

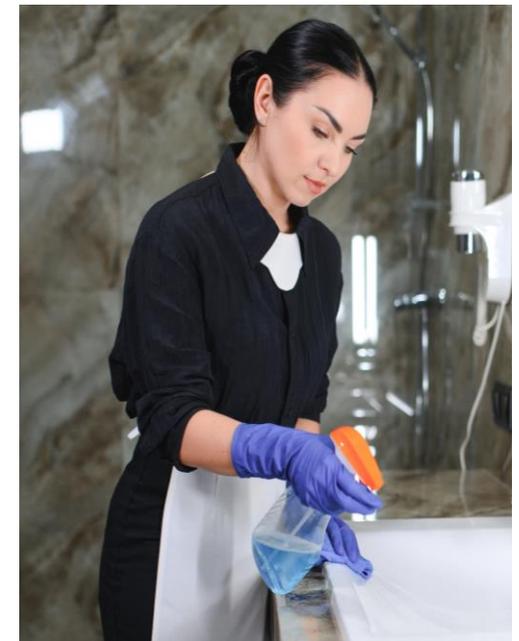
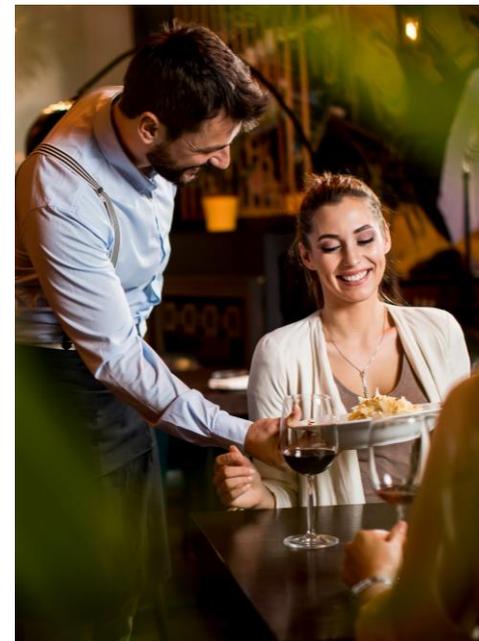


**SOCIÉTÉ DES CAFETIERS**  
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE



# RAP

## Reconnaissance d'Aptitudes Pratiques



# Sommaire

---

1. Introduction
2. Processus
3. Budget
4. Questions



# Qu'est-ce que la RAP ?

- Micro-certification
- Reconnaissance des compétences pratiques/théoriques
- Validée par la Société des Cafetiers et le Département de l'Emploi et de l'Economie



# Avantages pour l'entreprise

- Référence officielle
- Validée par des experts «métier» nommés par l'OFPC (État de Genève)
- Lecture détaillée des compétences acquises
- Attestation claire et concise



# Avantages pour le/la candidat-e

- Valorisation et certification officielle de ses compétences
- Évolutif
- Progresse à son rythme
- Retour à l'emploi facilité

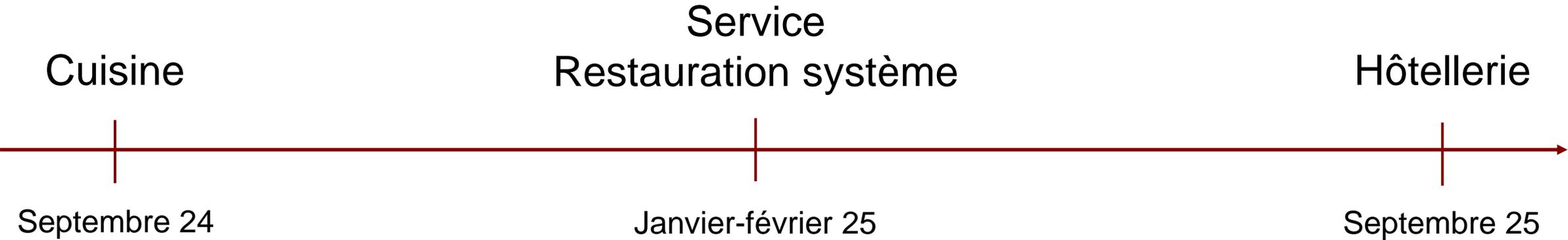


# Public cible

- Employé non qualifié
- Demandeur d'emploi
- Ayant droit à l'asile
- Espaces carcéraux

