



Rapport de Recherche

**Green Apron – Module de formation pour Ecoles d’Hôtellerie/Restauration
/Centres de Formation Professionnelle/Instituts pour Etudiants en
Diététique à base de Plantes**

Contenu

- Objectif
- Partenaires
- Définitions
- Enseignement professionnel
- Formation professionnelle
- Conclusions

Objectif

Inventaire des programmes et des pratiques en matière de formations en Restauration, déjà existantes, dans chaque pays participant.

Dans cette expertise, nous avons élaboré un questionnaire de recherche afin de repérer le système de formation professionnelle dans différents pays avec une attention particulière sur la formation professionnelle dans le secteur de l'Hôtellerie/Restauration.



Il décrit les critères et les buts que le programme d'un « profil cuisine basé sur les plantes /végétarien » doit obtenir.

Le détail du rapport de recherche sera ensuite basé sur l'analyse de la situation actuelle de la formation professionnelle en restauration dans chaque pays partenaire. Cette analyse portera sur la structure et les contenus ainsi que sur la formation de chef en cuisine. Les recherches seront conduites par des analyses de documents, des entretiens semi-structurés ainsi que des enquêtes quantitatives en ligne.

Ce document tentera de décrire le système de formation en Hôtellerie/Restauration dans chaque pays partenaire du projet et sera principalement centré sur la situation et les activités ainsi que les programmes en matière de restauration qui existent actuellement.

Partenaires

Le rapport de recherché final est le résultat de 5 recherches menées dans chaque pays (par ordre alphabétique):

	<p><i>France, GIP FCIP de Basse Normandie</i></p>
	<p><i>Italie, Associazione N.E.T : Mise en réseau de l'enseignement et de la formation</i></p>

	<p><i>Roumanie, Institut National de Recherche et de Développement en Nutrition Bio ressources - IBA Bucarest</i></p>
	<p><i>Ecosse, Clyde college de Glasgow</i></p>
	<p><i>Espagne, Institut de Formation Intégrale</i></p>

Définitions

Enseignement professionnel

L'enseignement professionnel représente une formation pour un métier spécifique en agriculture, commerce, ou industrie à travers une combinaison d'enseignement théorique et d'expérience pratique assurée par de nombreux lycées au sein de leurs départements commerce et technique, et par des institutions spéciales de niveau universitaire (comme une école d'agriculture, une école d'ingénieur ou un institut technique), *Merriam-Webster*.

L'enseignement professionnel constitue l'enseignement au sein d'écoles professionnelles qui préparent les élèves à un marché spécifique. Il développe directement une expertise dans les techniques en lien avec la technologie, la compétence et la technique scientifique afin de couvrir tous les aspects du marché. L'enseignement professionnel est classé comme utilisant la connaissance procédurale, *Wikipedia*.

Formation professionnelle

Formation professionnelle: formation qui met en relief les compétences et les connaissances requises pour une fonction métier en particulier (telle que la fappe ou la saisie de données) ou un marché (tel que celui de la menuiserie ou de la soudure), *Business Dictionary*.

Formation professionnelle: formation s'adressant à une profession spécifique dans les domaines de l'industrie, de l'agriculture ou du commerce, *The free dictionary*.

CEC (EQF Qualification)

CEC: Le Cadre Européen des Certifications (CEC, 8 niveaux) est un outil qui permet la comparaison entre les qualifications des différents pays d'Europe, favorisant la mobilité des actifs et des apprenants et qui facilite ainsi leur apprentissage tout au long de leur vie, *Wikipedia*.

CEC (EQF qualification): En Avril 2008 le Parlement Européen et le Conseil Européen adoptent la Recommandation sur la mise en place du Cadre Européen des Certifications de l'apprentissage tout au long de la vie (CEC). Le CEC vise à établir un cadre de référence commun qui permet de comparer les différents systèmes de qualification. Ce cadre se compose de niveaux permettant d'évaluer l'ensemble des enseignements et des formations pour une meilleure transparence, comparaison et portabilité des qualifications des citoyens (diplômes, certificats etc.), *EQAVET*.

