



REFERENTIEL DE CERTIFICATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Agent(e) de Loisirs

Niveau V

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

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

Agent(e) de Loisirs

1. Références de la spécialité

Niveau : V

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

Code(s) Rome : G1205

Formacode : 42654

Date de l'arrêté : 10/01/2013

Date de parution au JO de l'arrêté de spécialité : 23/01/2013

Date d'effet de l'arrêté : 01/08/2013

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 un environnement professionnel reconstitué représentant un point information, un espace restauration et un stand boutique d'une structure de loisirs. A partir d'un scénario tiré au sort, le candidat fait face à différentes situations professionnelles où il doit accueillir des visiteurs, les informer et les orienter sur le site y compris en anglais. Il doit conseiller puis vendre des produits boutique et réaliser 2 assemblages de préparation froide et chaude et les distribuer.

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.

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.

Pour l'évaluation des compétences « Faire participer le public aux attractions et aux spectacles » et « Contribuer au fonctionnement d'une attraction de loisirs » le candidat joint une annexe sous forme de diaporama de cinq à six diapositives. Il présente au jury qui questionne le candidat sur la mise en œuvre des compétences.

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

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	3/26

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
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	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 AL

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Evaluations complémentaires ou Questionnement à partir d'une annexe DSPP	Faire participer le public aux attractions et aux spectacles. Contribuer au fonctionnement d'une attraction de loisirs.	00 h 15 mn	Le candidat prépare une annexe sous forme de diaporama de cinq à six diapositives. Il y décrit sa participation à l'animation et au fonctionnement d'une attraction, en faisant obligatoirement référence <ul style="list-style-type: none"> • A l'animation, la régulation et l'optimisation des files d'attente • à sa contribution au fonctionnement de l'attraction (consignes d'embarquement du public, consignes de sécurité...) La présentation intègre des documents visuels, tels que des vidéos, photos réalisés par le candidat. Le candidat commente sa présentation devant le jury. Ensuite, le jury le questionne sur la mise en œuvre des compétences de l'activité.
Epreuve de synthèse : - Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	Accueillir, informer et orienter les visiteurs sur une structure de loisirs. Vendre des produits en boutique aux visiteurs. Réaliser en assemblage des préparations froides et chaudes en restauration légère. Enregistrer et distribuer les commandes des clients en restauration légère.	00 h 45 mn	Sous l'observation du jury, le candidat prépare un point d'information avec des éléments de décoration et des supports d'information (plan de site, plan touristique...) en lien avec une entreprise à thème choisies. Il se familiarise également 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 la matière première pour réaliser la mise en situation professionnelle. Le candidat tire au sort un scénario composé de situations représentatives de l'emploi. Le candidat : - accueille, informe et oriente plusieurs clients y compris en anglais à l'aide de dépliants d'information - conseille et vend des produits boutique qui lui sont imposés et choisis par le client. Il enregistre la vente sur une caisse enregistreuse. Le jury questionne le candidat

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	5/26

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
			sur les moyens de paiement envisageable. - réalise et assemble 2 préparations (chaudes et froides) suivant des fiches techniques tirées préalablement au sort. Il distribue ces 2 préparations, l'une à emporter et l'autre servie sur place sur plateau. Le client est représenté par un membre du jury. Un autre membre du jury observe l'interaction.
- Questionnaire professionnel		00 h 00 mn	
- Entretien technique	Contribuer au fonctionnement du point de vente ou du stand. Maintenir propre et accueillant un espace de restauration en respectant les règles d'hygiène et les standards.	00 h 15 mn	L'entretien porte sur le fonctionnement d'un point de vente (procédure de réception de marchandise, d'étiquetage et de mise en rayon) ainsi que sur les procédures de nettoyage d'une zone de restauration, les règles de conservation des produits alimentaires, les règles de stockage des produits alimentaires
Entretien final		00 h 30 mn	Le jury questionne le candidat sur sa compréhension du métier et de l'environnement professionnel de l'agent de loisirs Le jury s'appuie sur un guide d'entretien.
	Par candidat, durée de l'épreuve	01 h 45 mn, dont 01 h 45 mn devant le jury,	

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

Pour la mise en situation professionnelle, le candidat apporte des éléments de décoration et des supports d'information (dépliants, brochures ...) en lien avec l'entreprise et la zone touristique choisie.

