

Procédure de qualification

Préparation à la procédure de qualification
Spécialiste en hôtellerie CFC



- 4 Préparation à la qualification finale**
- 5 Travaux pratiques**
- 6 Connaissances professionnelles**
- 7 Culture générale**
- 8 Déroulement de la procédure de qualification**
- 9 Réussite de la procédure de qualification**

Préparation à la qualification finale

La préparation à l'examen final nécessite du temps. En fait, il faut déjà y penser au début de la formation. Vous apprenez le métier de Spécialiste en hôtellerie CFC tout au long des trois ans de formation et vous êtes appelé à démontrer les compétences que vous avez acquises lors de la procédure de qualification.

La présente brochure a pour but d'aider les apprentis à se préparer de manière ciblée à l'examen final dans les domaines «Connaissances professionnelles» et «Culture générale», et elle leur montre comment se déroulera la procédure de qualification.

La partie 1 de la brochure est un complément à la partie 2 «Instruction pour la procédure de qualification». Les thèmes sont répartis comme suit:

Partie 1

- Travaux pratiques (note compte double)
- Connaissances professionnelles théoriques (note d'expérience et examen final)
- Culture générale (note d'école, travail d'approfondissement et examen final)
- Déroulement de la procédure de qualification
- Réussite de la procédure de qualification

Informations complémentaires et ce qu'il faut savoir:

Partie 2

- «Instruction pour la procédure de qualification»

Pour faciliter la lecture du document, seule la forme masculine est utilisée, étant entendu qu'elle s'applique aussi bien aux femmes qu'aux hommes.

Travaux pratiques

Art. 15, al. 4, de l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de Spécialiste en hôtellerie CFC
Le dossier de formation, les documents relatifs aux cours interentreprises et la littérature spécialisée peuvent être utilisés comme aides lors de l'examen final dans le domaine de qualification «travaux pratiques».

Les moyens auxiliaires ci-après sont à la disposition de l'apprenti:

- Guide méthodique type et plan de formation en entreprise
- Protocole d'évaluation en entreprise (guide méthodique type, pages 48-50)
- Journal de travail
- Exemples tirés de «l'instruction pour la procédure de qualification»

Notes

Les travaux pratiques sont exécutés dans les règles de l'art et ils sont évalués sur la base des critères ci-dessous lors de l'examen pratique de la procédure de qualification:

Technique/méthode de travail

- Est-ce que l'apprenti est en mesure de préparer la place de travail et de faire la mise en place complète?

Déroulement/manière de procéder

- Est-ce que l'apprenti exécute les différents travaux dans un ordre logique?
- Est-ce que l'apprenti travaille de manière rationnelle, expéditive et réfléchie?
- Est-ce que l'apprenti travaille avec précision, soin et propreté?
- Est-ce que l'apprenti exécute entièrement les travaux qui lui sont confiés?
- Est-ce que l'apprenti fait preuve d'initiative et travaille de manière autonome?
- Est-ce que l'apprenti utilise les auxiliaires de travail correctement?

Fin du travail

- Est-ce que la place de travail est en ordre et bien rangée?

Sécurité au travail/Hygiène/Ergonomie

- Est-ce que les règles d'hygiène (aux plans personnel et professionnel) sont respectées et appliquées?
- Est-ce que les règles de sécurité au travail/protection incendie sont respectées et appliquées?
- Est-ce que l'apprenti travaille de manière ergonomique ou est-ce qu'il respecte les principes d'ergonomie?

Résultat final

- Est-ce que les prestations et le produit final sont à la hauteur de ce que l'on attend d'un futur spécialiste en hôtellerie avec CFC?

Connaissances professionnelles



Les documents suivants servent à approfondir la préparation

- Classeur des connaissances professionnelles
- 5 Learn4U (questionnaires de répétition entre les cours de l'hôtel-école)
- Objectifs de formation
- Ensemble des contrôles de résultats/contrôles didactiques des connaissances professionnelles
- Dossier de formation
- Listes de contrôle de l'entreprise formatrice et de l'hôtel-école
- Documentation dans une deuxième langue

Notes

Potasser uniquement la théorie est ennuyeux et le résultat souvent minime; être capable de réciter par cœur ne veut pas dire que l'on a compris et saisi la tâche à effectuer et que l'on peut l'exécuter. Il est plus intéressant et méthodologiquement plus judicieux de poser des questions sur la provenance, les caractéristiques d'identification, l'utilisation et le stockage des matériaux avec lesquels on est en train de travailler pendant l'exécution de ces travaux. En répondant à ces questions et en consignait les réponses dans le dossier de formation, les raisons du choix du procédé deviennent plus claires. La flexibilité que l'on exige de nos jours de même que la faculté de penser et d'agir de manière interdisciplinaire sont stimulées.