Le système ECVET

Le système ECVET vise à permettre le transfert, la reconnaissance et l'accumulation de compétences pour obtenir une qualification. Il doit donner aux citoyens de l'Union Européenne la possibilité d'obtenir des qualifications professionnelles résultant d'apprentissages personnels en fonction du pays ou du système d'enseignement. *Ecvet team*.

Le système ECVET : Système Européen de Crédit d'Apprentissage pour l'Enseignement et la Formation Professionnels. L'objectif de ECVET est de :

- faciliter l'accès à la validation et à la reconnaissance de compétences liées au travail et de connaissances acquises dans différents systèmes et pays – afin qu'elles puissent être prises en compte pour une qualification professionnelle.
- rendre plus attractifs les déplacements entre les pays et les environnements d'apprentissage
- accroître la compatibilité entre les différents systèmes d'enseignement et de formation professionnels (VET) en place dans l'espace Européen et les qualifications qu'ils offrent.
- accroître l'employabilité des qualifiés VET ainsi que la confiance que les employés mettent dans les compétences et connaissances que les qualifications VET offrent. *European Commission.*

Enseignement professionnel

1. D'une manière générale, comment est proposé l'enseignement professionnel de l'Hôtellerie/Restauration dans votre pays? (privé, public)

France: public et privé sont en accord avec le Ministère de l'Education et sont contrôlés par des inspecteurs de l'Education Nationale.

Italie: public et privé (réforme du 1er septembre 2010).

Roumanie: public et privé.

Ecosse: public et privé.

Espagne: public et privé (trois niveaux), les diplômes officiels sont délivrés par des centres publics et privés reconnus par l'Education Nationale.

2. S'il existe des lycées professionnels privés en restauration, veuillez mentionner la nature des programmes qu'ils dispensent.

France: les établissements privés et publics qui dispensent d'un enseignement professionnel proposent des cours qui mènent à des diplômes nationaux: la plupart du temps délivrés par le Ministère de l'Education (diplômes) mais aussi par le Ministère du Travail (Titres Professionnels). Il y a aussi d'autres qualifications privées inscrites au RNCP (Répertoire National des Titres) plus particulièrement réservées pour des professions très spécifiques (par ex : pizzeria ou crêperie).

Italie: La plupart des formations est mise en place par les régions ou tout autre autorité publique qui établissent des projets de formation présentés par des institutions ou des sociétés privées, souvent avec l'aide du Fond Social Européen (FSE). Les cours privés relèvent principalement **de la formation initiale** afin d'acquérir une qualification réservée aux jeunes, aux adultes et aussi désormais aux demandeurs d'emploi possédant un diplôme universitaire. Dans certains cas, il s'agit de formations pour les actifs qui désirent se perfectionner, ceci se faisant dans le cadre du coupon de formation.

Roumanie: Les écoles privées de Roumanie offrent des qualifications de niveau 1, 2 et 3 dans des formations de base.

Ecosse: Les écoles privées de restauration dispensent de programmes variés, elles délivrent des certifications reconnues par les autorités écossaises ainsi que le Modern Apprentice Programmes (MA's), programmes modernes d'apprentissage, des qualifications professionnelles de niveau 2 et 3 (SVQ's et NVQ's) le Modern Apprenticeships (MAs) offre aux plus de 16 ans une rémunération en ayant la possibilité de se former aux emplois de l'artisanat à un niveau cadre.

Elles sont parfaites pour obtenir des compétences ainsi que des qualifications professionnelles nationales (NVQs) pour aider dans la suite de la carrière, sans avoir à étudier à temps plein. Elles offrent aussi des programmes courts dans les domaines de la santé et de sécurité, REHIS, de l'hygiène alimentaire (REHIS), Certificats en Sécurité Alimentaire (RSPH), métiers de cuisine de niveau 2, (Flexible, pâtisserie/ confiserie), etc.

Espagne: Le programme des diplômes officiels est établi par la loi pour chaque diplôme et chaque Communauté Autonome l'adopte selon ses propres conditions. Le programme s'organise autour de modules d'enseignement et comprend un module pratique en entreprise. Les centres d'enseignement peuvent avoir leurs propres diplômes qui n'en sont pas moins officiels. Leurs propres diplômes sont finalisés par un examen interne, tandis que pour recevoir un diplôme officiel le diplômé doit passer les examens officiels. Les modules sont détaillés dans le décret royal respectif par lequel le diplôme est établi ainsi que dans l'Ordonnance Ministérielle concernant chaque programme.

