



# REFERENTIEL DE CERTIFICATION

## DU TITRE PROFESSIONNEL

Gérant(e) en Restauration Collective

Niveau III

Site : <http://www.emploi.gouv.fr>



## 1. Références de la spécialité

**Intitulé du titre professionnel : Gérant(e) en Restauration Collective**

**Sigle du titre professionnel : GRC**

**Niveau : III**

**Code(s) NSF : 334 p - Accueil, hôtellerie, tourisme-**

**Code(s) ROME : G1404**

**Formacode : 42729**

**Date de l'arrêté : 29/06/2015**

**Date de parution au JO de l'arrêté : 07/07/2015**

**Date d'effet de l'arrêté : 21/01/2016**

## 2. Modalités d'évaluation du titre professionnel

(Arrêté du 9 mars 2006 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 de synthèse de pratique professionnelle (DSPP).
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation (cette rubrique ne concerne pas les candidats par VAE).
- 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 auxquelles conduit le titre visé.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	3/32

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

- a) De tous les CCP 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 auxquelles conduit le titre visé.

**2.3. Les compétences des candidats pour l'accès aux CCP sont évaluées par un binôme d'évaluateurs 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 DSPP.

**2.4. Les compétences des candidats pour l'accès aux certificats complémentaires de spécialisation (CCS) 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) 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 à laquelle conduit le CCS visé.

**Chaque modalité d'évaluation**, identifiée dans le RC comme partie de la session d'évaluation 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 des épreuves pour le candidat, le jury ou binôme d'évaluateurs, et le centre organisateur.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	4/32

### 3 Dispositif d'évaluation pour la session de validation du titre professionnel GRC

#### 3.1. Modalités d'évaluation des compétences et organisation des épreuves

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire Contrôler le plan de menus Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la mise en œuvre des prestations Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel Maîtriser le résultat brut d'exploitation de la structure Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure	03 h 30 min	Le candidat travaille sur un poste informatique. A partir d'une situation professionnelle représentative, fournie sous forme d'étude de cas, le candidat réalise une analyse de risques et actualise le plan de maîtrise sanitaire. Il contrôle un plan de menus. Il réalise l'aménagement d'une cuisine et prévoit les besoins en personnel et les moyens matériels nécessaires à son fonctionnement. A partir de données financières, il réalise des calculs de gestion et les analyse. Il traite des questions relatives à la gestion administrative et opérationnelle du personnel.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire Contrôler la réalisation des prestations, s'adapter au flux de fréquentation et développer l'activité commerciale Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel Encadrer et accompagner le personnel de l'établissement Maîtriser le résultat brut d'exploitation de la structure Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure	01 h 00 min	L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Le jury interroge le candidat à partir d'un guide d'entretien
▪ Questionnaire professionnel	Sans Objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans Objet		Sans objet
<b>Entretien final</b>		00 h 30 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le DSPP. Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le DSPP.
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	05 h 00 min	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	5/32

**Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :**

Sans objet

**Informations complémentaires concernant l'entretien technique :**

Le jury se base sur un guide d'entretien.

**Précisions pour le candidat VAE :**

**<em>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 :</em>**

1. *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).*
1. *Du dossier de synthèse de pratique professionnelle (DSPP).*
1. *Des résultats des évaluations passées en cours de formation (cette rubrique ne concerne pas les candidats par VAE).*
1. *D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités auxquelles conduit le titre visé.*

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	6/32

### 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)
Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation					
Maitriser l'hygiène et la sécurité alimentaire	Les procédures et documents mis en place sont pertinents Le plan de maitrise sanitaire est actualisé Les autocontrôles sont mis en œuvre Le système d'archivage est fiable et permet d'obtenir rapidement des informations	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contrôler le plan de menus	Le plan de menus est conforme aux besoins alimentaires d'une population ciblée Le plan de menus est cohérent par rapport aux objectifs budgétaires Le plan de menus est cohérent par rapport aux demandes du client ou du prescripteur Le plan de menus est en adéquation avec la politique RSE de la structure	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la mise en œuvre des prestations	Le choix du matériel est en adéquation avec les prestations à réaliser L'implantation du matériel est adaptée aux locaux et aux prestations à réaliser Le choix du matériel correspond à la politique RSE de la structure L'organisation rationnelle des charges de travail permet la réalisation des prestations La législation du travail et les accords d'entreprise en vigueur sur le temps de travail sont respectés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contrôler la réalisation des prestations, s'adapter au flux de fréquentation et développer l'activité commerciale	Les résultats qualitatifs et quantitatifs des prestations sont conformes aux objectifs prévisionnels Les prestations correspondent aux attentes des clients Les choix stratégiques permettent d'adapter l'activité La politique RSE est incluse dans la stratégie de développement de la structure	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	7/32

