



REFERENTIEL DE CERTIFICATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Agent de loisirs

Niveau V

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	1/38

1. Références de la spécialité

Intitulé du titre professionnel : Agent de loisirs

Sigle du titre professionnel : AL

Niveau : V

Code(s) NSF : 334t - Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Code(s) ROME : G1205

Formacode : 42608

Date de l'arrêté : 22/12/2017

Date de parution au JO de l'arrêté : 27/12/2017

Date d'effet de l'arrêté : 01/08/2018

2. Modalités d'évaluation du titre professionnel

(Arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi)

2.1. Les compétences des candidats par VAE ou issus d'un parcours continu de formation pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- d) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	3/38

2.2. Les compétences des candidats issus d'un parcours d'accès par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) Du livret de certification au cours d'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé. Cet entretien se déroule en fin de session du dernier CCP.

2.3. Les compétences des candidats pour l'accès aux CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

2.4. Les compétences des candidats issus d'un parcours continu de formation ou justifiant d'un an d'expérience dans le métier visé pour l'accès aux certificats complémentaires de spécialisation (CCS) sont évaluées par un jury au vu :

- a) Du titre professionnel obtenu.
- b) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- c) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- d) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- e) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice de l'activité du CCS visé.

Chaque modalité d'évaluation, identifiée dans le RC comme partie de la session du titre, du CCP ou du CCS, est décrite dans le dossier technique d'évaluation. Celui-ci précise les modalités et les moyens de mise en œuvre de l'épreuve pour le candidat, le jury, et le centre organisateur.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	4/38

3 Dispositif d'évaluation pour la session du titre professionnel AL

3.1. Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Accueillir, informer et orienter les visiteurs sur un site de loisirs Vendre des produits boutique Vendre une gamme de produits en restauration légère	00 h 30 min	<p>Le candidat remet aux jurys des brochures d'information (plan du site et brochure d'informations touristiques) en lien avec une entreprise de son choix.</p> <p>Parallèlement, pendant 5 minutes, il thématise son espace d'accueil point info à l'aide de décors qu'il apporte lui-même (posters, affiches, musique, badge, etc.) en lien avec les offres du site de loisirs. Il sélectionne le ou les sites internet et/ou réseaux sociaux de l'entreprise choisie à l'aide d'un ordinateur connecté et fourni par l'organisateur.</p> <p>Pendant 5 minutes, il se familiarise avec l'environnement boutique et l'espace de restauration légère que l'organisateur de session aura préalablement configuré avec les articles boutique, la caisse enregistreuse et l'offre de restauration légère.</p> <p>Le candidat tire au sort un scénario composé de situations représentatives de l'emploi.</p> <p>Le candidat, en station debout :</p> <ul style="list-style-type: none"> - accueille, informe et oriente un ou des clients y compris en anglais à l'aide des plans touristiques et du ou des sites internet choisis. - conseille et vend y compris en anglais des produits boutique et de restauration légère qui lui sont imposés et choisis par le ou les clients. Il vérifie les commandes et enregistre le montant des ventes sur une caisse enregistreuse basique et édite un ticket de caisse, il encaisse la prestation en espèces et rend la monnaie en espèces. <p>Un des membres du jury assure le rôle du ou des clients selon les consignes du scénario fourni y compris en anglais. Un autre membre du jury observe l'interaction.</p>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	5/38

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entretien technique 	<p>Accueillir, informer et orienter les visiteurs sur un site de loisirs Contribuer à la gestion des points de vente Vendre des produits boutique Vendre une gamme de produits en restauration légère</p>	00 h 45 min	<p>L'entretien se déroule à l'issu de la mise en situation professionnelle, il porte sur les thématiques suivantes en complément de la mise en situation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'accueil observées lors de la mise en situation • Les techniques d'accueil de groupes • Les techniques d'orientation (gestion de flux et conditions d'accès sécuritaires) • Les techniques d'information : l'utilisation des outils numériques nomades • Les techniques de vente en boutique : les étapes et argumentaires de vente, la vente de produits additionnels. • Les techniques de vente en restauration légère : La mise en valeur et l'argumentaire de la gamme de produits, les manipulations de produits finis et la préparation des boissons chaudes dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Les techniques de nettoyage de l'espace de vente (plateau, chaise, table, tri sélectif) et de l'équipement professionnel. • Les opérations de facturation, d'encaissement et les moyens de paiement associés en vigueur • La gestion de caisse <p>L'entretien porte également sur le fonctionnement des points de vente :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de gestion de points de vente : • La manipulation de produits et/ou des appareils de manutention • Les stocks et les rotations • La gestion des commandes • Les règles d'étiquetage • Les procédures de réception de marchandises • La mise en rayon • Le tri sélectif des déchets • Les procédures de nettoyage. <p>Le jury s'appuie sur un guide d'entretien</p>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	6/38