3. Comment sont financés les lycées professionnels privés en restauration? (funds, fees, donation, etc.)

France: Les lycées professionnels privés, qui sont agréés par le Ministère de l'Education, sont la plupart du temps financés par des fonds publics (le personnel est rémunéré par l'Etat) et par les frais de scolarité que paient les parents. En France, l'enseignement des adultes est un marché et ceux qui dispensent les formations sont soit publics comme le réseau des GRETA ou privés. Ils sont en concurrence devant des contrats de la Région ou de la FAFIH (OPCA de l'Hôtellerie/Restauration).

Les centres d'apprentissage, entités privées ou services des Lycées professionnels, sont financés par la Région comme nous l'avons mentionné auparavant, et par la taxe d'apprentissage qui est versée par les entreprises au centre de leur choix. Il faut remarquer que les entités publiques telles que les Lycées Professionnels peuvent aussi percevoir cette taxe spécifique par les entreprises.

Italie: La majorité de ce type de formation est financée par les **Régions** ou toute autre **autorité publique**, qui finance des projets de formation présentés par des institutions ou des sociétés privées, souvent avec le soutien du **Fond Social Européen** (FSE). L'inscription à ces cours est gratuite la plupart du temps, un remboursement des dépenses étant souvent proposé. La durée des cours peut varier de 500 à 1600 heures. Cet écart dépend du type de formation.

Roumanie: Le financement des institutions privées se fait par le biais d'une taxe annuelle payée par les étudiants, mais aussi à travers divers dons, sponsors ou autre source externe. A partir de l'année scolaire 2015-2016, l'Etat va accorder, sans discrimination organisationnelle - public, privé ou confessionnel- pour chaque niveau d'enseignement, une subvention de base.

Ecosse: Les écoles privées sont financées par divers moyens, par le biais notamment de personnels en reconversion, apportant la certification nécessaire pour répondre aux exigences statutaires. A travers des programmes à court terme financés par le Gouvernement Ecossais comme les programmes d'apprentissages modernes, l'Union des Commerçants Ecossais offrent aussi des fonds.

Espagne: Les centres privés d'enseignement professionnel initial sont bien souvent financés par les frais de scolarité, mais ont aussi des sponsors et des collaborateurs ou peuvent aussi appartenir à un groupe d'hôtels ou d'entreprises liées au tourisme qui les finance.

Les écoles privées offrant une formation professionnelle sont financées essentiellement par les frais de scolarité mais ont aussi des sponsors et des partenaires ou appartiennent à des groupes d'hôtellerie et de tourisme qui les financent.

Les écoles privées sont cofinancées par des fonds privés, par nombre d'étudiants.

4. Il y a-t-il des programmes communs utilisés dans des écoles professionnelles publiques et privées ?

France: Oui, comme nous l'avons expliqué auparavant. Les centres d'apprentissage visent plus les diplômes délivrés par le Ministère de l'Education que ceux des centres privés.

Italie: Les écoles professionnelles privées proposent parfois des programmes plus pratiques et moins théoriques comme le proposent souvent les centres publics (voir réponse à la question 1).

Roumanie: La structure des programmes est la même dans le public et dans le privé.

Ecosse: Oui, de nombreux programmes sont en commun dans les organisations publiques et privées, les organisations publiques ont tendance à proposer des programmes à temps plein et à long terme financés par the « Scottish Funding Council » (Conseil Ecossais de Financement), des cours pour décrocher le « National Certificate » et le « High National Certificate » alors que le privé aurait tendance à proposer des programmes plus courts visant une employabilité rapide. Les organisations privées et publiques proposent les « Modern Apprenticeship programmes » pour lesquels le financement est assuré par un processus de candidature.

Espagne: Pour les diplômes officiels, les écoles publiques et privées doivent avoir les mêmes programmes comme le stipule la loi. Les centres privés doivent être accrédités.

Les écoles privées peuvent développer des cours qui se concrétisent par leurs propres diplômes, leurs propres programmes de spécialisation ou bien encore des cours pour les professionnels du domaine de la formation professionnelle pour adultes).

