



REFERENTIEL DE CERTIFICATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Agent(e) d'hôtellerie

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) d'hôtellerie

1. Références de la spécialité

Niveau : V

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

Code(s) Rome : G1501, G1502

Formacode : 42776, 42786

Date de l'arrêté : 13/11/2013

Date de parution au JO de l'arrêté de spécialité : 22/11/2013

Date d'effet de l'arrêté : 24/05/2014

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

Lors de la mise en situation professionnelle, le candidat :

- prépare le matériel et les produits nécessaires au nettoyage ;
- nettoie et remet en état une chambre en départ et nettoie une partie commune dédiée à la clientèle ;
- range le matériel et les produits après les opérations de nettoyage ;
- contrôle la réception d'un stock de linge propre et range le linge dans la zone de stockage.

Un questionnaire professionnel et un entretien technique complètent la mise en situation professionnelle.

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.

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
AH	TP-00259	RC	05	02/06/2014	22/11/2013	3/22

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
AH	TP-00259	RC	05	02/06/2014	22/11/2013	4/22

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 AH

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	Entretenir quotidiennement les chambres, les salles de bain et les sanitaires des clients. Prendre en charge le linge du service des étages et le linge client. Entretenir les parties communes de l'établissement dédiées à la clientèle et les locaux à usage du service des étages.	01 h 30 mn	A partir des consignes du jury le candidat : - prépare le matériel et les produits nécessaires aux opérations de nettoyage ; - nettoie et remet en état une chambre en départ (durée : 0 h 35) ; - nettoie une partie commune dédiée à la clientèle (durée : 0 h 15) ; - range le matériel et les produits ; - contrôle la réception d'un stock de linge propre et range le linge dans la zone de stockage. L'application des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail est évaluée au cours de la mise en situation professionnelle.
- Questionnaire professionnel	Réaliser les travaux préalables au service du petit déjeuner. Assurer le suivi du service du petit déjeuner. Réaliser les travaux de fin de service du petit déjeuner.	00 h 15 mn	Le candidat répond à un questionnaire de type questionnaire à choix multiples (QCM) sur : - le service du petit-déjeuner ; - l'utilisation du matériel de nettoyage mécanisé des sols ; - la responsabilité sociétale des entreprises.
- Entretien technique	Entretenir quotidiennement les chambres, les salles de bain et les sanitaires des clients. Prendre en charge le linge du service des étages et le linge client. Entretenir les parties communes de l'établissement dédiées à la clientèle et les locaux à usage du service des étages. Réaliser les travaux préalables au service du petit déjeuner. Assurer le suivi du service du petit déjeuner. Réaliser les travaux de fin de service du petit déjeuner.	00 h 35 mn	Le jury revient sur la mise en situation professionnelle et le questionnaire professionnel. (Durée : 0 h 10) A partir d'une série de questions tirée au sort, il questionne le candidat sur : - le fonctionnement du service teinturerie proposé à la clientèle ; - les différents contextes d'intervention lors des opérations d'entretien des chambres ; - le déroulement du service du petit-déjeuner. (Durée : 0 h 25)

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AH	TP-00259	RC	05	02/06/2014	22/11/2013	5/22

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
			L'évaluation de la langue anglaise au niveau A1 « introductif ou découverte » du Cadre européen commun de référence pour les langues a lieu durant le questionnement. Elle est basée sur la communication avec la clientèle dans le contexte professionnel.
Entretien final		00 h 20 mn	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le DSPP. Le jury vérifie que le candidat dispose des compétences requises pour l'exercice des activités du titre « Agent(e) d'hôtellerie ».
	Par candidat, durée de l'épreuve	02 h 40 mn, dont 00 h 55 mn devant le jury,	

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

L'évaluation de la langue anglaise au niveau A1 « introductif ou découverte » du Cadre européen commun de référence pour les langues a lieu durant le questionnement. Elle est basée sur la communication avec la clientèle dans le contexte professionnel.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AH	TP-00259	RC	05	02/06/2014	22/11/2013	6/22