Pour le questionnement à partir d'une annexe DSPP, le candidat prépare une annexe sous forme de diaporama de cinq à six diapositives. Il décrit sa contribution autour de l'animation et du fonctionnement d'une attraction en faisant obligatoirement référence à :

- L'animation, la régulation et l'optimisation des files d'attente
- Sa contribution au fonctionnement de l'attraction (consignes d'embarquement du public, consignes de sécurité...)

La présentation intègre des documents visuels, tels que des vidéos, photos ou affiches, réalisés par le candidat.

Le candidat n'étant pas en mesure de fournir ces documents visuels peut rédiger une annexe écrite de deux pages où il décrit la mise en œuvre des deux compétences.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	6/26

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

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	
Accueillir et animer la clientèle dans un site de loisirs						
Accueillir, informer et orienter les visiteurs sur une structure de loisirs.	Le délai de prise en charge du visiteur en termes d'information et d'orientation correspond à la durée prévue par l'entreprise. Les informations fournies aux visiteurs sont fiables et correspondent à leurs attentes. Les documents d'information sont utilisés en appui aux demandes spécifiques des visiteurs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Faire participer le public aux attractions et aux spectacles.	L'attitude est conforme aux consignes de l'entreprise L'animation est en adéquation avec le niveau de participation du public recherché. Les moyens et méthode de régulation et d'optimisation de file d'attente sont conformes aux consignes de l'entreprise	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contribuer au fonctionnement d'une attraction de loisirs.	Les procédures de sécurité pour l'embarquement et le fonctionnement de l'attraction sont respectées Les messages d'information liés à la sécurité sont conformes aux consignes de l'entreprise. Les consignes de placement du public dans l'attraction sont respectées	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Participer à l'activité boutique dans une entreprise de loisirs						
Vendre des produits en boutique aux visiteurs.	Les étapes de la vente sont conformes aux procédures définis par l'entreprise L'utilisation des argumentaires de vente est conforme aux consignes. Les techniques de vente de produits additionnels sont appliquées systématiquement Les opérations de caisse sont justes La durée d'encaissement correspond aux consignes données par l'entreprise.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	7/26

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	
Contribuer au fonctionnement du point de vente ou du stand.	Les manipulations des produits et/ou des appareils de manutention sont effectuées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. L'étiquetage des prix des produits est conforme aux consignes La disposition des produits sur les linéaires est conforme aux consignes de l'entreprise. Le tri sélectif des déchets est correctement effectué selon les consignes de l'entreprise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tenir un espace de restauration légère dans une entreprise de loisirs						
Réaliser en assemblage des préparations froides et chaudes en restauration légère.	Les manipulations des produits et/ou des appareils de fabrication sont effectuées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité Les modes opératoires et les délais de préparation sont conformes aux fiches techniques.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enregistrer et distribuer les commandes des clients en restauration légère.	Les manipulations de produits et/ou des appareils de distribution sont effectuées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et des consignes de développement durable. Les délais de prise de commande et de distribution sont conformes à l'affluence de la clientèle et aux standards de l'entreprise	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maintenir propre et accueillant un espace de restauration en respectant les règles d'hygiène et les standards.	La réception et le stockage des produits sont conformes aux consignes de l'entreprise. La traçabilité des produits est conforme aux règles HACCP. Le nettoyage du matériel et des équipements est effectué dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. La propreté de l'espace de restauration est conforme aux consignes de l'entreprise.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations réglementaires le cas échéant : Néant						

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	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 tourisme	L'approche clientèle est conforme aux standards de l'entreprise Les réponses aux demandes client sont bien accueillies et approuvées L'agent d'accueil se rend disponible face à toutes les situations L'image de marque de l'entreprise est valorisée Les situations de conflit sont prises en compte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appliquer les règles d'hygiène, de santé et de sécurité dans un établissement de tourisme ou de loisirs	La tenue professionnelle est adaptée. Les gestes et postures sont adaptés à la tâche à réaliser. Les règles de sécurité sont appliquées. Les précautions nécessaires sont prises avant la mise en œuvre d'une action	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	9/26

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

Protocole d'intervention du jury propre au titre :

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.

