



REFERENTIEL DE CERTIFICATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Serveur (serveuse) en restauration

Niveau V

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

REFERENTIEL DE CERTIFICATION D'UNE SPECIALITE DU TITRE PROFESSIONNEL DU MINISTERE CHARGE DE L'EMPLOI

Serveur (serveuse) en restauration

1. Références de la spécialité

Niveau : V

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

Code(s) Rome : G1803

Formacode : 42757, 42749, 42716, 42754

Date de l'arrêté : 24/03/2014

Date de parution au JO de l'arrêté de spécialité : 02/04/2014

Date d'effet de l'arrêté : 07/01/2015

2. Synthèse des modalités d'évaluation pour l'accès au titre

➤ Pour l'accès au titre professionnel **des candidats par VAE ou issus d'un parcours continu de formation**, les compétences sont évaluées au vu :

a) De l'épreuve de synthèse basée sur une mise en situation professionnelle

L'épreuve se déroule dans les espaces de restauration et les locaux annexes, en présence du jury.

Lors de la mise en situation, le candidat

- effectue les travaux préalables au service ;
- accueille les clients et prend la commande ;
- assure le service de deux tables, une de quatre et une de deux couverts ;
- effectue les travaux de fin de service.

La mise en situation est suivie d'un entretien technique.

Les compétences en anglais du candidat sont évaluées par un questionnaire professionnel sous forme de test de compréhension orale.

b) Du dossier de synthèse de pratique professionnelle (DSPP)

Tous les candidats au Titre Professionnel décrivent par activité type et à partir d'exemples concrets, les pratiques professionnelles en rapport direct et étroit avec le titre professionnel visé.

Le candidat a également la possibilité de fournir tout support illustrant cette description.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
SER	TP-00310	RC	09	08/12/2014	02/04/2014	3/26

A partir des informations fournies dans ce document et en complémentarité à l'épreuve de synthèse, le jury évaluera les acquis du candidat et les comparera aux requis du titre.

c) Des résultats des évaluations réalisées pendant le parcours continu de formation (**cette rubrique C ne concerne pas les candidats par VAE**).

d) D'un entretien final 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 sur la base du Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP), de l'épreuve de synthèse et, pour les candidats d'un parcours continu de formation, des évaluations passées en cours de formation.

➤ *Pour l'accès au titre professionnel des candidats issus d'un parcours progressif de formation ou ayant capitalisé les **Certificats de Compétences Professionnelles** constitutifs du titre visé, les compétences sont évaluées lors d'un entretien final avec le jury sur la base des CCP obtenus et du DSPP.*

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
SER	TP-00310	RC	09	08/12/2014	02/04/2014	4/26

3. Le dispositif d'évaluation pour l'accès direct au titre

3.1. Les épreuves d'évaluation pour le (la) candidat(e) au Titre professionnel SER

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Evaluations complémentaires ou Questionnement à partir d'une annexe DSPP			
Epreuve de synthèse : - Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes Accueillir la clientèle en français et en anglais Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services concernés Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséance et de service Effectuer les différents types de service à table et au buffet Préparer et vérifier une addition et l'encaisser	04 h 00 mn	Le candidat se présente avec en sa possession un tablier pour les travaux de nettoyage et de mise en place et une tenue professionnelle pour le service. Le jury lui indique les travaux de nettoyage qu'il devra effectuer et le rang qui lui est attribué pour le service. Il devra accueillir les clients, effectuer le service à table des mets et des boissons pour deux et quatre couverts. Le jury lui remet les documents (cartes et menus) dont il a besoin pour effectuer les mises en place et le service, et l'observe tout au long des différentes réalisations.
- Questionnaire professionnel	Accueillir la clientèle en français et en anglais Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services concernés	00 h 20 mn	Le questionnaire peut être traité avant ou après la mise en situation professionnelle et l'entretien technique. Le candidat passe un test de compréhension orale de l'anglais professionnel correspondant au niveau A2 du cadre européen commun pour les langues. Il écoute des demandes de clients anglophones, représentatives de situations d'accueil ou de prise de commande dans un établissement de restauration et renseigne une fiche de réponses à choix multiples.
- Entretien technique	Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes Mettre en place les différents types de buffet Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services concernés Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséance et de service Effectuer les différents types de service à table et au buffet Préparer et vérifier une addition et l'encaisser	00 h 20 mn	L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Le jury pose des questions en lien avec la prestation du candidat lors de la mise en situation.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
SER	TP-00310	RC	09	08/12/2014	02/04/2014	5/26

