

ACCOMPAGNEMENT A LA VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE (VAE) – CQP CUISINIER CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Durée	Jusqu'à 24 heures d'accompagnement <i>A définir selon positionnement</i>	Tarif	Individuel : 1500€ HT /pers (parcours 24h) INTRA : nous contacter <i>Frais de certification inclus</i>
Public visé	Toute personne souhaitant valider ses acquis d'expérience et obtenir son certificat de qualification professionnelle (CQP) Cuisinier	Pré-requis	Compréhension du français Un an d'expérience en rapport direct avec la certification visée (<i>en continu ou non</i>)
Lieu	☒ ASFOREST ☐ en ligne ☐ en entreprise ☐ mixte	Dates	Sur demande

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cet accompagnement, vous pourrez compléter les dossiers de VAE démontrant les savoir, savoir-faire, aptitudes et compétences à prouver faire reconnaître votre expérience, évoluer professionnellement, ou encore changer d'emploi.

Vous pourrez enfin prétendre à l'obtention d'un certificat de qualification professionnelle Cuisinier, reconnu par la branche professionnelle du secteur HCR ([RNCP 37867](#)).

CONTENU DU PROGRAMME

Vérification de l'éligibilité :

- Lors d'un premier entretien, le conseiller s'assure que le candidat répond bien aux critères d'éligibilité à la VAE (postes occupés dans le domaine, années d'expérience, adéquation entre le projet professionnel et la certification visée). Un test de positionnement permet d'évaluer les connaissances et compétences, et ainsi définir le nombre d'heures de l'accompagnement (jusqu'à 24 heures).
- Pour faire sa demande de recevabilité à la VAE, le candidat doit compléter le formulaire cerfa n°12818*02 et réunir les documents demandés (curriculum vitae, justificatifs des activités déclarées dans le formulaire, justificatifs de la dernière certification obtenue et des formations suivies en relation avec la certification visée ou pouvant justifier d'un niveau de formation). Le dossier est à envoyer à l'organisme certificateur (CERTIDEV) qui dispose de 2 mois à compter de la date de réception du dossier pour rendre sa décision.
- En parallèle, le candidat peut monter un dossier de financement (grâce à son Compte Personnel de Formation ou via le Plan de développement des compétences avec l'accord de l'employeur si accompagnement sur temps de travail).

Accompagnement vers la certification : L'accompagnateur à la VAE prend contact avec le candidat et planifie les heures d'accompagnement convenues. Au cours de ce suivi et avec l'aide de l'accompagnateur, le candidat est amené à planifier son travail personnel pour la rédaction du dossier de validation.

- **Module 1- Partie administrative (1 heure)** : informations relatives à l'expérience et à la formation
- **Module 2- Autoévaluation (1 heure)** sur l'ensemble du référentiel des compétences
- **Module 3- Compétences techniques (16 heures)** : approvisionnement et gestion des stocks, production culinaire, gestion de la production, management et animation d'équipes
- **Module 4- Aptitudes (2 heures)** : relation avec l'équipe, recrutement, hygiène et sécurité, auto-contrôle
- **Module 5- Connaissances (2 heures)** : connaissances indispensables, mise à jour des connaissances
- **Module 6- Evaluation finale (2 heures)** et clôture du dossier d'accompagnement

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

A l'issue de ce suivi, le dossier complet est déposé auprès de l'organisme certificateur. Il est étudié par la commission paritaire du certificateur qui sanctionne partiellement ou totalement la validation des acquis de l'expérience. Le diplôme est ensuite remis au candidat.

Le nombre d'heures est donc donné à titre indicatif. En temps synchrone, en fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchaînement, des temps de pauses réguliers sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchaînement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques.

EVOLUTION PROFESSIONNELLE

Parcours professionnels - Plusieurs types d'évolution sont envisageables :

- En continuant d'exercer le même métier : la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.
- En exerçant le même métier mais dans un contexte différent : structure collective ou restauration traditionnelle par exemple.
- Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier : cuisinier par exemple.

Les résultats des années précédentes peuvent être communiquées sur simple demande.

METHODES MOBILISEES

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives (apports théoriques et pratiques, tests, mises en situation, cas pratiques, jeux de rôle, quizz, visites de professionnels...) permettant d'acquérir ou actualiser connaissances et compétences
- Supports pédagogiques : powerpoint, paperboard, cas pratiques, mises en situation, check-list, quizz...
- Accompagnement pédagogique : Nos accompagnateurs ASFOREST sont labellisés VAE-CERTIDEV, assurent l'assistance pédagogiques et suivent ainsi nos stagiaires pour les validations de la certification visée

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Assistance** : L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées.
- Si la formation se déroule dans l'entreprise, l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation en ligne (bureau, ordinateur, connexion internet...)

Délai d'accès : Premier entretien au plus tard dans la semaine qui suit la demande.

Accessibilité : Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. N'hésitez pas à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Les coûts des évaluations et de certification sont inclus dans le coût global du parcours.

- **Test de positionnement** : évaluation des connaissances et compétences en amont de l'accompagnement.
- **Evaluation continue** : à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.
- **Evaluation finale** : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

A l'issue de l'accompagnement, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de l'accompagnement. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire. Le dossier candidat est transmis à la commission paritaire du certificateur qui, suivant son calendrier, valide l'obtention du CQP le cas échéant.