Construisez **votre parcours professionnel**

dans l'Hôtellerie, la Restauration et les activités de loisirs

CQP

Certificat de Qualification Professionnelle

fafih

OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

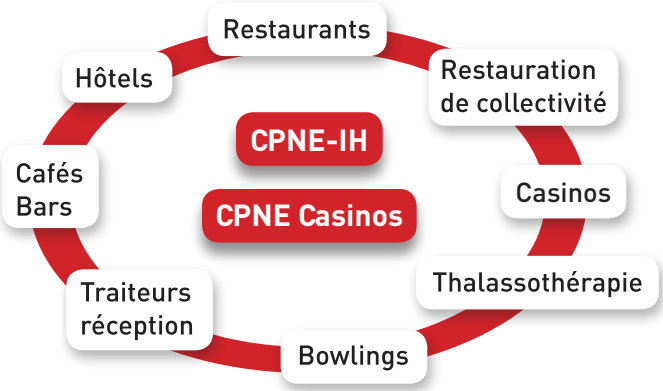
Le CQP, pourquoi ?

Un dispositif spécialement adapté aux besoins de chacun

- un diplôme de branche créé par des professionnels pour des professionnels
- un calendrier des formations sur mesure
- une durée et un programme de formation adaptés au profil et à l'emploi du candidat
- un suivi et un accompagnement du candidat par un tuteur, acteur essentiel de la validation du CQP
- des évaluations régulières tout au long de la préparation du CQP afin d'en optimiser son obtention

Champs de compétence des CPNE-IH et CPNE Casinos

Les commissions paritaires nationales de l'emploi (CPNE-IH et CPNE Casinos) définissent et orientent une politique d'emploi, de formation et de qualification dans les domaines d'activité suivants :



Organisez votre parcours professionnel

> Vous souhaitez acquérir des compétences directement applicables à un secteur d'activité, **faire reconnaître vos compétences** par un titre officiel ?

> Vous désirez **acquérir une nouvelle qualification** afin d'assurer votre mobilité professionnelle ou **garantir votre employabilité** ?

Que vous soyez un jeune en formation initiale, un salarié lancé dans la vie active ou un demandeur d'emploi, différentes voies d'accès s'offrent à vous pour obtenir un CQP :

- le **contrat de professionnalisation** s'adresse à tous les jeunes âgés de 16 à 25 ans et aux demandeurs d'emploi âgés de plus de 26 ans afin de faciliter leur insertion ou leur réinsertion,
- la **validation des acquis de l'expérience** (VAE) permet à chacun de faire reconnaître ses compétences professionnelles et personnelles par une certification,
- la **période de professionnalisation**, le droit individuel à la formation (**DIF**), le congé individuel de formation (**CIF**) permettent aux salariés de suivre la formation de leur choix.
- le **stage sous statut de la formation professionnelle** s'adresse aux demandeurs d'emploi afin de faciliter leur réinsertion.

Questions / Réponses

? Dois-je toujours suivre une formation pour obtenir un CQP ?

Non. Si vous avez 36 mois d'activité dans un métier, vous pouvez entrer dans la démarche de la validation des acquis de l'expérience (VAE).

? Je suis une formation pour obtenir un CQP : quel est mon statut et quelle est la durée de ma formation ?

Vous êtes salarié ou demandeur d'emploi stagiaire de la formation professionnelle. Vous suivez une formation dont la durée et l'organisation dépendent de votre entreprise d'accueil et de votre profil.

grâce au CQP

Le CQP, mode d'emploi

Je suis débutant et je veux acquérir des compétences professionnelles

J'ai acquis des compétences professionnelles, je veux les faire valider et/ou les développer

Je recherche une formation et un emploi (contrat en alternance)

Je suis salarié(e)

Je suis demandeur d'emploi

Je recherche un employeur

Je demande à mon employeur

Je me rapproche de Pôle emploi, du FONGECIF,...

Je trouve mon centre de formation accrédité CQP
www.fafih.com/certification

? Dois-je obligatoirement préparer tous les modules d'un CQP en une seule fois ?

Non. Vous pouvez obtenir tout ou partie du CQP, en conservant le bénéfice de vos acquis pendant 5 ans. Durant cet intervalle, vous pouvez représenter votre dossier afin d'obtenir les modules manquants.

Entreprises, augmentez vos performanc

Le CQP, un outil pour améliorer les compétences de vos collaborateurs

> Vous souhaitez **favoriser la montée en compétences** de vos salariés, ou faire **valider** les compétences de vos collaborateurs 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, dédié à la professionnalisation, est un dispositif adapté aux besoins et aux spécificités des entreprises du secteur.