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Questionnaire professionnel 	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Questionnement à partir de production(s) 	Promouvoir des attractions, spectacles, animations et évènements auprès d'un public Contribuer au bon déroulement des attractions, spectacles, animations et évènements Contribuer à la production sur les points de vente en restauration légère	00 h 30 min	<p>En amont de la session, le candidat prépare un diaporama de six diapositives minimum.</p> <p>Il y décrit sa participation à l'animation et au fonctionnement d'une ou de plusieurs attractions ou spectacles, animations ou évènements, en faisant obligatoirement référence à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la régulation et l'optimisation des files d'attente, la prise en charge d'un public dans une attraction, un spectacle, une animation ou un évènement. • la distraction et l'animation d'un public au cours d'une attraction, d'un spectacle, d'une animation, d'un évènement. <p>En amont de la session, le candidat prépare une seconde annexe sous forme de diaporama également de six diapositives minimum.</p> <p>Il y décrit sa contribution à l'élaboration de produits en restauration légère en faisant référence à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La réception et le stockage des denrées. • Les modes opératoires et le principe dit « la marche en avant » • La tenue vestimentaire • L'offre de restauration • Les techniques d'assemblage des offres de restauration • La traçabilité des produits • Le tri sélectif <p>L'ensemble des deux diaporamas de douze diapositives minimum intègrent des visuels, tels que des vidéos, photos et textes réalisés par le candidat et où l'on voit le candidat en action. Pendant 15 minutes, le candidat commente ses deux présentations devant le jury. Ensuite, pendant 15 minutes, le jury le questionne sur la mise en œuvre des compétences de l'activité.</p> <p>Le jury s'appuie sur un guide d'entretien</p>
Entretien final		00 h 15 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel. Le jury questionne le candidat sur sa compréhension du métier et de l'environnement professionnel de l'agent de loisirs

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	7/38

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
			Le jury s'appuie sur un guide d'entretien.
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 00 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Le candidat porte une tenue vestimentaire type (jean classique et t-shirt blanc). Il porte un badge nominatif à l'effigie de l'entreprise qu'il représente. Le candidat apporte ses propres éléments de décoration et brochures, plans touristiques en lien avec le site de loisirs choisi.

Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) :

Le candidat apporte sa production de deux diaporamas sur une clé USB.

Précisions pour le candidat VAE :

Pour la mise en situation professionnelle, le candidat apporte des éléments de décoration et des supports d'information (dépliants, brochures, badge ...) en lien avec le site de loisirs choisi.

Pour le questionnement à partir de production(s), le candidat se réfère au tableau ci-dessus dans la rubrique détail de l'organisation en lien avec la modalité.

En l'absence de documents visuels avec notamment des photos ou vidéos de lui-même en action, il peut rédiger une annexe écrite de trois pages hors illustrations où il décrit et analyse la mise en œuvre des trois compétences visées par cette modalité. Ces écrits peuvent en revanche comporter des illustrations du site de loisirs.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	8/38

3.2. Critères d'évaluation des compétences professionnelles

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Accompagner un public sur un site de loisirs					
Accueillir, informer et orienter les visiteurs sur un site de loisirs	<p>La durée du passage en caisse correspond aux consignes données par l'entreprise</p> <p>La gestion des flux de public est anticipée en fonction de l'affluence</p> <p>La tenue vestimentaire est conforme aux standards de l'entreprise</p> <p>L'accueil est conforme aux procédures de l'entreprise</p> <p>Les informations et orientations fournies aux visiteurs sont fiables et correspondent à leurs attentes</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Promouvoir des attractions, spectacles, animations et événements auprès d'un public	<p>L'attitude est conforme aux consignes de l'entreprise</p> <p>Chaque animation et événement ponctuel fait l'objet d'une annonce participative</p> <p>Les techniques d'animation employées permettent de distraire le public</p> <p>Les techniques d'animation prennent en compte les besoins des visiteurs</p> <p>Les techniques de communication prennent en compte la résolution des conflits de personnes</p> <p>Les consignes d'hygiène et de sécurité sont respectées dans les files d'attente</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Contribuer au bon déroulement des attractions, spectacles, animations et événements	<p>Les messages d'information liés à la sécurité sont conformes aux consignes de l'entreprise et à la législation en vigueur</p> <p>La prise en charge des visiteurs dans l'attraction, spectacle et animation est réalisée dans les temps et suit les cadences programmées</p> <p>Les procédures d'installation et de sécurité sont mises en œuvre systématiquement</p> <p>Les mesures d'hygiène et sécurité sont respectées</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	9/38

