

Construisez votre parcours professionnel

dans l'Hôtellerie et la Restauration

VAE / CQP

Validation des Acquis de l'Expérience /
Certificat de Qualification Professionnelle
de l'Industrie Hôtelière



La VAE, qu'est-ce que c'est ?

La Validation des Acquis de l'Expérience est la reconnaissance officielle des compétences acquises tout au long de la vie.

La VAE, pourquoi ?

Une démarche individuelle pour acquérir un diplôme sans passer par la formation

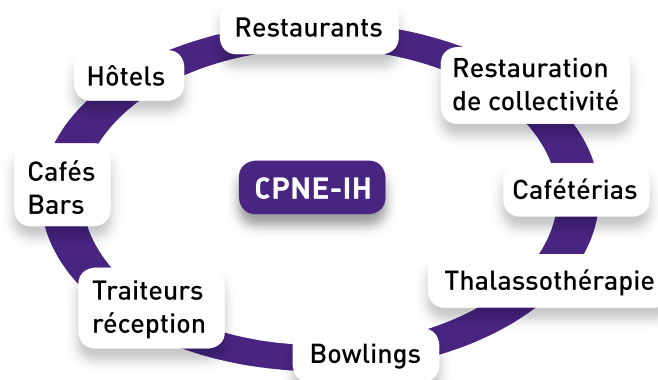
- un accès à tous les diplômes, mais aussi aux titres de branche : les CQP-IH*, créés par des professionnels pour des professionnels
- une reconnaissance des compétences acquises lors d'activités salariées mais également non salariées et bénévoles
- un suivi et un accompagnement par des formateurs spécialisés et labellisés par les partenaires sociaux de la CPNE-IH**
- un dossier administratif simple à constituer, composé notamment de pièces justifiant de votre expérience

* CQP-IH : Certificat de Qualification Professionnelle de l'Industrie Hôtelière

**CPNE-IH : Commission Paritaire Nationale de l'Emploi de l'Industrie Hôtelière

Champs de compétence de la CPNE-IH

La commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) définit et oriente une politique d'emploi, de formation et de qualification dans les domaines d'activité suivants :



VAE / CQP-IH

Salariés, demandeurs d'emploi..., organisez votre parcours professionnel

- > Vous souhaitez faire **reconnaître** votre **expérience** personnelle et professionnelle par un titre officiel ?
- > Vous désirez **assurer** votre **mobilité professionnelle** et **garantir votre employabilité** ?

La VAE est **un droit ouvert à tous**. Que vous soyez salariés en CDI, CDD, intérimaires, saisonniers ou à la recherche d'un emploi, vous pouvez faire reconnaître vos compétences. Et ce, sans condition d'âge, de nationalité, de statut et de niveau de qualification ou de formation.

Une seule condition exigée : justifier d'une expérience professionnelle (salariée ou non, bénévole,...) de 36 mois (3 ans) en continu ou en discontinu, en rapport avec le contenu de la certification envisagée.

Je suis engagé dans la vie active depuis plusieurs années.



Je souhaite que mon expérience soit reconnue.

Comment savoir quel est le diplôme qui convient le mieux à mon expérience et à mes projets ?



La VAE et les CQP, mode d'emploi

J'ai acquis des compétences et je veux les faire valider

Je suis en activité

Je suis demandeur d'emploi inscrit à l'ANPE

Je suis sans activité

Je m'adresse à mon employeur ou j'entame une démarche individuelle

Je me rapproche de l'ANPE, l'ASSEDIC, le FONGECIF,...

J'entame une démarche individuelle

Je trouve un accompagnateur labellisé VAE dans un centre de formation accrédité CQP
www.adejih.org

Je consulte la liste des centres de formation accrédités par la branche.



www.adejih.org

Retrouvez toutes les informations sur www.adejih.org

Entreprises, valorisez les compétences de vos salariés grâce à la VAE et au CQP

La VAE, un outil pour favoriser la montée en compétences de vos collaborateurs

- > Vous souhaitez faire **valider les compétences** de vos salariés par un diplôme professionnel ?
- > Vous désirez **renforcer et développer le professionnalisme** de vos équipes, et contribuer ainsi au développement de leurs performances dans l'entreprise ?

Une solution : le CQP par le biais de la VAE. Dispositif adapté aux besoins et aux spécificités des entreprises du secteur, la VAE fait partie du champ de la formation professionnelle continue.

J'ai choisi mon diplôme. Que se passe-t-il ensuite ?



Si je suis salarié, je peux informer mon employeur.

*Si je ne suis pas en activité, je me renseigne auprès de l'ANPE, ASSÉDIC, centres accrédités...
www.adejih.org*



La VAE et les CQP, mode d'emploi

Je suis employeur et j'ai des salariés...

... avec une expérience d'au moins 36 mois, acquise dans :

- mon entreprise
- une autre entreprise
- le cadre de la vie personnelle,...

Cette expérience doit être en rapport avec la certification visée.

Une démarche de VAE peut être mise en place.