Questions / Réponses

? Qui finance le parcours vers le CQP ?

Dans la plupart des cas, l'OPCA Fafih (www.fafih.com) prend en charge le financement. Le cas échéant, il vous dirigera vers un autre organisme financeur.

? Pourquoi inciter des salariés à choisir le CQP ?

Construit par des professionnels pour des professionnels, il répond efficacement aux besoins des entreprises et des salariés.

ces grâce au CQP

Le CQP, mode d'emploi

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

- ...avec une expérience d'au moins 36 mois → validation des acquis de l'expérience (VAE)
- ...avec une expérience inférieure à 36 mois → formation complémentaire (période de professionnalisation, DIF...)
- ...sans expérience → contrat en alternance

Je recherche un centre accrédité CQP
www.fafih.com/certification

? Quelle est la valeur du CQP par rapport aux autres diplômes ?

La même. Les CQP des CPNE-IH et CPNE Casinos font systématiquement l'objet d'une demande d'enregistrement auprès du répertoire national des certifications professionnelles (RNCP).
La plupart d'entre eux sont déjà enregistrés et bénéficient de la reconnaissance de l'État au même titre que les diplômes et titres délivrés par le ministère de l'Éducation nationale et le ministère du travail.

Organismes de formation, participez à

Les points clés du parcours de formation

- **Le tutorat**

  Un tuteur désigné par l'entreprise suit la progression du candidat durant l'ensemble de son parcours.
  Il réalise en continu une évaluation des savoir-faire professionnels.

- **Un programme de formation personnalisé**

  Le parcours de formation doit permettre au candidat de progresser jusqu'au niveau du CQP. Pour ce faire, le ou les formateur(s) réalise(nt) avant le démarrage de la formation un bilan des connaissances qui permet d'adapter en permanence le programme aux besoins des candidats.

- **La formation obligatoire du tuteur**

  La formation à la fonction tutorale est rendue obligatoire dans le cadre des contrats de professionnalisation et des périodes de professionnalisation quand celles-ci débouchent sur une certification.

Questions / Réponses

? Qu'est-ce que l'accréditation ?

L'accréditation est la reconnaissance par la CPNE des moyens humains et des capacités matérielles de l'organisme de formation pour conduire la session préparatoire au CQP visé.
Elle se traduit par une lettre d'accréditation signée par la CPNE. L'organisme de formation est automatiquement référencé sur www.fafih.com/certification.

? Qui accrédite l'organisme de formation ?

L'organisme de formation est accrédité par la CPNE, après avis favorable de la commission régionale paritaire emploi-formation (CRPEF) concernée.

Le CQP, mode d'emploi

Je suis un organisme de formation,
je veux être accrédité pour la préparation du CQP,
je demande mon accréditation à la CPNE.

La commission régionale paritaire emploi-formation (CRPEF) de ma région donne son avis.

Avis favorable

Avis défavorable

La CPNE prend la décision finale

Si ma candidature est retenue,
je dois me conformer au cahier des charges

Dialoguer constamment avec les entreprises

Adapter le contenu et la durée de la formation, à l'emploi et au profil du candidat

Utiliser le document contractuel

? Quelle est la durée de l'accréditation?

L'organisme de formation est accrédité pour une durée illimitée. Cependant, tous les ans, la commission nationale de certification évalue le développement réalisé autour du CQP par l'organisme de formation.
En cas de non développement au cours des cinq dernières années, la commission nationale de certification procédera au retrait de l'accréditation.

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, et depuis 2009, la CPNE Casinos, demandent systématiquement l'enregistrement de leurs 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, les CPNE ont chargé le Fafih d'administrer leurs diplômes.

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 professionnalisation, les CQP sont aujourd'hui proposés aux salariés dans le cadre des dispositifs de **formation continue** et aux personnes sans emploi inscrites à Pôle emploi.
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

- Les documents contractuels contenant les évaluations sont transmis à la CPNE compétente 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 :

Les documents sont transmis par l'organisme de formation

↓

Le jury statue

↓

Avis favorable	Refus temporaire	Avis défavorable
↓	↓	↓
Le candidat obtient son CQP total ou une certification partielle valable 5 ans	Le jury demande un complément d'information à l'organisme de formation	Le CQP est refusé dans sa totalité

Questions / Réponses

? 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.
Afin de mieux accompagner les salariés en contrat de professionnalisation, depuis 2011 le tuteur doit avoir suivi une formation.
En 2013, le permis de former devient obligatoire pour les tuteurs et les maîtres d'apprentissage avec l'avenant 17 de la CCN des HCR.