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Participer à l'activité boutique sur un site de loisirs					
Contribuer à la gestion des points de vente	<p>Les manipulations des produits et/ou des appareils de manutention sont effectuées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>L'étiquetage des prix des produits est conforme aux consignes</p> <p>Les stocks et les rotations de produits assurent une continuité de l'offre</p> <p>La disposition des produits sur les linéaires est conforme aux consignes de l'entreprise</p> <p>Le tri sélectif des déchets est correctement effectué selon les consignes de l'entreprise</p> <p>L'entretien de l'espace vente est réalisé selon les consignes de l'entreprise</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vendre des produits boutique	<p>Les étapes de la vente sont conformes aux procédures définies par l'entreprise</p> <p>L'utilisation des argumentaires de vente est conforme aux consignes</p> <p>Les techniques de vente de produits additionnels sont appliquées systématiquement</p> <p>Les ventes sont enregistrées, facturées et encaissées correctement</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Participer à l'activité restauration légère sur un site de loisirs					
Contribuer à la production sur les points de vente en restauration légère	<p>Les manipulations des produits et/ou des appareils de fabrication sont effectuées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>La réception et le stockage des produits sont conformes aux consignes de l'entreprise et assurent une continuité de l'offre</p> <p>Les modes opératoires et les délais de préparation sont conformes au principe dit « de la marche en avant » et aux fiches techniques</p> <p>Le nombre de préparations de produits alimentaires est en adéquation avec la fréquentation de l'espace de vente</p> <p>Les préparations alimentaires sont renouvelées au fur et à mesure des ventes.</p> <p>La traçabilité des produits est conforme aux règles HACCP</p> <p>Le tri sélectif des déchets est correctement effectué selon les consignes de l'entreprise</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	10/38

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Vendre une gamme de produits en restauration légère	<p>Les manipulations des produits et/ou des appareils de distribution sont effectuées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité.</p> <p>Les délais de prise de commande et de distribution sont conformes aux consignes de l'entreprise</p> <p>Les Eco gestes et le tri sélectif sont mis en œuvre dans la distribution</p> <p>Les formules, offres de promotions et de fidélisation sont systématiquement proposés à la vente</p> <p>Les ventes sont enregistrées, facturées et encaissées correctement</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations réglementaires le cas échéant : Sans objet					

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	11/38

3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service en tourisme et loisirs	Accueillir, informer et orienter les visiteurs sur un site de loisirs
	Contribuer au bon déroulement des attractions, spectacles, animations et événements
	Vendre des produits boutique
	Vendre une gamme de produits en restauration légère
Appliquer les règles d'hygiène, de santé et de sécurité dans un environnement touristique et de loisirs	Accueillir, informer et orienter les visiteurs sur un site de loisirs
	Contribuer à la gestion des points de vente
	Contribuer à la production sur les points de vente en restauration légère
	Contribuer au bon déroulement des attractions, spectacles, animations et événements
	Promouvoir des attractions, spectacles, animations et événements auprès d'un public
	Vendre des produits boutique
	Vendre une gamme de produits en restauration légère
Adopter et développer une démarche responsable dans le cadre de son activité touristique et de loisirs	Accueillir, informer et orienter les visiteurs sur un site de loisirs
	Contribuer à la gestion des points de vente
	Contribuer à la production sur les points de vente en restauration légère
	Contribuer au bon déroulement des attractions, spectacles, animations et événements
	Promouvoir des attractions, spectacles, animations et événements auprès d'un public
	Vendre des produits boutique
	Vendre une gamme de produits en restauration légère
Utiliser les outils numériques dans le cadre de son activité touristique et de loisirs	Accueillir, informer et orienter les visiteurs sur un site de loisirs
	Contribuer à la production sur les points de vente en restauration légère
	Vendre des produits boutique
	Vendre une gamme de produits en restauration légère