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Gérer le personnel en restauration collective					
Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel	Les candidatures retenues correspondent au besoin de la structure Les registres du personnel sont tenus à jour Les plannings du personnel sont cohérents avec l'activité Les affichages obligatoires sont présents Le plan de formation tient compte des souhaits des salariés et des besoins de la structure	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Encadrer et accompagner le personnel de l'établissement	Le mode de communication est approprié à la situation Les techniques d'entretien sont adaptées à la situation Les objectifs fixés sont cohérents et réalistes La méthode d'accueil du personnel favorise son intégration	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gérer et contrôler le budget en restauration collective					
Maitriser le résultat brut d'exploitation de la structure	Les données financières sont traitées Le compte de résultat de gestion est élaboré Le compte de résultat de gestion est analysé par rapport aux prévisions Les mesures correctives sont en adéquation avec l'exploitation des ratios et pertinentes par rapport au résultat Les contrôles du coût denrées sont mis en place	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Analyser les couts d'exploitation et prévoir le budget de la structure	Les ajustements budgétaires sont pertinents par rapport aux résultats Les calculs des objectifs prévisionnels sont conformes aux attentes de la structure Les éléments nécessaires à l'élaboration du devis sont pris en compte La prestation proposée est rentable	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations règlementaires le cas échéant : Sans objet					

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	8/32



### 3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Organiser et optimiser l'activité et l'activité des équipes dans le respect des critères de qualité de service	Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel
	Contrôler la réalisation des prestations, s'adapter au flux de fréquentation et développer l'activité commerciale
	Encadrer et accompagner le personnel de l'établissement
	Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la mise en œuvre des prestations
Innover afin de faire évoluer l'activité de restauration collective	Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure
	Contrôler la réalisation des prestations, s'adapter au flux de fréquentation et développer l'activité commerciale
	Contrôler le plan de menus

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	9/32

## **4. Conditions de présence et d'intervention du jury propre au titre GRC**

**4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat :** 01 h 30 min

**4.2. Protocole d'intervention du jury:**

Le jury n'est pas présent pendant la mise en situation professionnelle.

**4.3. Conditions particulières de composition du jury :**

Sans objet

## **5. Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session de validation**

Un surveillant est présent pendant la mise en situation professionnelle.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	10/32



# REFERENTIEL DE CERTIFICATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Gérant(e) en Restauration Collective



## CCP

### Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation des épreuves

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la mise en œuvre des prestations Contrôler le plan de menus Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire	01 h 45 min	Le candidat travaille sur un poste informatique. A partir d'une situation professionnelle représentative, fournie sous forme d'étude de cas, le candidat réalise une analyse de risques, actualise le plan de maîtrise sanitaire et contrôle un plan de menus. Il prévoit les besoins en personnel et les moyens matériels nécessaires au fonctionnement d'une cuisine satellite.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Contrôler la réalisation des prestations, s'adapter au flux de fréquentation et développer l'activité commerciale	00 h 30 min	L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Le binôme d'évaluateurs questionne le candidat au sujet de la mise en situation professionnelle, de l'atteinte des objectifs prévisionnels, des choix stratégiques et de la politique RSE de la structure.
▪ Questionnaire professionnel	Sans Objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans Objet		Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 15 min	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	13/32

**Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :**

Sans objet

**Informations complémentaires concernant l'entretien technique :**

Le jury se base sur un guide d'entretien.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	14/32

**Conditions de présence et d'intervention du binôme d'évaluateurs propre au CCP Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation**

Durée totale de présence du binôme d'évaluateurs pendant l'épreuve du candidat : 00 h 30 min

Protocole d'intervention du binôme d'évaluateurs :

Le binôme d'évaluateurs n'est pas présent pendant la mise en situation professionnelle.