5. Qui est responsable de l'examen/de la certification en général? Veuillez différencier le public du privé si nécessaire.

France: En général, c'est le Ministère de l'Education pour les diplômes et le Ministère du Travail pour les Titres Professionnels. La plupart des qualifications délivrées viennent du Ministère de l'Education (CAP, niveau 3 du CEC et le Baccalauréat Professionnel niveau 4 et le Brevet de Technicien Supérieur niveau 5 du CEC). D'autres qualifications sont dans les mains des entités privées voire publiques: elles sont inscrites au RNCP mais ne représentent que peu de cas. La FAFIH délivre aussi des qualifications appelées Titres de Branche.

Italie: **L'examen d'Etat de fin d'études secondaires** (appelé jusqu'en 1997 "Maturità"), représente l'épreuve qui vient conclure le cursus au niveau lycée en Italie. Ceux qui le réussissent, obtiennent un diplôme d'Etat nécessaire pour accéder à l'université ainsi qu'à d'autres domaines professionnels.

Ce type d'examen peut être passé par tout élève ayant suivi les cours dispensés en Lycée (en 5 ans en Italie)

Roumanie: Il n'y a pas de différences entre les écoles professionnelles publiques et privées en ce qui concerne l'examen. Le Ministère de l'Education Nationale est responsable des examens.

L'examen en école professionnelle ou technique est rendu légal dans la mesure où les conditions de passage et le contenu sont conformes.

Chaque institution doit faire figurer, dans son système qualité, la procédure de déroulement des examens qui qualifient les élèves en enseignement professionnel ou technique.

Ecosse: Au sein de secteur public, la certification est attribuée par la "Scottish Qualification Authority" (SQA et SVQs) ou bien le "City in Guilds" ainsi que les employeurs privés pour le professionnel. Quant au secteur privé, il concerne plus le diplôme SVQ/NQV ainsi que des certifications provenant d'employeurs privés.

Espagne: Les centres sont responsables de l'examen/certification. Les centres privés peuvent proposer leur propre examen mais afin d'obtenir un diplôme officiel les candidats doivent passer un examen reconnu. Ces examens sont proposés dans toutes les communautés autonomes.

6. Il y a –t-il des prérequis spécifiques concernant la formation des enseignants, en terme d'études théoriques ou d'expérience professionnelle dans le secteur de l'Hôtellerie/Restauration ?

France: Oui, dans les secteurs publics et privés qui ont un accord avec le Ministère de l'Education et les Centres de Formation d'Apprentis, les enseignants doivent être formés. Ils sont recrutés aujourd'hui à un niveau master (7 EQF). Deux étapes indispensables pour être recrutés: ils doivent passer un concours national, une fois reçus, ils passent une année probatoire indispensable à leur titularisation dans le secteur public.

Italie: Les enseignant/formateurs doivent posséder les qualifications appropriées qui prouvent leurs compétences en matière d'enseignement. Les enseignants dans ce domaine sont, en général, des professionnels ayant une expérience solide dans le secteur du tourisme et qui adoptent des méthodes d'enseignement concrètes sur des thèmes professionnels.

Ils peuvent être des professionnels de tours opérateurs et de chaînes d'hôtels, des guides touristiques expérimentés, des professeurs en langues étrangères (essentiellement anglais, allemand, espagnol, français et aujourd'hui russe), des consultants auprès de diverses sociétés de tourisme, des propriétaires d'hôtels, des historiens, des responsables de congrès, des chercheurs, des directeurs généraux d'agences de voyages, des concepteurs de sites internet, des journalistes, des serveurs en restauration expérimentés, des réceptionnistes, agents de réservation, des agents d'accueil, des représentants de l'agroalimentaire, des gérants de restaurants, des directeurs généraux d'offices du tourisme, des gardiens de demeures, des directeurs de spa...

Roumanie: En Roumanie, dans les deux secteurs l'enseignant/le formateur doit présenter les qualifications requises d'un enseignant pour prouver ses compétences. Les enseignants de ce domaine sont en général des professionnels qui adoptent des méthodes d'enseignement concrètes sur ces thèmes professionnels.