Je me rapproche de mon OPCA* pour trouver le financement, au titre du :

- Droit Individuel à la Formation (DIF)
- Plan de formation
-

*Organisme Paritaire Collecteur Agréé

*L'employeur adresse alors une demande de prise en charge au Fafih :
- au titre du plan de Formation
- au titre du DIF.*

Cette demande est accompagnée d'une convention tripartite conclue entre l'employeur, le salarié et l'organisme accompagnateur en vue de la VAE du candidat.



Organismes de formation, participez à la professionnalisation du secteur

Les points clés du parcours d'accompagnement

L'accompagnateur labellisé

L'accompagnateur a reçu une formation spécifique avant d'être labellisé par la CPNE-IH, et a pour missions principales :

- dispenser une information générale sur la VAE,
- orienter le candidat vers la certification la plus adaptée à sa situation,
- aider le candidat à constituer son dossier de validation dans le cadre d'un CQP,
- après les résultats du jury et en cas de certification partielle, apporter une aide dans la recherche de solution pour répondre aux préconisations du jury (formation ou expérience complémentaire,...).

Le centre de formation « support »

C'est un organisme de formation déjà accrédité pour préparer les CQP-IH.

De plus, il répond à un cahier des charges spécifique afin de pouvoir conseiller et accompagner les candidats à la VAE.

Qui finance la formation pour devenir accompagnateur VAE ?



La formation peut-être prise en charge dans le cadre des dispositifs en vigueur, sinon contacter l'Adefih pour envisager d'autres possibilités.



La VAE et les CQP, mode d'emploi

Je suis formateur(rice) dans un organisme de formation accrédité pour la préparation des CQP.

Je souhaite être labellisé en qualité d'accompagnateur VAE - CQP et je demande à la CPNE.

Je devrai suivre une formation de 4 jours, mise en place par la CPNE.

Suite à cette formation, j'adresse mon dossier de demande* à la CPNE, qui l'examine.

Si ma candidature est retenue :

Je dois me conformer au cahier des charges des accompagnateurs*.

Le centre de formation se conforme au cahier des charges VAE de l'établissement « support »*.

Qui est labellisé ?

Le centre ?

Le Formateur ?

La labellisation est nominative, elle est attachée au Formateur qui devient accompagnateur VAE.

* document en téléchargement sur www.edefih.org

Le CQP en quelques mots

Le **Certificat de Qualification Professionnelle** (CQP) est un titre qui atteste d'une qualification dans un emploi spécifique à une branche professionnelle. Créé par la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi (CPNE) de celle-ci, il fait référence à un descriptif d'activités et de capacités.

Au regard des professionnels, il a une **valeur équivalente à celle d'un diplôme** de l'Éducation nationale.

Depuis 2004, la CPNE-IH demande systématiquement l'enregistrement de ses CQP pour obtenir la reconnaissance de l'État. Cette reconnaissance est déjà effective pour la plupart d'entre eux. Dans le but de gérer les CQP, la CPNE-IH a créé l'Association pour le Développement de l'Emploi et de la Formation dans l'Industrie Hôtelière (ADEFIH).

Des origines du CQP...

En 1987, les partenaires sociaux des branches professionnelles ont pris l'initiative de compléter le système officiel des certifications professionnelles par des titres dénommés Certificat de Qualification Professionnelle.

Ayant une visée directement opérationnelle, ils s'inscrivent dans une logique de compétences et se présentent comme une **alternative aux filières et diplômes préexistants**.

...à sa place actuelle dans le système de formation.

Mis en place dans un premier temps au profit des jeunes recrutés en contrat de qualification, les CQP sont aujourd'hui proposés aux salariés dans le cadre des dispositifs de **formation continue** et aux personnes sans emploi inscrites à l'ANPE.

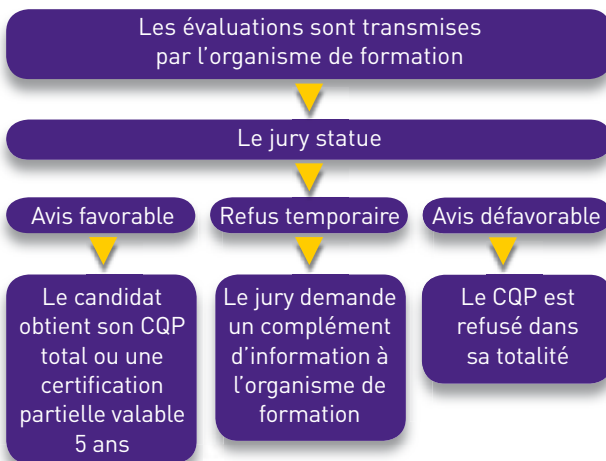
Le contrat de professionnalisation et la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) sont ainsi devenus des voies d'accès prometteuses pour les CQP.

Le CQP, un diplôme construit par des professionnels pour des professionnels

Un dispositif spécialement adapté aux besoins de chacun

- Les documents contractuels contenant les évaluations sont transmis à la CPNE-IH qui désigne en son sein un jury paritaire composé de professionnels. C'est au jury que reviennent les délibérations pour la délivrance des diplômes.
- L'évaluation des compétences repose sur des observations en situation de travail réalisées par le tuteur d'une part, et l'appréciation des connaissances et des savoir-faire techniques par le formateur d'autre part.