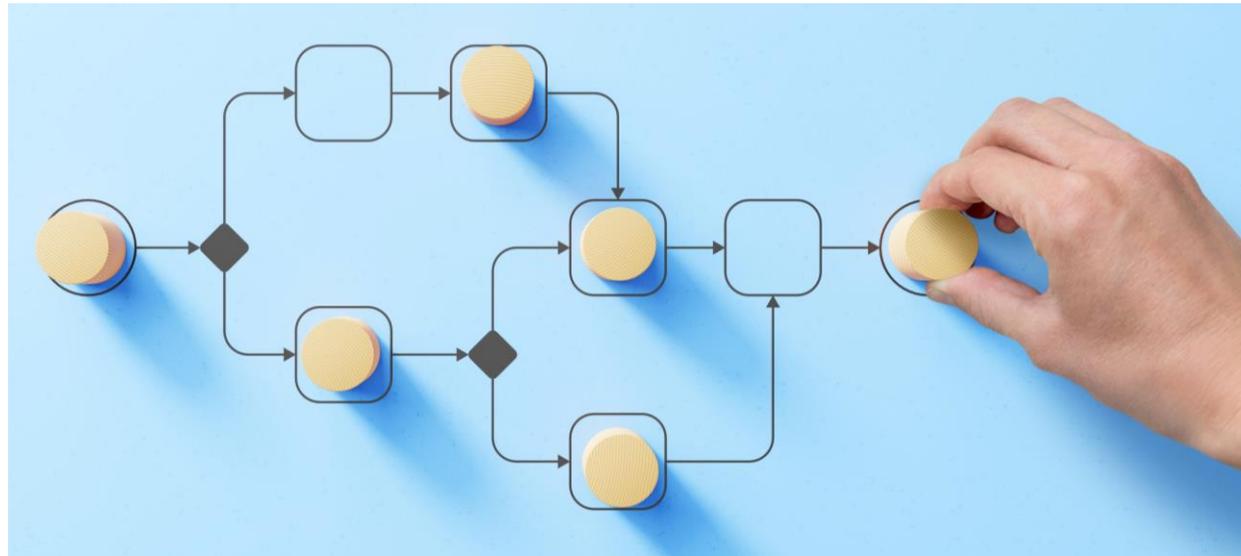


# Quelle profession ?



# Processus

- 6 étapes
- Exemple avec la profession de la cuisine



# Étape 1 – Annonce de la demande

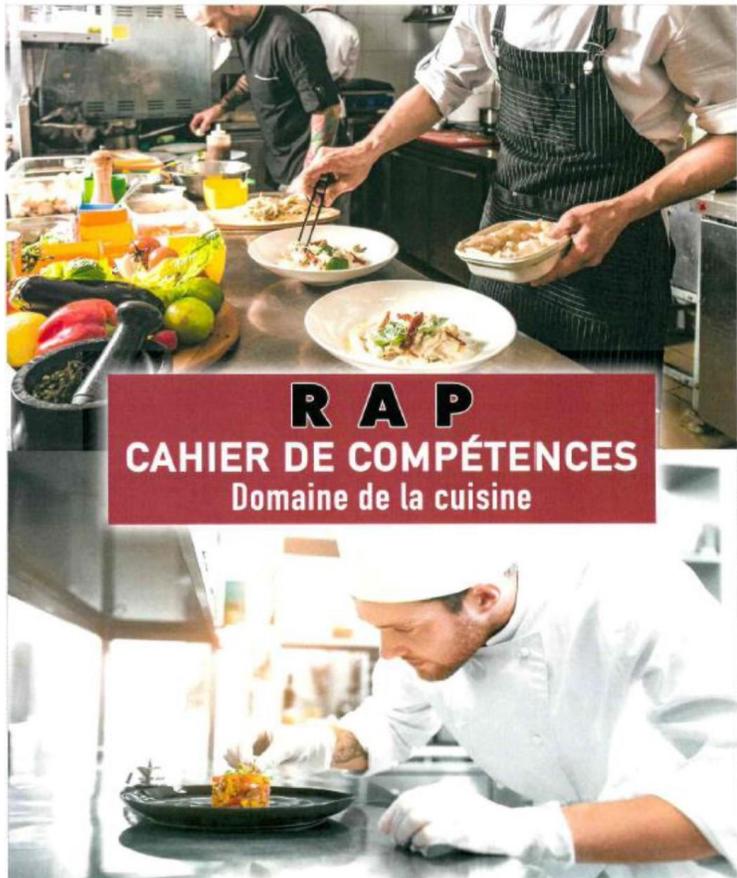
## RAP Formulaire d'annonce Domaine de la cuisine



