il a préparé lors de l'évaluation 1.

Par sa pratique professionnelle, il met en pratique et décline ses enseignements, et en appliquant les différentes méthodes de cuisson saine...

### 3- Troisième partie orale (un entretien)

Cette troisième partie d'évaluation doit permettre au candidat de valoriser son expérience au regard des compétences visées. Elle prend la forme d'un court entretien.

Le candidat se présente muni de supports professionnels collectés au cours de la première et deuxième épreuve.

L'entretien se déroule de la façon suivante :

- 1<sup>ère</sup> phase : Le candidat rend compte de son activité (partie 1 et 2 de l'évaluation et/ou de son expérience). Les supports (menus et des fiches) sont des « déclencheurs de parole ».
- 2<sup>ème</sup> phase : Le candidat répond aux questions posées par la commission d'évaluation.



Dans cet exemple, le formateur a mélangé les modalités d'évaluation et les critères d'évaluation ensemble.

### **Référentiel d'évaluation « Cuisine et Pâtisserie de Santé » ®**

	<b>Modalités d'évaluation</b>	<b>Critères d'évaluation ou Indicateurs de performances</b>
C3A- Établir des menus respectant l'équilibre alimentaire;	Le candidat doit écrire deux menus respectant l'équilibre santé.	<b>X % de féculents...</b>
C3B- Apprendre les bases de la cuisine respectant la santé : bouillons, sauces froides et chaudes, liaisons, sauces émulsionnées, coulis, etc.	Le candidat doit cuisiner deux de ces éléments différents ( bouillon, sauce froide et chaudes, liaisons, sauces émulsionnées...) respectant l'équilibre santé.	
C3C- Mettre en pratique et décliner ces enseignements;	Le candidat doit cuisiner deux menus respectant l'équilibre santé.	
C3D - Appliquer les différentes méthodes de cuisson saine.		

## **La composition du jury**

Pour votre formation il faut toujours prévoir **deux personnes** : un formateur et un professionnel de terrain.

Pour cette situation, la commission d'évaluation est composée de deux personnes (maximum) : un formateur de cuisine et un professionnel en cuisine (restaurateur actif).

## **La notation**



Dans cet exemple, la proposition de note du centre de formation est constituée de la moyenne de l'étude de cas et de la note obtenue lors des trois épreuves.

Cette proposition est transmise au responsable pédagogique de l'organisme de formation sous la responsabilité du directeur du centre de formation et mise à la disposition du jury.

L'ensemble du dossier d'évaluation (liste des contextes professionnels communs, sujets et corrigés, documents d'évaluation, liste des candidats avec notes proposées) est archivé dans l'établissement de formation et laissé à la disposition de l'inspecteur de la DIRRECTE et du CARIF OREF.

### **iii. Pourquoi suivre la loi ?**

L'objectif est ici de **prendre en compte des contraintes légales et réglementaires** liées à l'exercice des compétences professionnelles visées par le projet de certification ou d'habilitation ?

Chaque métier suit des contraintes légales et/ou réglementaires. Il existe parfois, selon la nature de l'activité et/ou le lieu d'implantation, des contraintes liées au local ou aux normes d'hygiène. Ainsi, par exemple, dans le domaine alimentaire, que ce soit en négoce de produits alimentaires ou en matière de restauration, les installations sont soumises à une réglementation très stricte relative à l'hygiène.

De même, un local, dès lors qu'il accueille du public, doit être mis en conformité avec les règles de sécurité ou d'accès aux personnes à mobilité réduite prévues par la loi, qui diffèrent selon la nature de l'activité, la surface du local et son lieu d'implantation. Et si le local est destiné à entreposer certaines matières dangereuses, chimiques, ou des denrées alimentaires, il est généralement soumis également à une réglementation particulière qui peut aller d'un simple contrôle préalable à une autorisation d'ouverture. En principe, ce sont les

services d'hygiène départementaux et les services d'incendie qui sont compétents pour contrôler l'application de cette réglementation et renseigner le créateur sur les obligations qui lui incombent.