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	
Entretien les chambres des clients, les parties communes et les locaux de service d'un établissement hôtelier ou para hôtelier.						
Entretien quotidiennement les chambres, les salles de bain et les sanitaires des clients.	Les consignes et les procédures sont appliquées. Le niveau de productivité est atteint. Les produits et matériels de nettoyage sont choisis et utilisés en fonction du travail à réaliser et des surfaces à traiter. Les équipements sont vérifiés. Les risques et les nuisances liés aux interventions sont évalués et minimisés. Les chambres, salles de bain et sanitaires nettoyés sont en conformité avec les standards de qualité fixés par l'établissement.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prendre en charge le linge du service des étages et le linge client.	La procédure de tri du linge sale est appliquée. Le linge sale est compté sans erreur. Les documents accompagnant les mouvements du linge sont renseignés et les anomalies sont signalées à la hiérarchie. La procédure de rangement du linge propre dans les offices de stockage est appliquée. Les règles d'hygiène et de sécurité au travail sont respectées dans les opérations de prise en charge du linge propre et du linge sale.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Entretien les parties communes de l'établissement dédiées à la clientèle et les locaux à usage du service des étages.	Les consignes et les procédures sont appliquées. Le niveau de productivité est atteint. Les produits et matériels de nettoyage sont choisis et utilisés en fonction du travail à réaliser et des surfaces à traiter. Les équipements sont vérifiés. Les espaces nettoyés sont en conformité avec les standards de qualité fixés par l'établissement.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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
AH	TP-00259	RC	05	02/06/2014	22/11/2013	7/22

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	
Mettre en place et assurer le suivi du petit déjeuner d'un établissement hôtelier ou para hôtelier.						
Réaliser les travaux préalables au service du petit déjeuner.	Les produits et matériels de nettoyage sont choisis et utilisés en fonction du travail à réaliser et des surfaces à traiter. Les modes opératoires HACCP sont appliqués. L'agencement de la salle et le dressage du buffet sont réalisés dans les délais impartis et en conformité avec les critères qualité de l'établissement. Pour le service en chambre les consignes de dressage du plateau sont respectées. Les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail sont appliquées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assurer le suivi du service du petit déjeuner.	Les règles d'hygiène alimentaire et le mode opératoire de la méthode HACCP sont appliqués. Le buffet est approvisionné tout au long du service. La procédure d'accueil client est appliquée. Les tables sont débarrassées et redressées au fur et à mesure du service. La procédure de service du petit déjeuner en chambre est appliquée. Les règles de communication avec la clientèle sont respectées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser les travaux de fin de service du petit déjeuner.	Les produits et matériels de nettoyage sont choisis et utilisés en fonction des surfaces à traiter et des consignes de travail. Les modes opératoires de la méthode HACCP sont respectés. Les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail sont appliquées. Les travaux de fin de service sont réalisés dans les délais impartis. Les locaux et matériels nettoyés sont en conformité avec les critères qualité fixés par l'établissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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
AH	TP-00259	RC	05	02/06/2014	22/11/2013	8/22

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	
Communiquer avec la hiérarchie, les collaborateurs et la clientèle de l'établissement.	Les consignes sont appliquées. Les informations transmises à la hiérarchie ou aux collaborateurs sont fiables et exploitables. Les documents renseignés sont fiables et exploitables. Les règles de communication avec la clientèle sont respectées.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Organiser et préparer les éléments nécessaires à la réalisation des travaux au service des étages.	Le choix du matériel, des produits et des équipements est adapté à la nature de l'intervention. Les travaux sont réalisés dans les temps impartis. Les procédures sont appliquées.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail dans la réalisation des travaux au service des étages.	Les risques et les nuisances liés aux interventions sont évalués et minimisés. L'utilisation des produits respectent les consignes des fiches techniques des fabricants. Les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail sont appliquées.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" 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
AH	TP-00259	RC	05	02/06/2014	22/11/2013	9/22

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 en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Conditions particulières de composition du jury :

Au moins un des membres du jury utilise l'anglais au niveau requis dans l'emploi dans le cadre de son activité pour évaluer les candidats lors de l'entretien technique.

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

Le jury surveille le déroulement du questionnaire professionnel.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AH	TP-00259	RC	05	02/06/2014	22/11/2013	10/22

Annexe

Plateau technique de la session Titre Professionnel

Titre professionnel : Agent(e) d'hôtellerie

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

La mise en situation professionnelle se déroule sur le plateau technique d'un organisme de formation et/ou dans un établissement hôtelier ou para hôtelier.