Ecosse: Oui, dans le secteur public, les enseignants doivent être formés et présenter un bagage scolaire et de l'expérience dans l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration. Dans le secteur privé, les formateurs doivent avoir un bagage qui correspond. Dans les deux secteurs l'enseignant/le formateur doit être conformément diplômé afin de prouver ses compétences.

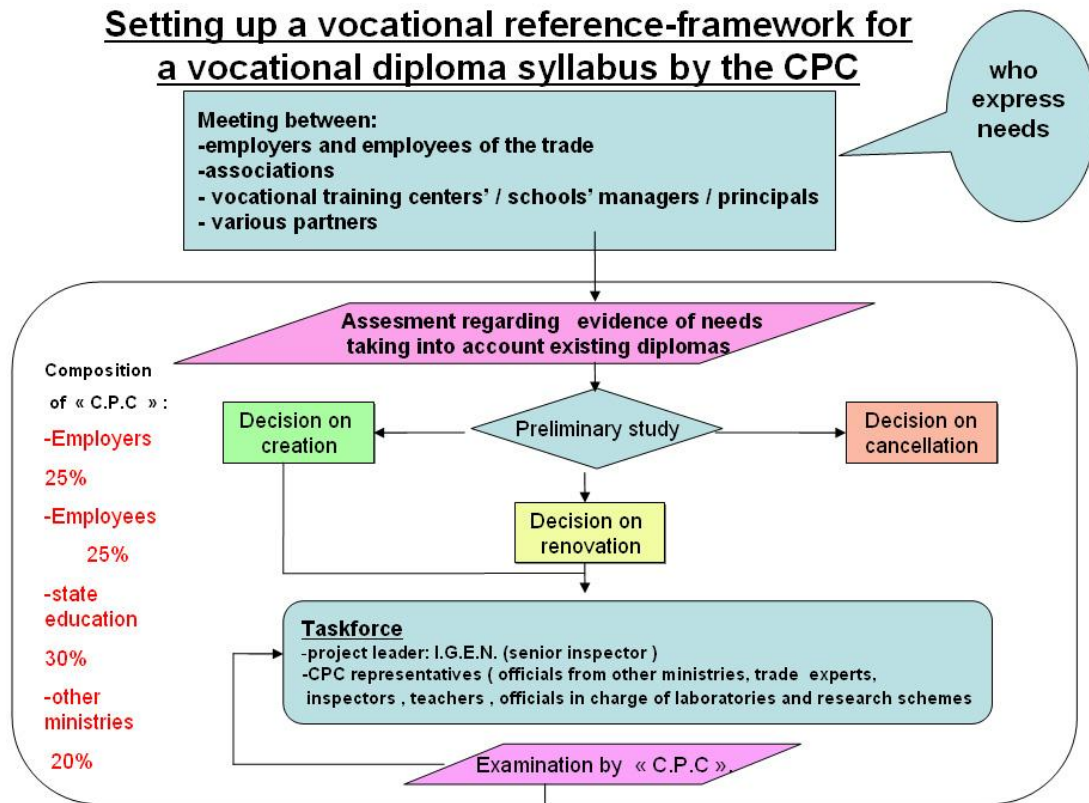
Espagne: Pour les diplômes officiels, les enseignants doivent faire partie du corps enseignant du secondaire (Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria), du corps enseignant de la formation professionnelle (Cuerpo de Técnicos de FP), Titulaire de l'Education (Cuerpo de Catedráticos de Enseñanza Secundaria) ou doivent posséder tout titre correspondant à l'enseignement supérieur (licence, diplôme d'ingénieur, Technicien Supérieur, technicien spécialiste etc...) selon la loi.

7. Comment s'organise le processus de mise à jour du portfolio/éducation des spécialisations dans l'enseignement professionnel dans le domaine de la restauration?

France: Les diplômes du Ministère de l'Education sont créés par un procédé complexe entre des représentants du ministère et des professionnels (voir Annexes).