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Entretien final		00 h 15 mn	Temps d'échange avec le candidat sur le DSPP. Le jury interroge le candidat sur la notion de service en restauration et sur le rôle du serveur dans la prestation.
	Par candidat, durée de l'épreuve	04 h 55 mn, dont 00 h 35 mn devant le jury,	

Précisions pour le (la) candidat(e) issu(e) d'un parcours VAE :

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
SER	TP-00310	RC	09	08/12/2014	02/04/2014	6/26

3.2. Les modalités pour l'accès direct au titre professionnel

Les compétences professionnelles du titre et les critères d'évaluation		Session Titre Professionnel - Modalités d'évaluation				
Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Evaluations complémentaires à l'Epreuve de synthèse Ou Questionnement à partir d'une annexe au DSPP	Epreuve de synthèse			Elément obligatoirement introduit dans l'entretien final
			Mise en situation professionnelle ou Présentation différée d'un projet	Questionnaire professionnel	Entretien technique	
Réaliser les travaux préalables au service en restauration						
Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes	Les produits d'entretien sont dosés en fonction des indications du fabricant Le mobilier et le matériel sont nettoyés avec les produits adéquats Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes	La mise en place de la salle de restauration correspond aux réservations et au plan de la salle La cave du jour et les réfrigérateurs sont réapprovisionnés en fonction des besoins affichés Les fromages sont découpés selon les règles de coupe La vérification du fond de caisse correspond à la procédure Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mettre en place les différents types de buffet	La mise en place est effectuée conformément aux consignes Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées Les règles de dressage du buffet sont respectées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais						
Accueillir la clientèle en français et en anglais	Les formules de politesses sont utilisées à bon escient La tenue professionnelle correspond aux règles de l'établissement Les attentes du client sont prises en compte Les spécificités du client sont prises en compte Les formules d'accueil en anglais sont utilisées à bon escient	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services concernés	Les cartes et menus sont présentés et commentés de façon valorisante La demande du client anglophone est comprise Le conseil apporté au client est pertinent par rapport à ses demandes et à l'offre de la cuisine La commande transmise correspond à la demande du client La commande est transmise aux services concernés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
SER	TP-00310	RC	09	08/12/2014	02/04/2014	7/26

Les <u>compétences professionnelles</u> du titre et les critères d'évaluation		Session Titre Professionnel - Modalités d'évaluation				
Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Evaluations complémentaires à l'Epreuve de synthèse Ou Questionnement à partir d'une annexe au DSPP	Epreuve de synthèse			Elément obligatoirement introduit dans l'entretien final
			Mise en situation professionnelle ou Présentation différée d'un projet	Questionnaire professionnel	Entretien technique	
Réaliser le service en restauration						
Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséance et de service	Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées L'utilisation du matériel est maîtrisée Les règles de service sont appliquées Le service des boissons correspond à la commande du client	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Effectuer les différents types de service à table et au buffet	Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées Les règles particulières à chaque type de service sont respectées Le buffet est réapprovisionné régulièrement Les découpages simples sont effectués avec aisance et rapidité Le débarrassage des tables et du buffet s'effectue dans les règles	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préparer et vérifier une addition et l'encaisser	L'addition est conforme au bon de commande du client Les procédures de facturation et d'encaissement sont respectées La somme rendue au client correspond à la somme due	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations réglementaires le cas échéant : Sans objet						

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
SER	TP-00310	RC	09	08/12/2014	02/04/2014	8/26

03. Le dispositif d'évaluation pour l'accès direct au titre (suite)

3.3. Les compétences professionnelles transversales évaluées lors de la session du titre*

Compétences transversales et critères d'évaluation		Rappel des modalités d'évaluation définies dans la Session Titre Professionnel				
Compétences transversales	Critères d'évaluation	Evaluations complémentaires à l'Epreuve de synthèse Ou Questionnement à partir d'une annexe au DSPP	Epreuve de synthèse			Elément obligatoire introduit dans l'entretien final
			Mise en situation professionnelle ou Présentation différée d'un projet	Questionnaire professionnel	Entretien technique	
Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service en restauration	La tenue professionnelle correspond aux règles de l'établissement Les attentes du client sont prises en compte Les spécificités du client sont prises en compte Le conseil apporté au client est pertinent par rapport à ses demandes et à l'offre de la cuisine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Communiquer oralement dans le cadre de la restauration	Les formules de politesse sont utilisées à bon escient Les réponses aux questions du client sont pertinentes La commande est transmise aux services concernés de manière précise	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Travailler en équipe en restauration	La mise en place est effectuée conformément aux consignes La communication avec les différents services est efficace Les consignes de la hiérarchie sont respectées L'information est recherchée et transmise de manière précise	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* Il n'y a pas d'évaluation spécifique