4. Conditions de présence et d'intervention du jury propre au titre AL

4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 00 min

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	12/38

4.2. Protocole d'intervention du jury :

Un des deux membres du jury doit être en capacité d'évaluer le candidat sur le niveau d'anglais demandé dans le cadre de l'emploi visé. La présence du jury est requise pendant toute la durée de la mise en situation. Un des membres du jury assure le rôle du client selon les consignes du scénario fourni.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

4.3. Conditions particulières de composition du jury :

Par dérogation aux dispositions de l'article 6 de l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi, le jury sera constitué de la façon suivante :

Pour la session titre, l'un des membres du jury doit être habilité sur le titre professionnel d'agent de loisirs. L'autre membre du jury sera habilité soit sur le titre professionnel d'agent de loisirs, soit sur le titre professionnel d'agent de restauration, soit sur le titre professionnel de vendeur conseil en magasin.

5. Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session titre

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	13/38



REFERENTIEL DE CERTIFICATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Agent de loisirs

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	15/38

CCP

Accompagner un public sur un site de loisirs

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Accueillir, informer et orienter les visiteurs sur un site de loisirs	00 h 15 min	<p>Le candidat remet aux jurys des brochures d'information (plan du site et brochure d'informations touristiques) en lien avec une entreprise de son choix.</p> <p>Parallèlement, pendant 5 minutes, il thématise son espace d'accueil point info à l'aide de décors qu'il apporte lui-même (posters, affiches, musique, etc.) en lien avec les offres du site de loisirs. Il sélectionne le ou les sites internet et/ou réseaux sociaux de l'entreprise choisie à l'aide d'un ordinateur connecté et fourni par l'organisateur.</p> <p>Le candidat tire au sort un scénario composé de situation(s) représentative(s) de l'emploi. Le candidat, en station debout :</p> <ul style="list-style-type: none"> - accueille, informe et oriente un ou des clients y compris en anglais à l'aide des plans touristiques et du ou des sites internet choisis. <p>Un des membres du jury assure le rôle du ou des clients selon les consignes du scénario fourni y compris en anglais. Un autre membre du jury observe l'interaction.</p>
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entretien technique 	Accueillir, informer et orienter les visiteurs sur un site de loisirs	00 h 15 min	<p>L'entretien se déroule à l'issue de la mise en situation professionnelle, il porte sur les thématiques suivantes en complément de la mise en situation :</p> <ul style="list-style-type: none"> -les techniques d'accueil observées lors de la mise en situation -les techniques d'accueil de groupes -les techniques d'orientation (gestion de flux et conditions d'accès sécuritaires) -les techniques d'information : l'utilisation des outils

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	17/38

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
			numériques nomades Le jury s'appuie sur un guide d'entretien.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Promouvoir des attractions, spectacles, animations et évènements auprès d'un public Contribuer au bon déroulement des attractions, spectacles, animations et évènements	00 h 15 min	En amont de la session, le candidat prépare un diaporama de six diapositives minimum. Il y décrit sa participation à l'animation et au fonctionnement d'une ou de plusieurs attractions ou spectacles, animations ou évènements, en faisant obligatoirement référence à : - la régulation et l'optimisation des files d'attente, la prise en charge d'un public dans une attraction, un spectacle, une animation ou un évènement. - la distraction et l'animation d'un public au cours d'une attraction, d'un spectacle, d'une animation, d'un évènement. L'ensemble du diaporama de six diapositives minimum intègre des visuels, tels que des vidéos, photos et textes réalisés par le candidat et où l'on voit le candidat en action. Pendant 5 minutes, le candidat commente sa présentation devant le jury. Ensuite, le jury le questionne sur la mise en œuvre des compétences de l'activité. Le jury s'appuie sur un guide d'entretien
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		00 h 45 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Le candidat porte une tenue vestimentaire type (jean classique et t-shirt blanc). Il porte un badge nominatif à l'effigie de l'entreprise qu'il représente.
Le candidat apporte ses propres éléments de décoration et brochures, plans touristiques en lien avec le site de loisirs choisi

Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) :

Le candidat apporte sa production d'un diaporama sur une clé USB.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	18/38

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Accompagner un public sur un site de loisirs