Dans cet exemple, le cuisinier doit suivre les normes HACCP et PMS. Le formateur doit évaluer l'utilisation de cette norme lors des épreuves de l'évaluation. Les évaluateurs peuvent le vérifier lors des parties 2 et 3 de l'évaluation.

#### iv. Pourquoi faire valider ses référentiels ?

L'objectif de cette partie est de réunir les modalités d'association des commissions paritaires nationales de l'emploi de branches professionnelles (CPNE) dans l'élaboration ou la validation des référentiels.

L'organisme de formation doit rassembler un ensemble de documents inhérents « à la valeur d'usage de la certification ». Ces documents peuvent être de catégories différentes :

- Courriers de soutien d'entreprise ;
- Courrier de soutien d'un organisme professionnel (CPNE : Commissions paritaires nationales de l'emploi) ;
- Étude de besoin (à partir de statistiques, étude de marché, recensements, mémoires, thèses français de préférence, pôle emploi, think-tank) ;
- Normes réglementaires soulignant la nécessité de la certification...

Au vu des retours de **France Compétences**, c'est souvent à ce niveau que les dossiers sont rejetés, car les petits organismes de formation ont du mal à trouver les documents justifiant ces critères. La difficulté est de trouver les noms des personnes et des organismes qui pourraient valider vos référentiels.

#### v. Quel est l'utilité du parchemin ?

**Le parchemin** selon France compétences « est le certificat que l'organisme de formation remet aux candidats qui ont satisfaits aux évaluations et qui deviennent titulaires de la certification ».

Le parchemin de la certification professionnelle doit mentionner plusieurs informations :

- Reprises des mentions déposées au Répertoire spécifique (raison sociale de certificateur voire du nom commercial,

- Intitulé de la certification professionnelle,
- Références de la décision d'enregistrements publiée au J.O.
- Identité du bénéficiaire (le stagiaire),
- Date et lieu de délivrance,
- Signature du responsable de l'organisme certificateur (responsable ou président du jury).



Attention !

Le parchemin ne remplace pas **le certificat de réalisation**, ni **l'attestation d'assiduité**, ni **l'attestation de fin de formation**.

**Le certificat de réalisation** est une pièce exigée par les OPCO dans le cadre de leur contrôle de service fait. Le Ministère du travail a mis en ligne un modèle de certificat de réalisation.

**L'attestation d'assiduité** n'existe plus aujourd'hui sauf dans le cadre du CPF de transition.

**L'attestation de fin de formation** est remise aux stagiaires. Elle n'est plus obligatoire depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2018. Toutefois, nous la recommandons de continuer à le remettre à vos apprenants. Elle est nominative et doit être rédigée sur du papier à entête de l'organisme de formation, signé par le formateur. Plusieurs éléments doivent y figurer : objectifs, nature, durée de l'action de formation, résultat de l'évaluation des acquis de la formation.

### III. Documents nécessaire avant l'enregistrement d'une certification

A vous de jouer ...

## Quelques Ressources

### **France Compétences : documents et les dernières recommandations**

:<https://www.francecompetences.fr/>

**Centre Inffo** : Sur les certifications, les dernières lois et décrets d'applications et des fiches gratuites : <https://www.centre-inffo.fr/>

### **Référentiel de compétences**

Comprendre la logique du référentiel de compétences :

<https://www.foederis.fr/bonnes-pratiques-rh/referentiel-competences/>

Chercher des renseignements sur votre métier :

Fiches métiers: <https://www.pole-emploi.fr/candidat/decouvrir-le-marche-du-travail/les-fiches-metiers.html>

<https://www.apec.fr/tous-nos-metiers.html>

Codes ROME :

<https://www.pole-emploi.fr/employeur/vos-recrutements/le-rome-et-les-fiches-metiers.html>

### **Sur les verbes à utiliser :**

<http://www.cedip.developpement-durable.gouv.fr/des-verbos-pour-l-action-a1184.html>

### **Référentiel d'évaluation :**

Méthodologie

<https://apprendre.auf.org/wp-content/opera/13-BF-References-et-biblio-RPT-2014/Confection%20et%20r%C3%A9alisation%20d%E2%80%99un%20r%C3%A9f%C3%A9rentiel%20d%E2%80%99%C3%A9valuation.pdf>