Les CQP du secteur

Agent de restauration h/f
Activités concernées
Approvisionnement, laverie, préparations culinaires, service en salle, buffet, caisse. Accueil, communication, comportement. Application des règles d'hygiène et de sécurité.

Agent de sécurité h/f
Activités concernées
Accueil/surveillance, prévention des incidents/accidents au moyen de techniques professionnelles spécifiques, réalisation de soins de premier secours, contribution à la prévention des risques incendie.

Assistant d'exploitation h/f **(Spécialisations Restauration et Hébergement)**
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.

Barman monde de la nuit h/f
Activités concernées
Approvisionnement et mise en place de la salle et du bar, service et vente de boissons et restauration légère, accueil et animation de la clientèle du bar, production de cocktails divers, prévention, sécurité et santé en direction de la clientèle du bar.

Chef de cuisine en restauration collective h/f
Activités concernées
Organisation, gestion de la production des repas, direction de l'équipe de cuisine, participation à sa formation, respect des règles d'hygiène.

Chef gérant h/f
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.

Commis de cuisine h/f
Activités concernées
Production culinaire, réalisation de pâtisseries, approvisionnement et stockage, organisation et remise en état du poste de travail.

Crêpier h/f
Activités concernées
Approvisionnement, mise en place du poste de travail, fabrication, distribution et vente des crêpes, respect des règles d'hygiène.

Croupier h/f
Activités concernées
Gestion technique des tables de jeux, relation clientèle et animation des tables de jeux.

Cuisinier h/f
Activités concernées
Approvisionnement et gestion des stocks, production culinaire, gestion de la production, management et animation d'équipe.

Écailler h/f
Activités concernées
Approvisionnement, réception et stockage des denrées, préparation, transformation, fabrication des produits, contrôle de la qualité, entretien du poste de travail, accueil, commercialisation des produits, conseil au client, respect des règles d'hygiène.

Employé d'étages h/f
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.

Employé qualifié de restauration h/f
Activités concernées
Garant de la qualité des préparations froides, participation à la production chaude, respect des données contractuelles. Animation d'équipe et distribution du travail de production. Relationnel convives.

Employé technique de restauration h/f
Activités concernées
Participation à l'élaboration des préparations froides. Relationnel convives, adaptation des comportements, caisse. Opérations de nettoyage propres à l'activité (locaux, matériels...).

Exploitant en restauration h/f
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.

Gouvernant en hôtellerie h/f

Activités concernées

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

Grilladin h/f

Activités concernées

Approvisionnement et stockage des denrées alimentaires, organisation du poste grill et de la production culinaire, production culinaire.

Limonadier h/f

Activités concernées

Approvisionnement, mise en place de la salle et du bar, service et vente des boissons et de la restauration légère, accueil de la clientèle, facturation, encaissement.

Maître d'hôtel h/f

Activités concernées

Organisation du travail de la brigade, supervision de la mise en place de la salle, encadrement et animation de la brigade, facturation, encaissement, clôture de caisse et fermeture de l'établissement.

Hydrotechnicien h/f

Activités concernées

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

Opérateur vidéo h/f

Activités concernées

Surveillance des salles de jeux, traitement des informations recueillies dans le cadre de sa surveillance.

Pizzaiolo h/f

Activités concernées

Approvisionnement et mise en place, réalisation de la pâte, de la casquette et du boulage, fabrication des pizzas, distribution et vente, hygiène, nettoyage et remise en état des locaux et du matériel.

Plongeur h/f

Activités concernées

Réception et stockage des marchandises dans le strict respect des règles d'hygiène alimentaire, lavage de la vaisselle, des équipements et du matériel de cuisine, entretien du poste de travail et des locaux, réalisations préliminaires à la fabrication des plats.

RECAPE (REConnaissance d'APtitude à l'Emploi)

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.

Réceptionniste h/f

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.

Serveur en restauration option sommellerie h/f

Activités concernées

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

Responsable point de restauration h/f

Activités concernées

Supervision et gestion de la production culinaire froide et chaude, management et animation de l'ensemble du personnel, relationnel client et convives.

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

www.fafih.com/certification

CQP

Certificat de Qualification Professionnelle

Sites utiles :

www.fafih.com/certification

www.metiers-hotel-resto.fr

www.fafih.com

Pour en savoir plus :

fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

OPCA Fafih
Service certification
3, rue de la Ville l'Évêque
Tél. : 01 40 17 20 06
Fax : 01 47 42 83 32
info@fafih.com
www.fafih.com/certification

www.additiv.fr - avril 2013 - Crédit photo : GettyImages - Fafih