➤ Les locaux pour la session TP

Désignation et description des locaux	Observations
Une chambre pour deux personnes correspondant au classement des hôtels au niveau 3* en référence à l'Arrêté du 23 décembre 2009 fixant les normes et la procédure de classement des hôtels de tourisme (publié au JORF du 27 décembre 2009) modifié par arrêté du 7 mai 2012.	La chambre doit être libre et correspondre à une chambre en départ. La configuration de la chambre permet au candidat de réaliser les travaux de nettoyage et de remise en état en 35 minutes.
Une zone de stockage du linge avec rayonnages de rangement.	
Une zone de stockage du matériel et des produits de nettoyage avec rayonnages de rangement.	
Une zone « partie commune » dédiée à la clientèle.	Cette zone correspond à un lieu public fréquenté par la clientèle (exemples : hall d'accueil, sanitaires, couloir, escalier, ascenseur). La détermination de cette zone permet au candidat de réaliser le travail de nettoyage en 15 minutes.
Une salle pour le passage du questionnaire professionnel.	Cette salle doit disposer de chaises et de tables en nombre suffisant, agencées de telle sorte que chaque candidat réponde au questionnaire en toute confidentialité.
Une salle pour l'entretien technique.	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AH	TP-00259	RC	05	02/06/2014	22/11/2013	11/22

➤ **Les équipements pour la session TP**

Désignation et description	Dotation collective évaluée pour un nombre de 2 candidat(s) maximum	Dotation individuelle
Machines et matériel	Chariot d'étage, aspirateur professionnel à poussière, balai franges, balai trapèze, balai faubert, chariot de lavage 2 seaux.	Chariot ou ballot ou roll pour la réception du linge propre.
Petit outillage	Tête de loup, panneaux sol glissant.	Bac à produits, pulvérisateurs, lavettes microfibres, balayette w-c, éponge grattoir blanc, gaze balayage humide, chiffons coton blanc, franges lavage à plat, désodorisant, sac poubelle.
Equipements de protection individuelle (EPI)	Boîte à pharmacie de premiers secours.	Gants de ménage, gants à usage unique. Tenue adaptée : blouse de travail. Chaussures antidérapantes fermées devant-derrrière fournies par le candidat.
Matière d'œuvre	Produits détartrants, désinfectants et détergents. Consommables salle de bains et chambre. Linge plat et linge éponge.	
Documentation	Room directory.	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AH	TP-00259	RC	05	02/06/2014	22/11/2013	12/22



REFERENTIEL DE CERTIFICATION
DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES
Agent(e) d'hôtellerie

REFERENTIEL DE CERTIFICATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Agent(e) d'hôtellerie

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

CCP 1 - Entretien des chambres des clients, les parties communes et les locaux de service d'un établissement hôtelier ou para hôtelier.

Modalités	Pour tout candidat	Compétences évaluées	Durée	Observations
Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	<input checked="" type="checkbox"/>	Entretien des parties communes de l'établissement dédiées à la clientèle et les locaux à usage du service des étages. Entretien quotidiennement des chambres, des salles de bain et des sanitaires des clients. Prendre en charge le linge du service des étages et le linge client.	01 h 30 mn	A partir des consignes du binôme d'évaluateurs le candidat : - prépare le matériel et les produits nécessaires aux opérations de nettoyage ; - nettoie et remet en état une chambre en départ (durée : 0 h 35) ; - nettoie une partie commune dédiée à la clientèle (durée : 0 h 15) ; - range le matériel et les produits ; - contrôle la réception d'un stock de linge propre et range le linge dans la zone de stockage. L'application des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail est évaluée au cours de la mise en situation professionnelle.
Questionnaire professionnel	<input type="checkbox"/>			
Entretien technique	<input checked="" type="checkbox"/>	Entretien des parties communes de l'établissement dédiées à la clientèle et les locaux à usage du service des étages. Entretien quotidiennement des chambres, des salles de bain et des sanitaires des clients. Prendre en charge le linge du service des étages et le linge client.	00 h 20 mn	Le binôme d'évaluateurs revient sur la mise en situation professionnelle. (Durée : 0 h 05) Il questionne le candidat sur : - l'utilisation du matériel de nettoyage mécanisé des sols ; - le fonctionnement du service teinturerie proposé à la clientèle ; - les différents contextes d'intervention lors des opérations d'entretien des chambres ; - la responsabilité sociétale des entreprises. (Durée : 0 h 15)