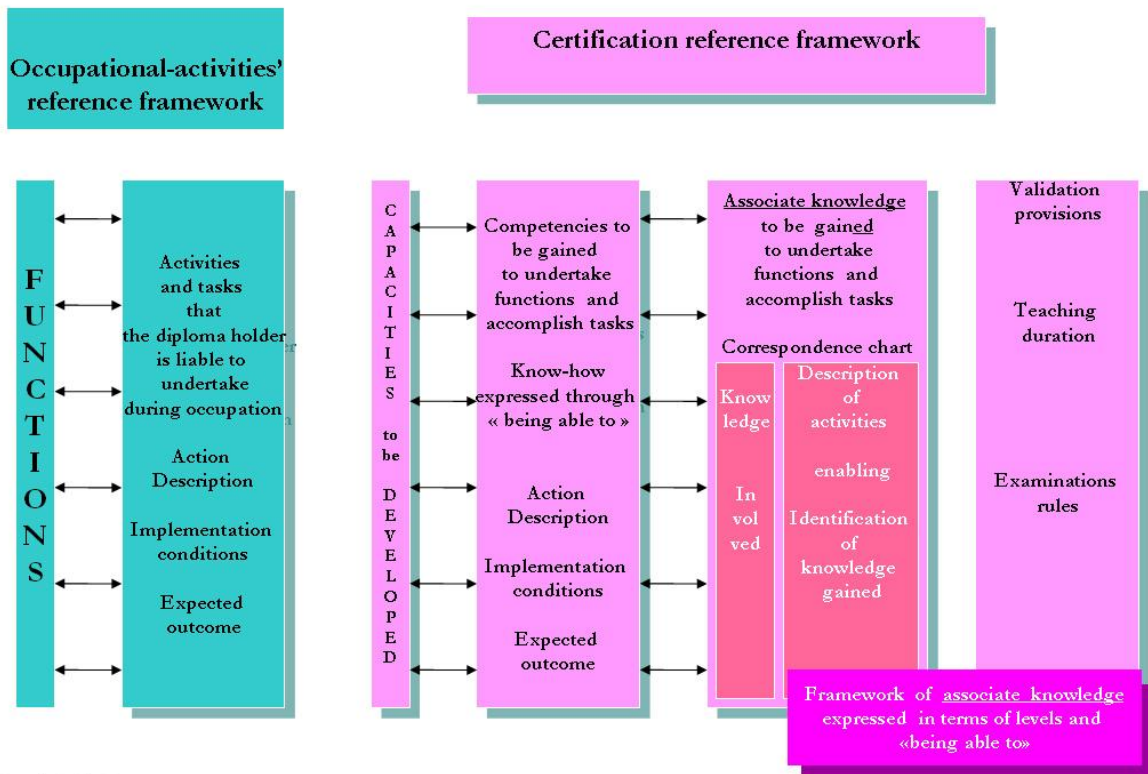
Les programmes professionnels sont appelés "Référentiels de Diplômes" et sont basés sur l'analyse d'une entrée métier et des compétences, connaissances entreprises par les employés.

Setting up a vocational reference-framework for a vocational diploma syllabus by the CPC



Released in « Journal Officiel » (J.O.), in « Bulletin Officiel de l'Education Nationale » (B.O.E.N.)
 Issued by the « Centre National de Documentation Pédagogique » (C.N.D.P.)

Typical structure of a reference-framework for a vocational diploma syllabus



Italie: Le corps institutionnel responsable de la mise à jour du portfolio/éducation des lycées professionnels publics en restauration est la « Commission des Compétences » dans le cadre du Ministère de l'Éducation. Afin de devenir de réelles "écoles d'innovation territoriale", les lycées professionnels doivent faire des choix pour encourager les compétences en auto-formation, le travail d'équipe ainsi que l'apprentissage tout au long de la vie. Il est essentiel d'accorder plus d'importance à la science et à la technologie dans la construction de la connaissance, qui s'habitue à la rigueur, l'honnêteté intellectuelle, la liberté de la pensée, la créativité, la collaboration, comme valeurs fondamentales pour la construction d'une démocratie ouverte.

Pour la formation professionnelle au niveau régional, une Commission au sein de la Région est en charge de la mise à jour des programmes.

Roumanie: En Roumanie, le Ministère de l'Éducation Nationale représente le corps institutionnel chargé d'approuver de nouveaux modules dans le cadre du renouvellement du portfolio des écoles professionnelles, ceci se faisant sur la base d'une documentation classée par ces institutions d'enseignement. Il est dans la pratique de faire répondre les étudiants de dernière année à un questionnaire sur la nécessité d'introduire de nouvelles spécialisations. Cette institution élabore des normes de formation professionnelle, des cadres de projets d'enseignement et des programmes.

