

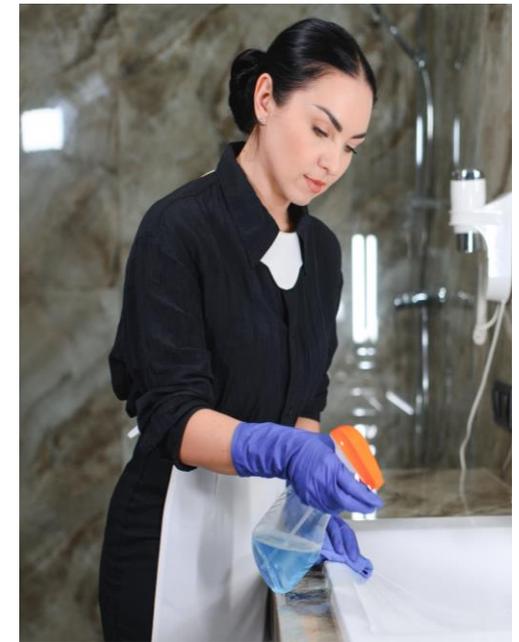
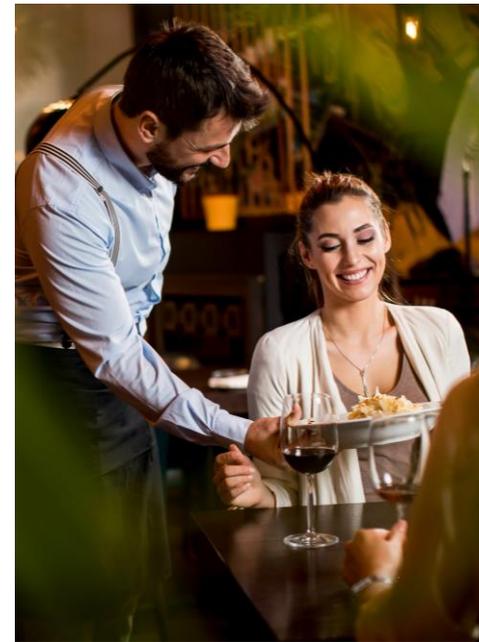


SOCIÉTÉ DES CAFETIERS
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE



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



Introduction

Processus

Budget

Questions

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



Introduction

Processus

Budget

Questions

Public cible

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



Introduction

Processus

Budget

Questions

Quelle profession ?