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 45 min

Protocole d'intervention du jury :

Un des deux membres du jury doit être en capacité d'évaluer le candidat sur le niveau d'anglais demandé dans le cadre de l'emploi visé. La présence du jury est requise pendant toute la durée de la mise en situation. Un des membres du jury assure le rôle du client selon les consignes du scénario fourni. Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	19/38

CCP

Participer à l'activité boutique sur un site de loisirs

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Vendre des produits boutique	00 h 15 min	<p>Pendant 5 minutes, le candidat se familiarise avec l'environnement boutique que l'organisateur de session aura préalablement configuré avec les articles boutique et la caisse enregistreuse.</p> <p>Le candidat tire au sort un scénario composé de situation(s) représentative(s) de l'emploi. Le candidat, en station debout :</p> <ul style="list-style-type: none"> - conseille et vend y compris en anglais des produits boutique qui lui sont imposés et choisis par le ou les clients. Il enregistre le montant des ventes sur une caisse enregistreuse basique et édite un ticket de caisse, il encaisse la prestation en espèces et rend la monnaie en espèces. <p>Un des membres du jury assure le rôle du ou des clients selon les consignes du scénario fourni y compris en anglais.</p> <p>Un autre membre du jury observe l'interaction.</p>
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entretien technique 	<p>Contribuer à la gestion des points de vente</p> <p>Vendre des produits boutique</p>	00 h 15 min	<p>L'entretien se déroule à l'issu de la mise en situation professionnelle, il porte sur les thématiques suivantes en complément de la mise en situation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les opérations de facturation, d'encaissement et les moyens de paiement associés en vigueur - Les techniques de vente en boutique : les étapes et argumentaire de vente, la vente de produits additionnels. - La gestion de caisse <p>Le jury s'appuie sur un guide d'entretien</p>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	21/38

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		00 h 30 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Le candidat porte une tenue vestimentaire type (jean classique et t-shirt blanc). Il porte un badge nominatif.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	22/38

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Participer à l'activité boutique sur un site de loisirs

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 30 min

Protocole d'intervention du jury :

Un des deux membres du jury doit être en capacité d'évaluer le candidat sur le niveau d'anglais demandé dans le cadre de l'emploi visé. La présence du jury est requise pendant toute la durée de la mise en situation. Un des membres du jury assure le rôle du client selon les consignes du scénario fourni. Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Par dérogation aux dispositions de l'article 6 de l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi, le jury sera constitué de la façon suivante :

Pour la session CCP « participer à l'activité boutique sur un site de loisirs », l'un des membres du jury doit être habilité sur le titre professionnel d'agent de loisirs. L'autre membre du jury sera habilité soit sur le titre professionnel d'agent de loisirs, soit sur le titre professionnel de vendeur conseil en magasin.

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	23/38

CCP

Participer à l'activité restauration légère sur un site de loisirs

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Vendre une gamme de produits en restauration légère	00 h 15 min	<p>Pendant 5 minutes, le candidat se familiarise avec l'environnement de restauration légère que l'organisateur de session aura préalablement configuré avec la caisse enregistreuse et l'offre de restauration légère.</p> <p>Le candidat tire au sort un scénario composé de situation(s) représentative(s) de l'emploi.</p> <p>Le candidat, en station debout :</p> <ul style="list-style-type: none"> - conseille et vend y compris en anglais des produits de restauration légère qui lui sont imposés et choisis par le client. Il vérifie les commandes et enregistre le montant des ventes sur une caisse enregistreuse basique et édite un ticket de caisse, il encaisse la prestation en espèces et rend la monnaie en espèces. <p>Un des membres du jury assure le rôle du ou des clients selon les consignes du scénario fourni y compris en anglais.</p> <p>Un autre membre du jury observe l'interaction.</p>
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entretien technique 	Vendre une gamme de produits en restauration légère	00 h 15 min	<p>L'entretien se déroule à l'issue de la mise en situation professionnelle, il porte sur les thématiques suivantes en complément de la mise en situation :</p> <ul style="list-style-type: none"> -les techniques de vente en restauration légère : La mise en valeur et l'argumentaire de la gamme de produits, les manipulations de produits finis et la préparation des boissons chaudes dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Les techniques de nettoyage de l'espace de vente (plateau, chaise, table, tri sélectif) et de l'équipement professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	25/38