Ecosse: En Ecosse/au Royaume Uni, nous avons des secteurs de compétences appropriés comme la "Scotland Food and Drink Skills Academy" et le "Sector Skills Council for Hospitality", secteurs de compétences pour l'hôtellerie, le sport et le tourisme. Le but est de produire une information sur le marché du travail et de l'intelligence afin d'informer sur la politique des compétences à travers le Royaume-Uni. Actuellement la main d'œuvre est relativement bassement qualifiée. Seulement un 5ème de la main-d'œuvre est qualifiée de niveau 4 voire plus (comparé à 37 pour cent dans toute l'économie), bien que cela varie par sous-secteurs. Un quart des postes vacants sont considérés comme difficiles à pourvoir et 20 pour cent des entreprises déplorent des écarts de compétences (comparé à 13 pour cent dans toute l'économie), le secteur a besoin d'une main-d'œuvre mieux qualifiée et des étapes doivent être mises en place pour proposer des mécanismes de formation plus efficaces.

Espagne: Comme les programmes sont définis par la loi, les changements de ceux-ci sont aussi adoptés par la loi. Le Ministère de l'Éducation, en tant que responsable de la formation initiale professionnelle, y participe avec la collaboration d'associations d'employeurs appartenant au secteur de l'Hôtellerie/Tourisme, des représentants de l'enseignement privé et des syndicats. La loi stipule que "les centres de formation professionnelle bénéficient d'une autonomie pédagogique, organisationnelle et économique pour le développement du processus d'éducation et de son adaptation aux caractéristiques concrètes de l'environnement économique, culturel et professionnel ».

Les compétences dans le domaine de l'enseignement et dans le domaine de la formation continue pour adultes ont été transférées aux Communautés Autonomes qui ont la liberté d'adapter les contenus de formation aux réalités du marché.

8. Où la partie pratique de la formation professionnelle a-t-elle lieu? Les établissements ont-ils une infrastructure adaptée ou bien sont-ils en partenariat avec des entreprises extérieures?

France: Quand la formation a lieu en centre, (lycée professionnel) tout enseignement professionnel est organisé avec des entreprises à travers des stages obligatoires d'une durée de pratique définie selon le programme. Un processus spécifique tient compte du travail basé sur les périodes de stages en entreprise et l'école. Ce processus est appelé "pédagogie de l'alternance" et reconnaît l'entreprise comme source de connaissances et de compétences. Le tuteur du stagiaire en entreprise a une place importante dans l'évaluation des périodes de stages, périodes qui comptent dans l'obtention du diplôme. Il faut remarquer que le concept n'est pas simplement basé sur de la théorie enseignée à l'école d'un côté et l'aspect pratique en entreprise de l'autre mais que les deux sont reconnus comme entités actives dans le processus d'apprentissage : compétences « douces » (compétences plus diffuses et informelles) compétences « dures » (compétences académiques, formelles).

Italie: Chaque région a ses règles concernant l'alternance qui est obligatoire en général pendant le parcours de formation professionnelle.

Pour ce qui concerne l'enseignement professionnel, lycées professionnels en hôtellerie/restauration, il suit les décisions prises par le Ministère de l'Éducation.

Le public et le privé ont recours à l'alternance avec une pratique en restauration/cuisine et des périodes dans des établissements (hôtels, restaurants...) afin d'acquérir une vraie expérience.

Roumanie: La formation pratique peut être organisée dans les écoles et auprès des entreprises. Les conditions dans lesquelles l'alternance a lieu est à la charge du centre de formation.

Ecosse: Cela peut varier: le public et le privé ont recourt à une alternance entre enseignement en centre et expérience sur le terrain (hôtels, restaurants...) afin d'acquérir une réelle expérience.

Espagne: Les centres ont souvent leur propre infrastructure pour les activités pratiques, certains ont même leur propre restaurant. Les établissements de formation ont souvent des accords avec des entreprises des secteurs

concernés pour la partie pratique qui vient succéder à la partie théorique. Les élèves ont aussi la possibilité de chercher eux-mêmes leurs stages pratiques.