Conditions particulières de composition du binôme d'évaluateurs :

Sans objet

**Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session de validation**

Un surveillant est présent pendant la mise en situation professionnelle.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	15/32





## CCP

### Gérer le personnel en restauration collective

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation des épreuves

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel	01 h 15 min	Le candidat travaille sur un poste informatique. A partir d'une situation professionnelle représentative, fournie sous forme d'étude de cas, le candidat traite des questions relatives à la gestion administrative et opérationnelle du personnel.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Encadrer et accompagner le personnel de l'établissement	00 h 30 min	L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Le binôme d'évaluateurs questionne le candidat au sujet de la mise en situation professionnelle et au sujet de la gestion d'équipe.
▪ Questionnaire professionnel	Sans Objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans Objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		01 h 45 min	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	17/32

**Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :**

Sans objet

**Informations complémentaires concernant l'entretien technique :**

Le jury se base sur un guide d'entretien.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	18/32

### **Conditions de présence et d'intervention du binôme d'évaluateurs propre au CCP Gérer le personnel en restauration collective**

Durée totale de présence du binôme d'évaluateurs pendant l'épreuve du candidat : 00 h 30 min

Protocole d'intervention du binôme d'évaluateurs :

Le binôme d'évaluateurs n'est pas présent pendant la mise en situation professionnelle.

Conditions particulières de composition du binôme d'évaluateurs :

Sans objet

### **Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session de validation**

Un surveillant est présent pendant la mise en situation professionnelle.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	19/32



## CCP

### Gérer et contrôler le budget en restauration collective

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation des épreuves

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Maitriser le résultat brut d'exploitation de la structure Analyser les couts d'exploitation et prévoir le budget de la structure	01 h 30 min	Le candidat travaille sur un poste informatique. A partir d'une situation professionnelle représentative, fournie sous forme d'étude de cas, le candidat élabore un compte de résultat de gestion et l'analyse. Il réalise un devis pour une prestation exceptionnelle.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Analyser les couts d'exploitation et prévoir le budget de la structure	00 h 30 min	L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Le binôme d'évaluateurs questionne le candidat au sujet de la mise en situation professionnelle et au sujet des ajustements budgétaires et du calcul d'objectifs prévisionnels.
▪ Questionnaire professionnel	Sans Objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans Objet		Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 00 min	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	21/32

**Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :**

Sans objet

**Informations complémentaires concernant l'entretien technique :**

Le jury se base sur un guide d'entretien.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	22/32

### **Conditions de présence et d'intervention du binôme d'évaluateurs propre au CCP Gérer et contrôler le budget en restauration collective**

Durée totale de présence du binôme d'évaluateurs pendant l'épreuve du candidat : 00 h 30 min

Protocole d'intervention du binôme d'évaluateurs :

Le binôme d'évaluateurs n'est pas présent pendant la mise en situation professionnelle.

Conditions particulières de composition du binôme d'évaluateurs :

Sans objet

### **Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session de validation**

Un surveillant est présent pendant la mise en situation professionnelle.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	23/32





## Annexe 1

### Plateau technique d'évaluation Gérant(e) en Restauration Collective

#### Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	Une salle équipée de postes informatiques reliés à une imprimante.	Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention. Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention. La superficie de la salle et ses équipements doivent permettre à chaque candidat de travailler aisément. La distance entre les postes doit permettre de travailler dans le respect de la confidentialité.
Entretien technique	Un local équipé au minimum d'une table et de trois chaises. (éventuellement plusieurs salles si plusieurs jurys).	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. Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	25/32

**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	Une table de travail avec un poste informatique équipé de logiciels de bureautique (traitement de texte, tableur, calcul : type Word et Excel).	1	Surface de travail suffisante pour y déposer le dossier technique et des feuilles de papier.
Machines	1	Imprimante en réseau	18	Sans objet
Matières d'œuvre	2	Rames de papier imprimante	18	Sans objet

## ANNEXE 2

### CORRESPONDANCES AVEC LA VERSION PRÉCÉDENTE DU TP

Le titre professionnel Gérant(e) en Restauration Collective est composé de certificats de compétences professionnelles (CCP) dont les correspondances avec la précédente version du TP sont :

	Gérant(e) en Restauration Collective Arrêté du 02/12/2010		Gérant(e) en Restauration Collective Arrêté du 29/06/2015
CCP	Mettre en oeuvre l'activité d'un établissement de restauration collective	CCP	Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation
		CCP	Gérer le personnel en restauration collective
CCP	Gérer un établissement de restauration collective	CCP	Gérer et contrôler le budget en restauration collective

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	27/32



## 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 de synthèse de pratique professionnelle (DSPP).

\*\*\*\*\*

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
GRC	TP-00479	RC	06	07/05/2015	07/07/2015	29/32



**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."