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AH	TP-00259	RC	05	02/06/2014	22/11/2013	15/22

Modalités	Pour tout candidat	Compétences évaluées	Durée	Observations
				L'évaluation de la langue anglaise au niveau A1 « introductif ou découverte » du Cadre européen commun de référence pour les langues a lieu durant le questionnaire. Elle est basée sur la communication avec la clientèle dans le contexte professionnel.
Questionnement à partir d'une annexe DSPP	<input type="checkbox"/>			
		Par candidat, durée de l'épreuve Dont devant binôme évaluateurs	01 h 50 mn 00 h 20 mn	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AH	TP-00259	RC	05	02/06/2014	22/11/2013	16/22

CCP 2 - Mettre en place et assurer le suivi du petit déjeuner d'un établissement hôtelier ou para hôtelier.

Modalités	Pour tout candidat	Compétences évaluées	Durée	Observations
Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	<input checked="" type="checkbox"/>	Assurer le suivi du service du petit déjeuner. Réaliser les travaux préalables au service du petit déjeuner. Réaliser les travaux de fin de service du petit déjeuner.	01 h 30 mn	A partir des consignes du binôme d'évaluateurs le candidat : - nettoie la zone de service petit-déjeuner et de dressage du buffet ; - dresse deux tables pour le service (une table pour quatre personnes, une table pour deux personnes) ; - dresse le buffet petit-déjeuner ; - accueil les clients ; - débarrasse, nettoie et redresse les tables ; - range le buffet ; - range et nettoie la zone de service petit-déjeuner et le matériel. L'application des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail est évaluée au cours de la mise en situation professionnelle.
Questionnaire professionnel	<input type="checkbox"/>			
Entretien technique	<input checked="" type="checkbox"/>	Assurer le suivi du service du petit déjeuner. Réaliser les travaux préalables au service du petit déjeuner. Réaliser les travaux de fin de service du petit déjeuner.	00 h 20 mn	Le binôme d'évaluateurs revient sur la mise en situation professionnelle. (Durée : 0 h 05) Il questionne le candidat sur : - le suivi du buffet durant le service petit-déjeuner ; - le service petit-déjeuner en chambre ; - la responsabilité sociétale des entreprises. (Durée : 0 h 15) L'évaluation de la langue anglaise au niveau A1 « introductif ou découverte » du Cadre européen commun de référence pour les langues a lieu durant le questionnement. Elle est basée sur la communication avec la clientèle dans le contexte professionnel.
Questionnement à partir d'une annexe DSPP	<input type="checkbox"/>			
Par candidat, durée de l'épreuve Dont devant binôme évaluateurs			01 h 50 mn 00 h 20 mn	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AH	TP-00259	RC	05	02/06/2014	22/11/2013	17/22

**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(E) D'HOTELLERIE Arrêté du 05/05/2009	N° CCP	Agent(e) d'hôtellerie Arrêté du 13/11/2013
CCP 1	EFFECTUER LES OPERATIONS D'ENTRETIEN AU SERVICE DES ETAGES ET LES LOCAUX COMMUNS D'UN ETABLISSEMENT HOTELIER ET PARA HOTELIER	CCP 1	Entretien des chambres des clients, des parties communes et des locaux de service d'un établissement hôtelier ou para hôtelier.
CCP 2	EFFECTUER LE SERVICE DES PETITS DEJEUNERS D'UN ETABLISSEMENT HOTELIER OU PARA-HOTELIER.	CCP 2	Mettre en place et assurer le suivi du petit déjeuner d'un établissement hôtelier ou para hôtelier.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AH	TP-00259	RC	05	02/06/2014	22/11/2013	18/22

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
AH	TP-00259	RC	05	02/06/2014	22/11/2013	19/22

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
AH	TP-00259	RC	05	02/06/2014	22/11/2013	20/22

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."

