

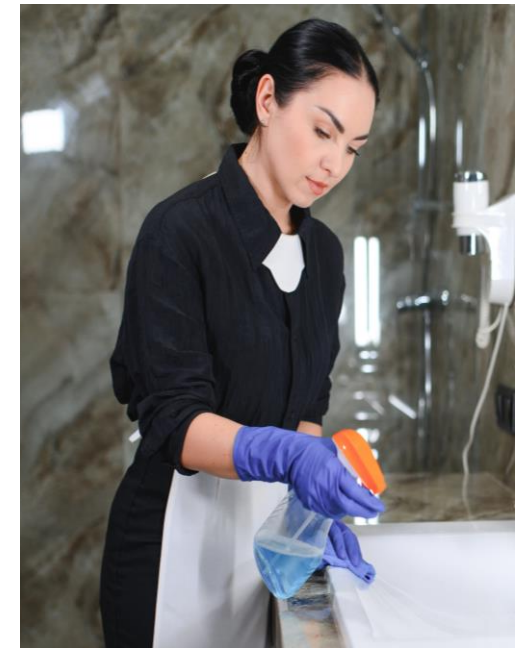
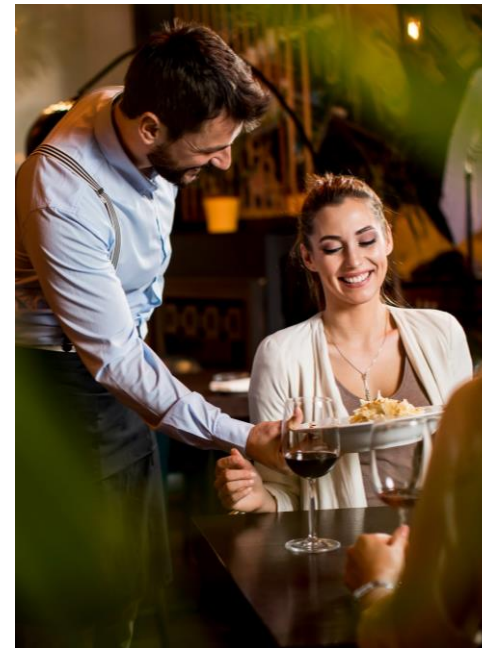


SOCIÉTÉ DES CAFETIERS
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE



RAP

Reconnaissance d'Aptitudes Pratiques



Sommaire

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



Qu'est-ce que la RAP ?

- Microcertification
- Reconnaissance de compétences professionnelles aujourd'hui attendues par les employeurs
- Validée par la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers (SCRHG)



Avantages pour l'entreprise

- Référence Gastro Suisse
- Validée par des experts SCRHG
- Lecture détaillée des compétences acquises
- Attestation claire et concise



Avantages pour le/la candidat·e

- Référence Gastro Suisse
- Valorisation et attestation de ses compétences
- Évolutif
- Progresse à son rythme
- Retour à l'emploi facilité

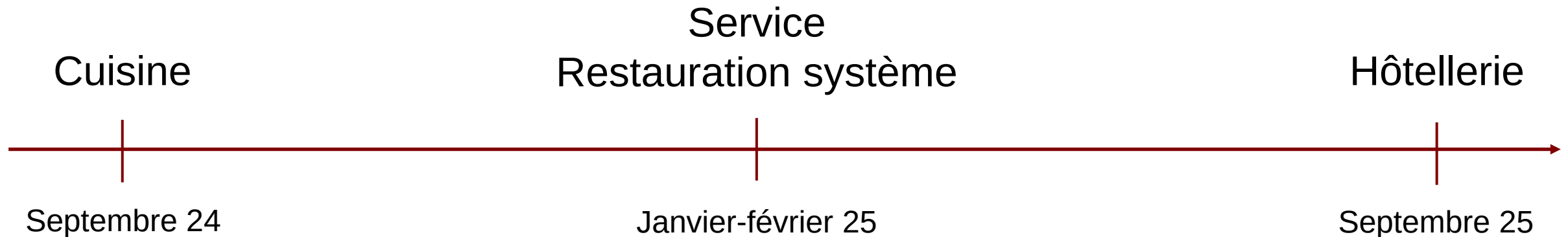


Public cible

Toute personne qualifiée ou non
souhaitant une reconnaissance de
ses aptitudes professionnelles



Quelle profession ?