Culture générale

Les documents suivants servent à approfondir la préparation

- Supports didactiques
- Textes de loi
- Documents des cours

Notes

Note d'école

La note d'école correspond à la moyenne des notes du bulletin obtenues dans les domaines «Société» et «Langue et communication», elle est arrondie à une note entière ou une demi-note.

Travail d'approfondissement (TA)

Le travail d'approfondissement commence durant le cours 4 et s'étend jusque dans le cours 5. Les apprentis choisissent un thème de groupe à partir d'un thème général prédéfini. L'apprenti constitue, lors d'un travail individuel, un dossier sur le domaine partiel du thème de groupe qui lui est confié. Au final, le groupe présente les résultats obtenus.

Examen final

A la fin du dernier cours d'école, des contenus des cours sont sélectionnés et font l'objet d'une épreuve dans le cadre d'un examen écrit individuel.

Déroulement de la procédure de qualification

Examen de fin d'apprentissage. Domaines de qualification, Connaissances professionnelles et Travaux pratiques/pratique professionnelle.

6 ^e cours à l'hôtel-école	
Domaine de qualification Connaissances professionnelles Écrit (180 minutes)	<ul style="list-style-type: none">- L'examen écrit portant sur les connaissances professionnelles a lieu au terme du 6^e cours de l'hôtel-école.- Vous trouverez de plus amples informations à la page 9 de la brochure «Instruction pour la procédure de qualification».
Domaine de qualification Connaissances professionnelles Oral (15 minutes)	<ul style="list-style-type: none">- L'examen oral de connaissances professionnelles/deuxième langue dure 15 minutes et se déroule à la fin du 6^e cours de l'Hôtel-école.
Début de l'été	
Domaine de qualification Connaissances professionnelles Oral (30 minutes)	<ul style="list-style-type: none">- L'examen oral portant sur les connaissances professionnelles/encadrement des hôtes dure 30 minutes et se déroule pendant la partie des examens «Travaux pratiques» au début de l'été.- Vous trouverez de plus amples informations à la page 9 de la brochure «Instruction pour la procédure de qualification».
Domaine de qualification Travaux pratiques (6-7 heures)	<ul style="list-style-type: none">- Les examens portant sur les travaux pratiques ont lieu au début de l'été et durent 1 jour.- Vous trouverez des exemples d'exercices pratiques ainsi que d'autres informations aux pages 5 à 9 de la brochure «Instruction pour la procédure de qualification».

Réussite de la procédure de qualification

Le résultat de l'examen final est exprimé par une note globale. Pour déterminer si l'examen final est réussi, les domaines de qualification ci-après sont évalués et pondérés comme suit:

- Travaux pratiques/Pratique professionnelle (la note compte double)
- Connaissances professionnelles (épreuves écrite et orale)
- Enseignement des connaissances professionnelles (moyenne des notes de connaissances professionnelles inscrites dans le bulletin de notes de l'hôtel-école, arrondie à une note entière ou une demi-note)
- Culture générale (moyenne calculée avec la note d'école, le travail d'approfondissement et l'examen final)

*La note globale correspond à la moyenne des notes pondérées des différents domaines de qualification, arrondie à la première décimale (1/5 de la somme totale).

	Exemple
Travaux pratiques/pratique professionnelle (note compte double)	4.9 4.9
Connaissances professionnelles	4.6
Enseignement des connaissances professionnelles (note d'école)	5.0
Culture générale	5.1
Note globale (Total 24.5 : 5 =)	4.9*

Réussite de l'examen final (Art. 19 de l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de Spécialiste en hôtellerie CFC).

L'examen final est réussi quand:

- a) Le domaine de qualification «**Travaux pratiques**» est évalué avec une **note égale ou supérieure à 4**
et
- b) la **note globale** atteint **4 ou plus**.

HotellerieSuisse
Monbijoustrasse 130
Boîte postale
CH-3001 Berne
T +41 31 370 42 67
grundbildung@hotelleriesuisse.ch
www.hotels-ecoles.ch

HotellerieSuisse, mars 2020