Conditions particulières de composition du jury :

Néant

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

Néant

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	10/26

Annexe

Plateau technique de la session Titre Professionnel

Titre professionnel : Agent(e) de Loisirs

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

La session de validation se déroule dans un environnement professionnel reconstitué au centre organisateur.

➤ Les locaux pour la session TP

Désignation et description des locaux	Observations
<p>Un espace équipé :</p> <ul style="list-style-type: none">• Un point info constitué d'une table avec un présentoir pour plan, dépliants de la structure de loisirs• Une zone boutique composée de deux tables et d'une caisse enregistreuse• Une zone de production alimentaire équipée de plans de travail, d'une enceinte réfrigérée, d'un bac évier. <p>L'ensemble de l'espace doit être pourvu en alimentation électrique.</p>	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	11/26

➤ **Les équipements pour la session TP**

Désignation et description	Dotation collective évaluée pour un nombre de 4 candidat(s) maximum	Dotation individuelle
Postes de travail	Néant	<p>La zone point info : 1 table, 1 présentoir</p> <p>La zone boutique : 1 table pour caisse enregistreuse et 1 table pour présentation des produits boutique</p> <p>La zone de production alimentaire : 1 plan de travail, 1 évier, rayonnage modulaire de rangement, lave main complet</p>
Machines et matériel	Néant	<p>1 toaster</p> <p>1 Micro-ondes</p> <p>1 grill panini ou plaque à snack</p> <p>1 enceinte réfrigérée positive/négative</p> <p>1 caisse enregistreuse</p>
Outillage	Néant	<p>1 planche à découper</p> <p>1 pince</p> <p>1 mallette à couteau</p> <p>1 cuillère à glace</p> <p>1 ouvre boîte</p> <p>1 spatule</p> <p>1 bac à glace</p> <p>Série de bac polycarbonate</p> <p>1 saupoudreuse</p> <p>1 paire de gant alimentaire</p> <p>Série emballage papier, carton et plastique (sac sandwich, sac papier, gobelet, barquette, couverts, serviettes...)</p> <p>1 plateau type self</p>

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	12/26

Désignation et description	Dotation collective évaluée pour un nombre de 4 candidat(s) maximum	Dotation individuelle
Matière d'œuvre	Néant	Matière d'œuvre nécessaire en corrélation avec les Fiches techniques de préparation alimentaire.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	13/26



REFERENTIEL DE CERTIFICATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Agent(e) de Loisirs

REFERENTIEL DE CERTIFICATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Agent(e) de Loisirs

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

CCP 1 - Accueillir et animer la clientèle dans un site de loisirs

Modalités	Pour tout candidat	Compétences évaluées	Durée	Observations
Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	<input checked="" type="checkbox"/>	Accueillir, informer et orienter les visiteurs sur une structure de loisirs.	00 h 30 mn	<p>Sous l'observation du jury, le candidat prépare un point d'information avec des éléments de décoration et des supports d'information (plan de site, plan touristique...) en lien avec une entreprise à thème choisies</p> <p>Le candidat tire au sort un scénario composé de situations représentatives de la compétence.</p> <p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • accueille, informe et oriente plusieurs clients y compris en anglais à l'aide de dépliants d'information <p>Le client est représenté par un membre du jury. Un autre membre du jury observe l'interaction.</p>
Questionnaire professionnel	<input type="checkbox"/>			
Entretien technique	<input type="checkbox"/>			
Questionnement à partir d'une annexe DSPP	<input checked="" type="checkbox"/>	Faire participer le public aux attractions et aux spectacles. Contribuer au fonctionnement d'une attraction de loisirs.	00 h 15 mn	<p>Le candidat prépare une annexe sous forme de diaporama de cinq à six diapositives.</p> <p>Il y décrit sa participation à l'animation et au fonctionnement d'une attraction, en faisant obligatoirement référence</p> <ul style="list-style-type: none"> • A l'animation, la régulation et l'optimisation des files d'attente • à sa contribution au fonctionnement de l'attraction (consignes d'embarquement du public, consignes de sécurité...)