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
			<ul style="list-style-type: none"> - Les opérations de facturation, d'encaissement et les moyens de paiement associés en vigueur - La gestion de caisse <p>Le jury s'appuie sur un guide d'entretien</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Questionnaire professionnel 	Sans objet		Sans objet
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Questionnement à partir de production(s) 	Contribuer à la production sur les points de vente en restauration légère	00 h 15 min	<p>En amont de la session, le candidat prépare un diaporama (PowerPoint) de six diapositives minimum. Il y décrit sa contribution à l'élaboration de produits en restauration légère en faisant référence à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La réception et le stockage des denrées. - Les modes opératoires et la marche en avant - La tenue vestimentaire - L'offre de restauration - Les techniques d'assemblage des offres de restauration - La traçabilité des produits - Le tri sélectif <p>Le diaporama (PowerPoint) de six diapositives minimum intègre des visuels, tels que des vidéos, photos et textes réalisés par le candidat et où l'on voit le candidat en action. Pendant 5 minutes, le candidat commente sa présentation devant le jury. Ensuite, le jury le questionne sur la mise en œuvre des compétences de l'activité.</p> <p>Le jury s'appuie sur un guide d'entretien</p>
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		00 h 45 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Le candidat porte une tenue vestimentaire type (jean classique et t-shirt blanc). Il porte un badge nominatif.

Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) :

Le candidat apporte sa production d'un diaporama sur une clé USB.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	26/38

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	27/38

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Participer à l'activité restauration légère sur un site de loisirs

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 45 min

Protocole d'intervention du jury :

Un des deux membres du jury doit être en capacité d'évaluer le candidat sur le niveau d'anglais demandé dans le cadre de l'emploi visé. La présence du jury est requise pendant toute la durée de la mise en situation. Un des membres du jury assure le rôle du client selon les consignes du scénario fourni. Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Par dérogation aux dispositions de l'article 6 de l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi, le jury sera constitué de la façon suivante :

Pour la session CCP « participer à l'activité restauration légère sur un site de loisirs », l'un des membres du jury doit être habilité sur le titre professionnel d'agent de loisirs. L'autre membre du jury sera habilité soit sur le titre professionnel d'agent de loisirs, soit sur le titre professionnel d'agent de restauration.

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	28/38

Annexe 1

Plateau technique d'évaluation

Agent de loisirs

Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	<p>Un espace équipé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une zone accueil point info constitué d'une table avec un ordinateur connecté internet, une paire d'enceintes connectée à l'ordinateur pour diffuser une musique d'ambiance. • Une zone boutique composée d'une table et d'un présentoir pour disposer les articles. • Une zone de restauration légère équipée d'une table avec planche faisant office de plan de travail, un réfrigérateur pour l'offre de restauration (boissons, sandwiches) et un présentoir. L'ensemble de l'espace doit être pourvu en alimentation électrique. • Entre les deux zones boutique et restauration légère, une caisse enregistreuse basique (tiroir-caisse intégré et rouleau encreur) disposée entre la zone boutique et la zone restauration légère sur une table assez longue pour faire office de comptoir. 	Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention.
Entretien technique	Un local équipé au minimum d'une table et trois chaises	Sans objet
Questionnement à partir de productions	Un local équipé au minimum d'une table et trois chaises, un ordinateur avec une suite bureautique permettant de lire les diaporamas des candidats et d'un vidéo projecteur	Sans objet
Entretien final	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises. Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges. Un seul et même local peut suffire pour le questionnement à partir de production(s), l'entretien technique et l'entretien final si passage successif.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	29/38

Ressources (pour un candidat)

Certaines ressources peuvent être partagées par plusieurs candidats.

Leur nombre est indiqué dans la colonne « Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve »

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
Postes de travail	1	Entre les zones boutique et restauration légère table longue pour comptoir et caisse enregistreuse.	1	Sans objet
	1	La zone accueil point info : table pour ordinateur connecté internet équipé d'une paire d'enceintes	1	Sans objet
	1	La zone boutique : présentoir pour produits boutique	1	Sans objet
	1	La zone de restauration légère : présentoir pour des produits (boissons et sandwiches) en restauration légère	1	Sans objet
Machines	1	Entre les deux zones : caisse enregistreuse	1	Sans objet
	1	La zone accueil point info : Ordinateur connecté internet équipé d'une paire d'enceintes	1	Sans objet
	1	La zone de restauration légère : 1 grill à panini 1 micro-ondes 1 four salamandre 1 machine à café avec filtre 1 bouilloire électrique 1 réfrigérateur	1	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	30/38