Les étapes de validation :



Quel est le rôle du tuteur ?

Le tuteur accompagne le candidat tout au long de son parcours. Son évaluation finale prévaut pour la délivrance du diplôme.

Les CQP du secteur

Employé(e) d'étages Création 1992

Activités concernées

Accueil, remise en état des chambres. Préparation et service du petit déjeuner en salle et en chambre. Application des règles d'hygiène et de sécurité.

•••

Réceptionniste Création 1995

Activités concernées

Accueil clientèle, traitement de l'information, planification des réservations, facturation et encaissement, participation à la commercialisation, interface entre les différents services et la clientèle. Sécurité.

•••

Agent de restauration Création 1995

Activités concernées

Approvisionnement, laverie, préparations culinaires, service en salle, buffet, caisse. Accueil, communication, comportement. Application des règles d'hygiène et de sécurité.

•••

RECAPE (REConnaissance d'APtitude à l'Emploi)

Création 1996

Activités concernées

Employé de l'industrie hôtelière en service des étages, cuisine, service en salle, agent de restauration, service en café-bar brasserie.

L'activité peut être répartie entre plusieurs de ces fonctions.

•••

Assistant d'exploitation (Spécialisations

Restauration et Hébergement) Création 2001

Activités concernées

Relations clientèle, encadrement du personnel, participation à la commercialisation, à la gestion, aux activités liées à l'exploitation. Application des règles d'hygiène et de sécurité.

•••

Chef gérant Création 2001

Activités concernées

Production et distribution culinaires, animation de l'équipe de travail, relationnel clients, relationnel convives, gestion courante de l'unité. Application et contrôle des règles d'hygiène et de sécurité.

Serveur en restauration Création 2003

Activités concernées

Mise en place de la salle, accueil de la clientèle, prise de commande, service à table, gestion de suite.

•••

Exploitant en restauration Création 2004

Activités concernées

Gestion de l'exploitation, encadrement du personnel. Commercialisation des prestations de l'établissement. Contrôle de la production et conformité aux règles d'hygiène et de sécurité.

•••

Employé(e) qualifié(e) de restauration Création 2005

Activités concernées

Garantir la qualité des préparations froides, participer à la production chaude, respect des données contractuelles. Animation d'équipe et distribution du travail de production. Relationnel convives.

•••

Employé(e) technique de restauration Création 2005

Activités concernées

Participation à l'élaboration des préparations froides. Relationnel convives, adaptation des comportements, caisse. Opérations de nettoyage propres à l'activité (locaux, matériels...).

•••

Cuisine Création 2006

Activités concernées

Production culinaire, réalisation de pâtisseries, approvisionnement et stockage, organisation et remise en état du poste de travail.

•••

Hydrothérapeute-hydrotechnicien(ne) Création 2006

Activités concernées

Accueil et accompagnement du client, préparation des produits, réalisation des soins de thalasso, nettoyage et désinfection des postes de soin.

•••

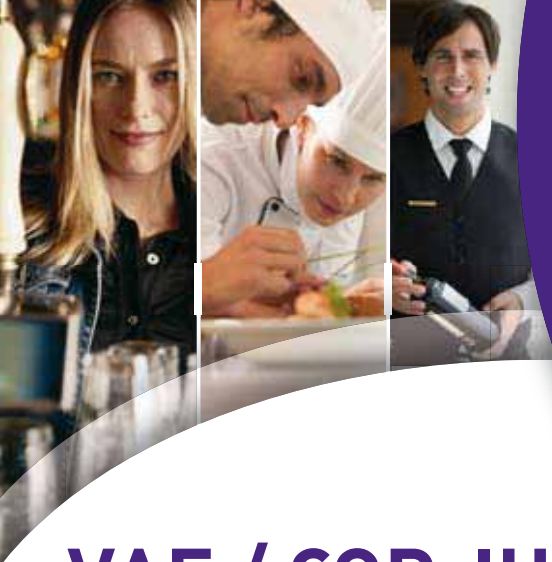
Gouvernant(e) Création 2007

Activités concernées

Animation, contrôle du travail des équipes, du matériel et de l'application des procédures, communication avec les autres services, gestion des stocks.

De nouvelles certifications sont en préparation,
vous pouvez les consulter sur le site :

www.adejih.org



VAE / CQP-IH

**Validation des Acquis de l'Expérience /
Certificat de Qualification Professionnelle
de l'Industrie Hôtelière**

En partenariat avec
le secrétariat d'État
à la Consommation
et au Tourisme



Sites utiles :

www.edefih.org

www.cncp.gouv.fr

www.fafih.com

www.travail.gouv.fr

Pour en savoir plus :



ADEFIH

22, rue d'Anjou

75008 PARIS

Tél. : 01 40 17 20 06

Fax : 01 47 42 83 32

info@edefih.org

www.edefih.org



CPNE - Industrie Hôtelière

22, rue d'Anjou

75008 PARIS

Tél. : 01 40 17 20 06

Fax : 01 47 42 83 32

www.edefih.org