Introduction

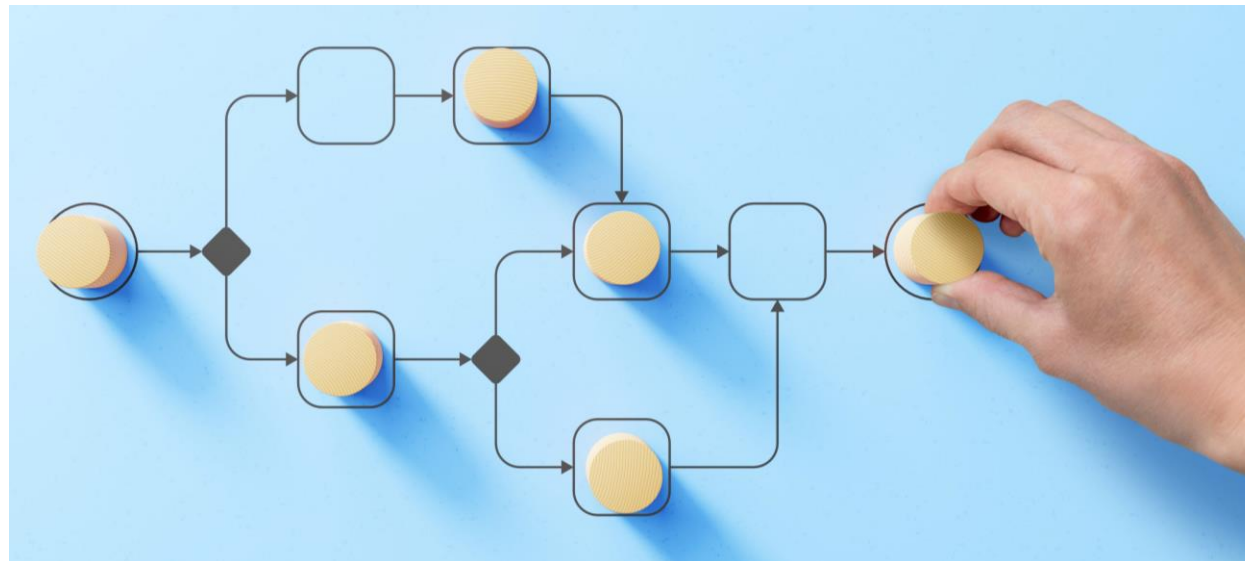
Processus

Budget

Questions

Processus

- 6 étapes
- Exemple avec la profession de la cuisine



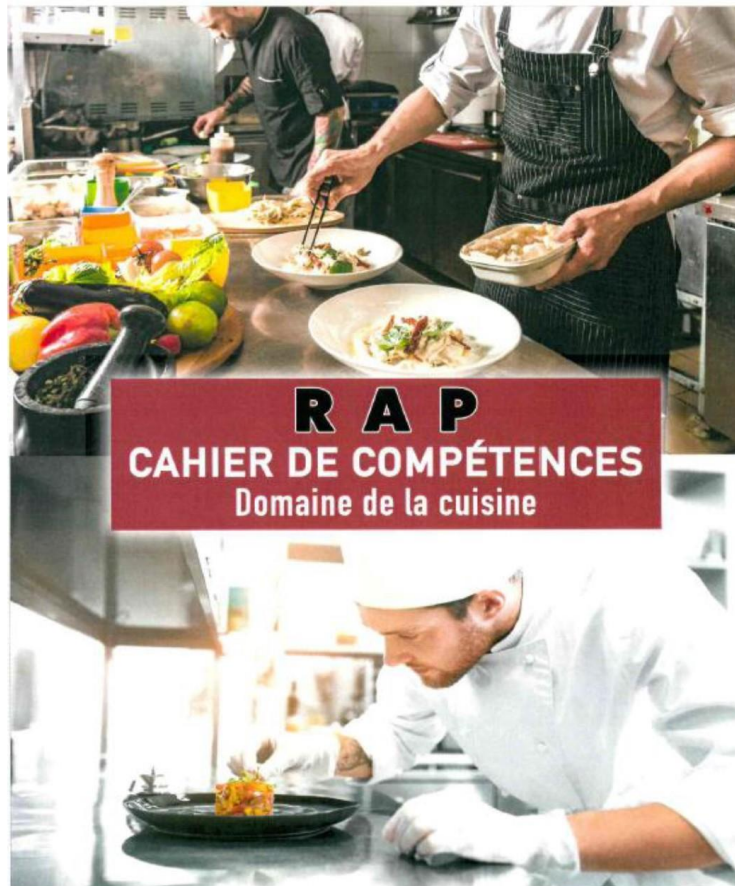
Étape 1 – Annonce de la demande

 SOCIÉTÉ DES CAFETIERS RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE	RAP Formulaire d'annonce Domaine de la cuisine	 SOCIÉTÉ DES CAFETIERS RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE
--	---	---

Candidat-e	
Nom, prénom	
Date de naissance	
Adresse	
e-mail	
Téléphone	
Nationalité	☐ Suisse ☐ Europe (Pays de l'UE) ☐ Autre
Niveau de formation	☐ Aucun diplôme ☐ Apprentissage suisse non terminé ☐ CFC ☐ Diplôme étranger ☐ 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 ?	☐ Avis favorable ☐ 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).	☐
2.2	Nommer et utiliser les appareils de cuisine (four, friteuse, grill, etc.).	☐
2.3	Nommer et utiliser les ustensiles de cuisine (louche, écumoire, spatule, etc.).	☐
2.4	Nommer et utiliser correctement les couteaux (légumier, office, désosseur, etc.).	☐

Étape 2

Rédaction de l'auto-évaluation des compétences

1. Réception de la demande à la SCRHG
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

 SOCIÉTÉ DES CAFETIERS RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE	RAP Auto-évaluation des compétences Domaine de la cuisine		 SOCIÉTÉ DES CAFETIERS RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE							
Prénom et nom du candidat-e :										V 3.0 du 28 juin 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							

Étape 2

Rédaction de l'auto-évaluation des compétences

N° Obj.	Compétences	Critères	Remarques	Auto-évaluation			
Organisation d'entreprise				1	2	3	4
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 - Sautouse				

Remarques :

Étape 3 – Formation

1. Définition de la durée de formation selon l'auto-évaluation
2. Proposition de lieu de formation (selon besoin)
3. Prévision de l'évaluation des compétences
4. Suivi de formation par l'école et le chef expert SCRHG (visite intermédiaire)



Étape 4 – Planification