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	17/26

Modalités	Pour tout candidat	Compétences évaluées	Durée	Observations
				La présentation intègre des documents visuels, tels que des vidéos, photos réalisés par le candidat. Le candidat commente sa présentation devant le jury. Ensuite, le jury le questionne sur la mise en œuvre des compétences de l'activité.
		Par candidat, durée de l'épreuve Dont devant binôme évaluateurs	00 h 45 mn 00 h 45 mn	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	18/26

CCP 2 - Participer à l'activité boutique dans une entreprise de loisirs

Modalités	Pour tout candidat	Compétences évaluées	Durée	Observations
Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	<input checked="" type="checkbox"/>	Vendre des produits en boutique aux visiteurs.	00 h 30 mn	<p>Sous l'observation du jury, le candidat se familiarise avec l'environnement boutique que l'organisateur de session aura préalablement configuré avec les articles boutique, la caisse enregistreuse pour réaliser la mise en situation professionnelle.</p> <p>Le candidat tire au sort un scénario composé de situations représentatives de la compétence.</p> <p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> conseille et vend des produits boutique qui lui sont imposés et choisis par le client. Il enregistre la vente sur une caisse enregistreuse <p>Le client est représenté par un membre du jury. Un autre membre du jury observe l'interaction.</p>
Questionnaire professionnel	<input type="checkbox"/>			
Entretien technique	<input checked="" type="checkbox"/>	Contribuer au fonctionnement du point de vente ou du stand.	00 h 15 mn	L'entretien porte sur le fonctionnement d'un point de vente (procédure de réception de marchandise, d'étiquetage et de mise en rayon).
Questionnement à partir d'une annexe DSPP	<input type="checkbox"/>			
Par candidat, durée de l'épreuve Dont devant binôme évaluateurs			00 h 45 mn 00 h 45 mn	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	19/26

CCP 3 - Tenir un espace de restauration légère dans une entreprise de loisirs

Modalités	Pour tout candidat	Compétences évaluées	Durée	Observations
Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	<input checked="" type="checkbox"/>	Enregistrer et distribuer les commandes des clients en restauration légère. Réaliser en assemblage des préparations froides et chaudes en restauration légère.	00 h 30 mn	Sous l'observation du jury, le candidat se familiarise avec l'espace de restauration légère que l'organisateur de session aura préalablement configuré avec le matériel et la matière première nécessaire pour réaliser la mise en situation professionnelle. Le candidat tire au sort un scénario composé de deux fiches techniques à réaliser Le candidat : - réalise et assemble 2 préparations (chaudes et froides) suivant des fiches techniques tirées préalablement au sort. Il distribue ces 2 préparations, l'une à emporter et l'autre servie sur place sur plateau. Le client est représenté par un membre du jury. Un autre membre du jury observe l'interaction.
Questionnaire professionnel	<input type="checkbox"/>			
Entretien technique	<input checked="" type="checkbox"/>	Maintenir propre et accueillant un espace de restauration en respectant les règles d'hygiène et les standards.	00 h 15 mn	L'entretien porte sur les procédures de nettoyage d'une zone de restauration, les règles de conservation des produits alimentaires, les règles de stockage des produits alimentaires
Questionnement à partir d'une annexe DSPP	<input type="checkbox"/>			
Par candidat, durée de l'épreuve Dont devant binôme évaluateurs			00 h 45 mn 00 h 45 mn	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	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	AGENT DE LOISIRS Arrêté du 18/07/2008	N° CCP	Agent(e) de Loisirs Arrêté du 10/01/2013
CCP 2	ACCUEILLIR ET INFORMER LES VISITEURS DANS UNE ENTREPRISE DE TOURISME ET DE LOISIRS	CCP 1	Accueillir et animer la clientèle dans un site de loisirs
CCP 3	ASSURER L'ANIMATION EN ENTREPRISE DE LOISIRS		
CCP 4	VENDRE EN BOUTIQUE AUX VISITEURS EN ENTREPRISE DE LOISIRS	CCP 2	Participer à l'activité boutique dans une entreprise de loisirs
CCP 1	PREPARER ET DISTRIBUER DES PRODUITS DE RESTAURATION LEGERE DANS UNE ENTREPRISE DE TOURISME ET DE LOISIRS	CCP 3	Tenir un espace de restauration légère dans une entreprise de loisirs

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	21/26

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
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	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
AL	TP-00400	RC	05	21/10/2013	23/01/2013	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 droits 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 artifice ou un procédé quelconques."