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
SER	TP-00310	RC	09	08/12/2014	02/04/2014	9/26

4 - Conditions particulières de présence et d'intervention du jury propre au titre

Protocole d'intervention du jury propre au titre :

Le jury est présent pendant la mise en situation. Il observe les candidats afin de vérifier la maîtrise des compétences mises en œuvre pendant la mise en situation.

Un jury ne peut évaluer plus de cinq candidats à la fois.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

5 - Conditions particulières de surveillance et de confidentialité prévues au cours de l'épreuve de synthèse

Une surveillance est à prévoir pendant la passation du questionnaire professionnel.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
SER	TP-00310	RC	09	08/12/2014	02/04/2014	10/26

Annexe

Plateau technique de la session Titre Professionnel

Titre professionnel : Serveur (serveuse) en restauration

➤ Le(s) lieu(x) de déroulement de l'évaluation pour la session Titre Professionnel

L'évaluation se déroule dans un espace de restauration réel ou reconstitué.

➤ Les locaux pour la session TP

Désignation et description des locaux	Observations
Une salle de restaurant permettant à chaque candidat de servir une table de quatre et une table de deux couverts.	
Un espace bar	La partie comptoir n'est pas destinée à accueillir des clients, mais à préparer les différentes boissons.
Un espace accueil / vestiaire clients	
Un espace caisse / facturation	
Un espace pour les entretiens (salle de restaurant, salle de cours ou bureau assez grand pour accueillir 3 ou 4 personnes)	
Une salle équipée de plusieurs postes informatiques et d'écouteurs pour la passation du questionnaire professionnel.	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
SER	TP-00310	RC	09	08/12/2014	02/04/2014	11/26

➤ **Les équipements pour la session TP**

Désignation et description	Dotation collective évaluée pour un nombre de 5 candidat(s) maximum	Dotation individuelle
Postes de travail		Deux tables sont attribuées à chaque candidat (une de quatre et une de deux couverts). Elles peuvent être rondes, rectangulaires ou carrées.
Machines et matériel	<p>Tables et chaises de restaurant en nombre suffisant pour accueillir 30 couverts</p> <p>Porte-manteaux et cintres pour le vestiaire clients</p> <p>5 guéridons de restaurant</p> <p>2 consoles</p> <p>1 table chaude (200 assiettes)</p> <p>1 armoire gastronomique froid positif</p> <p>1 cave à vin froid ventilé</p> <p>1 machine à glaçons</p> <p>1 machine à café (expresso-2 groupes)</p> <p>1 bar réfrigéré avec évier et lave-verres</p> <p>1 micro-ordinateur avec logiciel de facturation / restauration relié à une imprimante</p> <p>10 plaques à accumulation</p> <p>1 aspirateur</p> <p>Le matériel est celui habituellement utilisé en salle de restaurant (platerie, vaisselle, verrerie, ramasse miettes)</p> <p>Petit matériel : Papier film et papier aluminium</p>	<p>Couteau limonadier ou sommelier</p> <p>Stylo</p>
Equipements de protection individuelle (EPI)	<p>Gants alimentaires jetables</p> <p>Trousse à pharmacie de premier secours</p>	Chaque candidat se présente avec une tenue professionnelle et un tablier d'office.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
SER	TP-00310	RC	09	08/12/2014	02/04/2014	12/26

Désignation et description	Dotation collective évaluée pour un nombre de 5 candidat(s) maximum	Dotation individuelle
Matière d'œuvre	Boulangerie (petits pains + baguettes en supplément) Fromages Cave du jour (vins, champagne, crémant) Boissons diverses bar : apéritifs, boissons diverses hors vins, cafés, thés, infusions, alcools et digestifs Epicerie (sel, poivre, moutarde) Fruits Linge de restaurant Produits d'entretien	
Documentation	Les cartes et les menus de restaurant, les fiches fonction et le plan de salle	
Autres		Six « clients » par candidat.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
SER	TP-00310	RC	09	08/12/2014	02/04/2014	13/26