Candidat-e	
Nom, prénom	
Date de naissance	
Adresse	
e-mail	
Téléphone	
Nationalité	<input type="checkbox"/> Suisse <input type="checkbox"/> Europe (Pays de l'UE) <input type="checkbox"/> Autre
Niveau de formation	<input type="checkbox"/> Aucun diplôme <input type="checkbox"/> Apprentissage suisse non terminé <input type="checkbox"/> CFC <input type="checkbox"/> Diplôme étranger <input type="checkbox"/> Autre
Expérience (s) professionnelle(s)	..... ..... ..... .....
Profession	
Date prévue pour la formation en institution ou en entreprise	du.....au.....

Institution/Entreprise	
Nom de l'institution ou entreprise	
Personne(s) de contact	
e-mail	
Téléphone	
Cadre réservé à la SCRHG	
Représentant	Rodolphe Collet
e-mail	r.collet@scrhg.ch
Téléphone	+41 78 207 13 12
La RAP est-elle indiquée ?	<input type="checkbox"/> Avis favorable <input type="checkbox"/> Avis défavorable
Remarques : ..... ..... ..... .....	
Chef expert	
Nom, prénom	Collet Rodolphe
e-mail	r.collet@scrhg.ch
Téléphone	+41 78 207 13 12

# Étape 1 – Annonce de la demande



## 2. Organisation d'entreprise

Références	Compétences	
2.1	Nommer et utiliser les machines de cuisine (robot-coupe, mixer, trancheuse).	<input type="checkbox"/>
2.2	Nommer et utiliser les appareils de cuisine (four, friteuse, grill, etc.).	<input type="checkbox"/>
2.3	Nommer et utiliser les ustensiles de cuisine (louche, écumoire, spatule, etc.).	<input type="checkbox"/>
2.4	Nommer et utiliser correctement les couteaux (légumier, office, désosseur, etc.).	<input type="checkbox"/>

Introduction

Processus

Budget

Questions

# Étape 2

## Rédaction de l'auto-évaluation des compétences

1. Réception de la demande à la Société des Cafetiers
2. Prise de rendez-vous
3. Explication du document «Auto-évaluation des compétences»
4. Le/la candidat-e complète le document



# Étape 2

## Rédaction de l'auto-évaluation des compétences



**RAP**  
**Auto-évaluation des compétences**  
**Domaine de la cuisine**

Prénom et nom du candidat-e :

V 3.0 du 31mai 2024 / RoC

Critères de l'auto-évaluation	1 = Ne maîtrise pas cette compétence	2 = Partiellement acquis
	3 = Acquis en autonomie partielle	4 = Acquis en autonomie complète