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
Outils / Outillages	1	La zone accueil point info 1 paire de ciseaux 1 Scotch, punaises, pâte à fixe, épingles à nourrice... 1 jeu d'argent factice (billets et pièces en euros pour fonds de caisse et rendu monnaie).	1	Sans objet
	1	La zone de restauration légère : 1 planche à découper faisant office de mini plan de travail 1 couteau ou roulette à pizza 2 pinces 1 saupoudreuse Plusieurs plateaux type self 4 mini-ardoises et craie pour présentation tarifs offres restauration et boissons, formules, menus. Filtre pour cafetière	1	Sans objet
Équipements de protection individuelle (EPI) ou collective	1	1 gant isotherme 1 tablier de cuisine 1 paire de gants alimentaire et 1 charlotte si nécessaire (cheveux longs)	1	Sans objet
Matières d'œuvre	1	Produits boutique : La Matière d'œuvre nécessaire (consommables) se trouve dans le dossier organisateur pour la mise en situation professionnelle au regard du nombre de candidats.	1	Sans objet
	1	Produits restauration légère : La Matière d'œuvre nécessaire (consommables) se trouve dans le dossier organisateur pour la mise en situation professionnelle au regard du nombre de candidats.	1	Sans objet
Autres	1	Local pour questionnement à partir d'une production	1	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	31/38

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
		1 Ordinateur connecté avec pack office (PowerPoint) 1 vidéoprojecteur		

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	32/38

ANNEXE 2

CORRESPONDANCES DU TP

Le titre professionnel Agent de loisirs est composé de certificats de compétences professionnelles (CCP) dont les correspondances sont :

Agent de loisirs Arrêté du 10/01/2013		Agent de loisirs Arrêté du 22/12/2017	
CCP	Accueillir et animer la clientèle dans un site de loisirs	CCP	Accompagner un public sur un site de loisirs
CCP	Participer à l'activité boutique dans une entreprise de loisirs	CCP	Participer à l'activité boutique sur un site de loisirs
CCP	Tenir un espace de restauration légère dans une entreprise de loisirs	CCP	Participer à l'activité restauration légère sur un site de loisirs

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	33/38

Annexe 3

Glossaire des modalités d'évaluation du référentiel de certification (RC)

Mise en situation professionnelle

Il s'agit d'une reconstitution qui s'inspire d'une situation professionnelle représentative de l'emploi visé par le titre. Elle s'appuie sur le plateau technique d'évaluation défini dans l'annexe 1 du référentiel de certification.

Présentation d'un projet réalisé en amont de la session

Lorsqu'une mise en situation professionnelle est impossible à réaliser, il peut y avoir présentation d'un projet réalisé dans le centre de formation ou en entreprise. Dans cette hypothèse, le candidat prépare ce projet en amont de la session. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant la présentation du projet réalisé en amont de la session » mentionne en quoi consiste ce projet.

Entretien technique

L'entretien technique peut être prévu par le référentiel de certification. Sa durée et son périmètre de compétences sont précisés. Il permet si nécessaire d'analyser la mise en situation professionnelle et/ou d'évaluer une (des) compétence(s) particulière(s).

Questionnaire professionnel

Il s'agit d'un questionnaire écrit passé sous surveillance. Cette modalité est nécessaire pour certains métiers lorsque la mise en situation ne permet pas d'évaluer certaines compétences ou connaissances, telles des normes de sécurité. Les questions peuvent être de type questionnaire à choix multiples (QCM), semi-ouvertes ou ouvertes.

Questionnement à partir de production(s)

Il s'agit d'une réalisation particulière (dossier, objet...) élaborée en amont de la session par le candidat, pour évaluer certaines des compétences non évaluables par la mise en situation professionnelle. Elle donne lieu à des questions spécifiques posées par le jury. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) » mentionne en quoi consiste/nt cette/ces production(s).

Entretien final

Il permet au jury de s'assurer, que le candidat possède :

La compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice ;

La connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier.

Lors de l'entretien final, le jury dispose de l'ensemble du dossier du candidat, dont son dossier professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AL	RC	TP-00400	06	27/12/2017	18/01/2018	35/38

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."