REFERENTIEL DE CERTIFICATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Serveur (serveuse) en restauration

REFERENTIEL DE CERTIFICATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Serveur (serveuse) en restauration

Les épreuves d'évaluation pour le candidat(e) aux Certificats de Compétences Professionnelles

CCP 1 - Réaliser les travaux préalables au service en restauration

Modalités	Pour tout candidat	Compétences évaluées	Durée	Observations
Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	<input checked="" type="checkbox"/>	Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes Mettre en place les différents types de buffet	02 h 00 mn	Le candidat se présente avec un tablier pour les travaux de nettoyage et de mise en place. Le jury lui indique les travaux de nettoyage qu'il devra effectuer et le rang composé de deux tables (une de quatre et une de deux couverts) qui lui est attribué pour la mise en place. Le jury lui remet les documents (cartes, menus et plan de salle) dont il a besoin pour effectuer les mises en place et l'observe tout au long des différentes réalisations
Questionnaire professionnel	<input type="checkbox"/>	Sans Objet		Sans objet
Entretien technique	<input checked="" type="checkbox"/>	Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes Mettre en place les différents types de buffet	00 h 30 mn	L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Les évaluateurs posent des questions en lien avec la prestation du candidat lors de la mise en situation.
Questionnement à partir d'une annexe DSPP	<input type="checkbox"/>	Sans Objet		Sans objet
Par candidat, durée de l'épreuve Dont devant binôme évaluateurs			02 h 30 mn 00 h 30 mn	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
SER	TP-00310	RC	09	08/12/2014	02/04/2014	17/26

CCP 2 - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais

Modalités	Pour tout candidat	Compétences évaluées	Durée	Observations
Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	<input checked="" type="checkbox"/>	Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services concernés Accueillir la clientèle en français et en anglais	01 h 00 mn	Le candidat se présente avec une tenue professionnelle. Le jury lui indique le rang composé de deux tables (une de quatre et une de deux couverts) qui lui est attribué pour le service. Il devra accueillir les clients, prendre les commandes et les communiquer aux services concernés. Le jury lui remet les documents (cartes et menus) dont il a besoin et l'observe tout au long des différentes réalisations.
Questionnaire professionnel	<input checked="" type="checkbox"/>	Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services concernés Accueillir la clientèle en français et en anglais	00 h 20 mn	Le questionnaire peut être traité avant ou après la mise en situation professionnelle et l'entretien technique. Le candidat passe un test de compréhension orale de l'anglais professionnel correspondant au niveau A2 du cadre européen commun pour les langues. Il écoute des demandes de clients anglophones, représentatives de situations d'accueil ou de prise de commande dans un établissement de restauration et renseigne une fiche de réponses à choix multiples.
Entretien technique	<input checked="" type="checkbox"/>	Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services concernés Accueillir la clientèle en français et en anglais	00 h 30 mn	L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Les évaluateurs posent des questions en lien avec la prestation du candidat lors de la mise en situation.
Questionnement à partir d'une annexe DSPP	<input type="checkbox"/>	Sans Objet		Sans objet
Par candidat, durée de l'épreuve Dont devant binôme évaluateurs			01 h 50 mn 00 h 30 mn	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
SER	TP-00310	RC	09	08/12/2014	02/04/2014	18/26

CCP 3 - Réaliser le service en restauration

Modalités	Pour tout candidat	Compétences évaluées	Durée	Observations
Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	<input checked="" type="checkbox"/>	Effectuer les différents types de service à table et au buffet Préparer et vérifier une addition et l'encaisser Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséance et de service	02 h 00 mn	Le candidat se présente avec une tenue professionnelle. Le jury lui indique le rang qui lui est attribué pour le service. Il devra préparer les boissons, effectuer le service à table des mets et des boissons pour deux et quatre couverts. Le jury lui remet les documents (cartes et menus) dont il a besoin le service, et l'observe tout au long des différentes réalisations.
Questionnaire professionnel	<input type="checkbox"/>	Sans Objet		
Entretien technique	<input checked="" type="checkbox"/>	Effectuer les différents types de service à table et au buffet Préparer et vérifier une addition et l'encaisser Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséance et de service	00 h 30 mn	L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Les évaluateurs posent des questions en lien avec la prestation du candidat lors de la mise en situation.
Questionnement à partir d'une annexe DSPP	<input type="checkbox"/>	Sans Objet		Sans objet
Par candidat, durée de l'épreuve Dont devant binôme évaluateurs			02 h 30 mn 00 h 30 mn	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
SER	TP-00310	RC	09	08/12/2014	02/04/2014	19/26