Introduction

Processus

Budget

Questions

# Étape 2

## Rédaction de l'auto-évaluation des compétences

N° Obj.	Compétences	Critères	Remarques	Auto-évaluation			
				1	2	3	4
<b>Organisation d'entreprise</b>							
2.1	Nommer et utiliser les machines de cuisine (robot-coupe, mixer, trancheuse).	Expliquer le mode de fonctionnement des machines.	Au minimum 5 selon la liste ci-dessous : - Balance - Cellule de refroidissement rapide - Lave-vaisselle - Machine sous vide - Machine universelle / Mélangeur de table - Mixeur - Mixeur plongeant - Pacojet - Sorbetière - Trancheuse				
		Utiliser les machines selon les principes de sécurité au travail / protection de la santé.					
		Nettoyer et entretenir les machines en respectant le mode d'emploi et les prescriptions d'hygiène.					
2.2	Nommer et utiliser les appareils de cuisine (four, friteuse, grill, etc.).	Expliquer le mode de fonctionnement des appareils	Au minimum 5 selon la liste ci-dessous : - Combisteamer - Four à basse température (Hold-o-Mat) - Four conventionnel / air pulsé - Fourneau - Friteuse - Micro-ondes - Plancha - Gril - Salamandre - Steamer				
		Utiliser les appareils selon les principes de sécurité au travail / protection de la santé					
		Nettoyer et entretenir les appareils en respectant le mode d'emploi et les prescriptions d'hygiène					
2.3	Nommer et utiliser les ustensiles de cuisine (louche, écumoire, spatule, etc.).	Nommer et utiliser correctement au minimum 10 ustensiles selon la liste ci-après.	- Chinois - Douille - Écumoire à friture - Fourchette à viande - Mandoline - Presse agrumes - Râpes - Spatule à réduction - Chinois étamine - Écumoire - Fouet - Louche - Pince universelle - Presse-ail - Sac à dresser - Vide-pommes				
2.4	Nommer et utiliser correctement les couteaux (légumier, office, désosseur, etc.).	Nommer et utiliser correctement au minimum 5 couteaux et 5 éléments de la batterie de cuisine selon la liste ci-après.	Couteaux : - Couteau à pain - Couteau à légumes - Désosseur - Éplucheur - Batterie de cuisine : - Casserole - Poêle - Poêle à griller - Sautoir - Couteau d'office - Couteau à viande - Économe - Fileteur - Marmite - Poêle Teflon - Rondeau - Sauteuse				

Remarques :

Introduction

Processus

Budget

Questions

# Étape 3 – Formation

1. Définition de la durée de formation selon l'auto-évaluation
2. Proposition d'un lieu de formation si besoin
3. Prévision de la procédure de qualification
4. Suivi de formation par l'école de la Société des Cafetiers et du chef expert (visite intermédiaire)



# Étape 4 – Planification



1. Envoi de la date de la procédure de qualification (minimum 2 semaines avant)
2. Création du protocole selon les compétences à évaluer
3. Convocation des experts et commande des marchandises

# Étape 5 – Procédure de Qualification

Personnes présentes pour l'évaluation :

- Chef expert,  
nommé par l'OFPC
- 2 experts,  
nommés par l'OFPC
- Formateur du candidat-e



# Étape 5 – Procédure de Qualification



## RAP Compétences pratiques professionnelles Protocole - Cuisine



V 4.0 du 31 mai 2024 / RoC

Prénom et nom du candidat-e :

Prénom et nom des experts :

Libellés :

Critères d'évaluation

- 1 → Compétence non réalisée
- 2 → Compétence comportant des lacunes très importantes
- 3 → Compétence comportant des lacunes importantes
- 4 → Compétence juste acquise
- 5 → Compétence acquise avec quelques erreurs
- 6 → Compétence parfaitement acquise

NivA → Niveau d'autonomie (1, 2 ou 3)

- 1 → Exécute en autonomie complète
- 2 → Exécute de façon autonome selon distribution des tâches
- 3 → Exécute de manière satisfaisante avec le soutien du chef

ES → Evaluation par le formateur

EX → Evaluation par l'expert lors de l'examen

N° Obj.	Compétences	Critères	Evaluation			Moyenne par critère	Moyenne de la compétence	Remarques
			NivA	ES	EX			
<b>Organisation d'entreprise</b>								
2.1	Nommer et utiliser les machines de cuisine.	Expliquer le mode de fonctionnement des machines.						
		Utiliser les machines selon les principes de sécurité au travail / protection de la santé.						
		Nettoyer et entretenir les machines en respectant le mode d'emploi et les prescriptions d'hygiène.						
2.2	Nommer et utiliser les appareils de cuisine.	Expliquer le mode de fonctionnement des appareils						
		Utiliser les appareils selon les principes de sécurité au travail / protection de la santé						
		Nettoyer et entretenir les appareils en respectant le mode d'emploi et les prescriptions d'hygiène						
2.3	Nommer et utiliser les ustensiles de cuisine.	Nommer et utiliser correctement au minimum 10 ustensiles selon la liste ci-après.						
2.4	Nommer et utiliser correctement les couteaux.	Nommer et utiliser correctement au minimum 5 couteaux et 5 éléments de la batterie de cuisine.						