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

Étape 5 – Evaluation des compétences

Personnes présentes lors de l'évaluation :

- Un responsable expert (SCRHG)
- Deux experts (SCRHG)
- Formateur du ou de la candidat·e



Étape 5 – Evaluation des compétences



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

NivA → Niveau d'autonomie (1, 2 ou 3)

- 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

- 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			
Organisation d'entreprise								
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.						

Étape 6 – Attestation

Attestation

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.

PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ
DES CAFETIERS RESTAURATEURS
ET HÔTELIERS DE GENÈVE



Laurent Terlinchamp

RESPONSABLE DE LA
FORMATION CONTINUE



Rodolphe Collet

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
Gestion d'entreprise			
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	
Organisation d'entreprise			
Nommer et utiliser les appareils de cuisine	X		
Nommer et utiliser les ustensiles de cuisine		x	
Nommer et utiliser correctement les couteaux	x		
Hygiène personnelle et de production			
Nommer et porter la tenue adéquate de cuisinier (standard de l'entreprise)	x		
Travailler de manière adéquate et méthodologique : organisation de poste et nettoyages divers	x		
Préparation d'entrées froides (hors d'œuvre froids)			
Préparer et stocker correctement les mises en place quotidienne pour les entrées froides		x	
Réaliser selon une fiche technique des crudités (remoulade 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		
Préparation de mets principaux chauds			
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 = exécute en autonomie complète 2 = exécute de façon autonome selon distribution des tâches 3 = exécute de manière satisfaisante avec le soutien du chef			

Introduction

Processus

Budget

Questions

Budget

- Evaluation des compétences de 4 heures :
CHF 1'755.00
- Evaluation des compétences 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