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
SER	TP-00310	RC	09	08/12/2014	02/04/2014	20/26

ANNEXE AU RC TITRE ET CCP ÉTABLISSANT LES CORRESPONDANCES AVEC LA VERSION PRECEDENTE DU TITRE PROFESSIONNEL

Tableau des correspondances avec les versions précédentes du TP

N° CCP	SERVEUR (SE) EN RESTAURATION Arrêté du 08/12/2009	N° CCP	Serveur (serveuse) en restauration Arrêté du 24/03/2014
CCP 1	REALISER LES TRAVAUX PREALABLES AU SERVICE EN RESTAURATION	CCP 1	Réaliser les travaux préalables au service en restauration
CCP 2	ACCUEILLIR AU BAR OU EN SALLE, CONSEILLER ET PRENDRE DES COMMANDES, EN TENANT COMPTE DES SPECIFICITES DE LA CLIENTELE.	CCP 2	Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais
CCP 3	REALISER LE SERVICE EN RESTAURATION.	CCP 3	Réaliser le service en restauration
CCP 4	PREPARER ET SERVIR UN BUFFET OU UN BANQUET		Aucune correspondance

GLOSSAIRE DES MODALITES D'EVALUATION

du Référentiel de Certification (RC)

EVALUATIONS COMPLEMENTAIRES OU ANNEXE AU DOSSIER DE SYNTHESE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE (DSPP)

❖ **Les évaluations complémentaires à l'Epreuve de synthèse**

Cette modalité s'applique à des cas particuliers que la spécialité du titre rend nécessaire : elle ne s'assimile à aucune autre catégorie d'évaluation, ni aux obligations réglementaires éventuelles précisées dans le Référentiel de Certification du titre professionnel considéré, et pour lesquelles une rubrique existe.

❖ **Le questionnement à partir d'une annexe au DSPP**

Il s'agit d'une réalisation particulière (dossier, objet...), dont le Référentiel de Certification précise qu'elle doit être annexée au Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle. Elle donne lieu à des questions spécifiques posées par le jury. Dans ce cas, la rubrique « Précisions pour le (la) candidat(e) issu(e) de la VAE » mentionne en quoi consistent ces annexes.

EPREUVE DE SYNTHESE

L'épreuve de synthèse peut consister en une mise en situation professionnelle ou en la présentation différée d'un projet. Elle peut également intégrer un questionnaire professionnel et/ou un entretien technique.

❖ **La 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 du référentiel de certification.

❖ **La présentation différée d'un projet**

Lorsqu'une mise en situation professionnelle est impossible à réaliser, il peut y avoir présentation d'un projet ou d'une production réalisés dans le centre de formation ou en entreprise. Dans cette hypothèse, le candidat prépare ce projet ou cette production en amont de la session. Lorsqu'il est issu d'un parcours de Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), les modalités de réalisation du projet sont précisées dans la rubrique « Précisions pour le (la) candidat(e) issu(e) de la VAE ».

❖ **Le questionnaire professionnel**

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

❖ **L'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).

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
SER	TP-00310	RC	09	08/12/2014	02/04/2014	22/26

L'ENTRETIEN FINAL

❖ **L'entretien final avec le jury est obligatoire. 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,

Dans certains cas, il peut couvrir l'évaluation de certaines compétences professionnelles du titre lorsque le Référentiel de Certification le mentionne.

Lors de l'entretien final, le jury dispose de l'ensemble du dossier du candidat, dont son Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP).

Chaque modalité d'évaluation, identifiée dans le RC comme partie de la session d'évaluation du titre, donne lieu à instrumentation dans le Dossier Technique d'Evaluation (pour le candidat, le jury et le centre organisateur).

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
SER	TP-00310	RC	09	08/12/2014	02/04/2014	23/26

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."