Introduction

Processus

Budget

Questions

# Étape 6 – Attestation

**Attestation**

 **SOCIÉTÉ DES CAFETIERS**  
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE 

Madame  
**PRÉNOM NOM**  
Née le XX xxx xx.  
a suivi une procédure de

**RAP**  
**Reconnaissance d'Aptitudes Pratiques**

DOMAINE DE COMPÉTENCES : **CUISINE**

L'évaluation des compétences professionnelles a été effectuée par les experts M. .... et M. .... en date du .....

Ces derniers reconnaissent à la susnommée les compétences en annexe.

Le Département de l'économie et de l'emploi, reconnaît la validité de la procédure.

CONSEILLÈRE D'ÉTAT PRÉSIDENTE DU DÉPARTEMENT DE L'ÉCONOMIE ET DE L'EMPLOI  Delphine Bachmann  
PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ DES CAFETIERS RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE  Laurent Terlinchamp  
RESPONSABLE DE LA FORMATION CONTINUE  Rodolphe Collet

 **SOCIÉTÉ DES CAFETIERS**  
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE 

**LISTE DES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES PRATIQUES ATTESTÉES**  
DOMAINE DE COMPÉTENCES : CUISINE

Après l'évaluation des compétences observées en situation de travail, Madame Nom Prénom, née le xxxxxx, a mobilisé les capacités attendues et obtenu les scores nécessaires pour la reconnaissance institutionnelle de pratique professionnelle dans les domaines suivants :

	1	2	3
<b>Gestion d'entreprise</b>			
Comprendre les processus de travail et les outils mis en place dans l'entreprise	x		
Utiliser les outils « administratifs » mis en place dans l'entreprise			x
Respecter l'assurance qualité de l'entreprise		x	
<b>Organisation d'entreprise</b>			
Nommer et utiliser les appareils de cuisine	X		
Nommer et utiliser les ustensiles de cuisine			x
Nommer et utiliser correctement les couteaux	x		
<b>Hygiène personnelle et de production</b>			
Nommer et porter la tenue adéquate de cuisinier (standard de l'entreprise)	x		
Travailler de manière adéquate et méthodologique : organisation de poste et nettoyage divers	x		
<b>Préparation d'entrées froides (hors d'œuvre froids)</b>			
Préparer et stocker correctement les mises en place quotidienne pour les entrées froides		x	
Réaliser selon une fiche technique des crudités (rémoulade de céleri, carotte râpée, tomate, etc.)			x
Réaliser selon une fiche technique des entrées à base de produits carnés (carpaccio, tartare, etc.)			x
Dresser à l'assiette des entrées froides (hors d'œuvre froids) selon les règles en vigueur	x		
<b>Préparation de mets principaux chauds</b>			
Préparer et découper les légumes selon appellations (julienne, paysanne, macédoine, etc.)	x		
Réaliser selon une fiche technique des mets chauds à base de viandes de boucherie/ volailles/gibiers.			x
Réaliser selon une fiche technique des mets farineux, à base de céréales et légumineuses (risotto, riz pilaf, nouilles, lentilles, etc.)			x
Dressage complet de mets principaux selon les règles en vigueur	x		

1 = exécuté en autonomie complète  
2 = exécuté de façon autonome selon distribution des tâches  
3 = exécuté de manière satisfaisante avec le soutien du chef

Date de l'examen, le xx xxxxx 2024

Introduction

Processus

Budget

Questions

# Budget

- Procédure de qualification de 4 heures :  
CHF 1'755.00
- Procédure de qualification de 2 heures :  
CHF 1'155.00
- Entreprise partenaire de formation, 1 mois :  
CHF 900.00
- Entreprise partenaire de formation, 2 mois :  
CHF 1'400.00



# Questions



Introduction

Processus

Budget

Questions



**SOCIÉTÉ DES CAFETIERS**  
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE



# **Merci de votre attention et vive la reconnaissance pour tous**