Cuisine

Service

Restauration de
système

Hôtellerie
Intendance

Septembre 24

Août 25

Novembre 2025

Décembre 25

Introduction

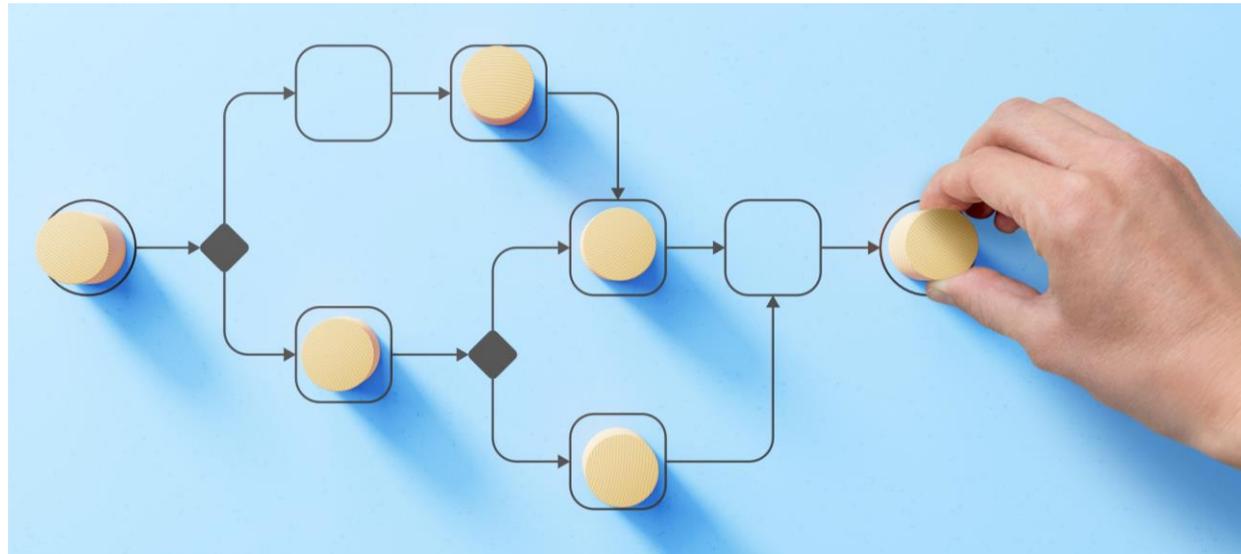
Processus

Budget

Questions

Processus

- 6 étapes
- Exemple avec la profession de la cuisine



Étape 1 – Annonce de la demande

Candidat-e	
Nom, prénom	
Date de naissance	
Adresse	
E-mail / Téléphone	
N° Personnel	
Nationalité	
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 professionnelle
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 :	
.....	
.....	
.....	
Expert Référent	
Nom, prénom	Hertoux Morgan
e-mail	morgan.hertoux@gmail.com
Téléphone	+41 79 589 73 44

Étape 1 – Annonce de la demande

RAP SERVICE



3. Hygiène personnelle et de production

Références	Compétences	
3.1	Maintenir une apparence professionnelle soignée	<input type="checkbox"/>
3.2	Respecter les directives légales liées à l'hygiène	<input type="checkbox"/>
3.3	Respecter les procédures HACCP (autocontrôle) de l'entreprise	<input type="checkbox"/>
3.4	Appliquer les principes de base sur les allergènes	<input type="checkbox"/>

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

 <p>SOCIÉTÉ DES CAFETIERS RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE</p>	<p>RAP Auto-évaluation des compétences Domaine du Service</p>	 <p>SOCIÉTÉ DES CAFETIERS RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE</p>
Prénom et nom du candidat-e :		V1.0_30 janvier 2025 / RCo
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	ques			
				1	2	3	4
Hygiène personnelle et de production							
3,1	Maintenir une apparence professionnelle soignée	Décrire une tenue professionnelle standard et énumérer le matériel nécessaire pour le service	Tenue propre et conforme aux standards de l'entreprise				
3,2	Respecter les directives légales liées à l'hygiène	Appliquer les règles d'hygiène personnelle et de manipulation des denrées alimentaires					
		Respecter la conservation et la traçabilité des denrées alimentaires	Je vérifie la traçabilité des produits avant leur utilisation.				
3,3	Respecter les procédures HACCP (autocontrôle) de l'entreprise	Appliquer les différents processus de l'entreprise (plan de nettoyage)					
		Expliquer les principes de la méthode HACCP					
3,4	Appliquer les principes de base sur les allergènes	Citer les différentes méthodes afin d'informer la clientèle sur la présence d'allergène	Trois méthodes pour informer la clientèle sur la présence d'allergènes.				
		Citer les différents allergènes reconnus par les services compétents	Nommer aux moins 8 allergènes				

Introduction

Processus

Budget

Questions

Étape 3 – Formation

1. Définition de la durée de formation selon l'autoévaluation
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)



Introduction

Processus

Budget

Questions

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



Étape 6 – Attestation

Attestation



Monsieur
MARTIN DUPONT
Né le x décembre xxxx.
a suivi une procédure de



DOMAINE DE COMPÉTENCES : **SERVICE**

L'évaluation des compétences professionnelles
a été effectuée par les experts
M. Stefano Fanari et M. Sébastien Favre,
en date du xx xxxxxxxx xxx.

Ces derniers reconnaissent au susnommé
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 ET THÉORIQUES ATTESTÉES

DOMAINE DE COMPÉTENCES : **SERVICE**

Après l'évaluation des compétences observées en situation de travail, Madame, domiciliée à, a mobilisé les capacités attendues et obtenu les scores nécessaires pour la Reconnnaissance d'Aptitudes Pratiques dans les domaines suivants :

Niveaux d'autonomie * (Voir explicatif annexe)	1	2	3
Gestion d'entreprise			
Comprendre les processus de travail et les outils mis à disposition dans l'entreprise.			
Utiliser les outils « administratifs » mis en place dans l'entreprise.			

Introduction

Processus

Budget

Questions

Budget

- Evaluation des compétences de 4 heures :
CHF 1'457.50
- Evaluation des compétences de 2 heures :
Budget personnalisé selon demande
- 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