Le contenu des programmes se compose de deux modules:

- Modules théorie/pratique – conçus pour développer les compétences professionnelles requises par les employeurs.
- Modules de formation pratique – qui sont menés par une entité extérieure, une entreprise liée au domaine enseigné. Ce type de formation demande un tuteur présent en centre et un autre sur le terrain. Un plan de travail est élaboré au préalable, encadré par les deux tuteurs afin d'évaluer le candidat en fin de formation.

9. Il y a-t-il des structures, disponibles auprès des jeunes, qui conseillent et font le lien entre la formation professionnelle et l'employabilité ? Comment parviennent-ils à choisir un métier dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration ?

France: Une aide à l'orientation professionnelle est proposée par des conseillers d'orientation à l'école. Il n'existe pas de structure particulière pour ces secteurs. Les jeunes peuvent aussi être sensibilisés lors de salons organisés par des professionnels du secteur afin de promouvoir leur profession. Cette filière souffre d'une mauvaise image (conditions de travail, volume d'heures...) Des programmes télé ont récemment fait la promotion de la profession Haute Cuisine: ils ont inspiré beaucoup de personnes qui ont rejoint le secteur de la restauration haute gamme et de la gastronomie. La haute gastronomie représente seulement 2% du marché et par conséquent la confrontation au marché traditionnel peut décevoir.

Italie: Des services d'orientation professionnelle sont présents dans certains lycées professionnels mais ce n'est pas systématique.

Roumanie:

Les écoles organisent des séances comme:

- outils de positionnement;
- entretiens conseils;
- programmes d'orientation professionnelle (afin d'aider les gens à développer la connaissance de soi, à donner des informations sur les possibilités existantes et sur comment développer des compétences en management)
- tests de logiciels (afin de tester les options avant de s'engager)
- programmes de recherche d'emploi ou de passage de service

Apporter des services d'orientation dans le système de l'éducation au niveau des écoles mais aussi au niveau des formations, va jouer un rôle important pour s'assurer que les décisions des jeunes reposent sur des bases solides et ainsi aider au développement des compétences. En même temps, ils représentent un outil clé pour les centres d'enseignement et de formation afin de développer un enseignement de qualité.

Ecosse: L'orientation professionnelle est principalement présente auprès des conseillers d'orientation à l'école et orientent les jeunes vers la bonne direction : cela peut varier selon les écoles. Le « Skills Sector Council » présente le métier lors de salons afin de susciter un intérêt chez les jeunes.

Espagne: Pour l'enseignement professionnel initial, l'équipe de professeurs conseille les parents ou les tuteurs légaux en ce qui concerne l'inscription de l'élève dans un cycle de formation professionnelle.

En amont, les cours comprennent un module sur l'orientation professionnelle et un sur l'esprit d'entreprise, élargissant ainsi les voies professionnelles que le candidat pourra suivre.

Par ailleurs, l'orientation professionnelle est aussi offerte par les services de l'emploi, des agences pour l'emploi ainsi que les Services d'Orientation Professionnelle pour l'Emploi et l'Assistance des auto-entrepreneurs (OPEAS), en fonction des communautés autonomes.

10. Quelle est la durée de l'enseignement professionnel dans les secteurs qui nous intéressent ?

France: La durée type d'une formation menant au niveau 4 est de 3 ans. Cela peut être une année de moins si les bénéficiaires sont adultes.

Ceci a été rendu possible grâce à une réforme de l'orientation professionnelle. Avant, le parcours typique de formation professionnelle pour accéder à une qualification de niveau 3 se faisait en 2 ans.

Italie: La durée peut varier de 3 à 5 ans.

Roumanie: En Roumanie il y a un enseignement professionnel de 2 ou 3 ans accessible à la fin de la classe VIII ou IX (16-18 ans) et un enseignement double organisé après la classe X.

Ecosse: La durée varie en fonction des programmes d'enseignement suivis, un programme « National Certificate » peut être d'un an à temps plein, suivi d'une autre année à temps plein pour le « Higher national Certificate ». Ces deux programmes peuvent être proposés à mi-temps sur une durée de deux ans chacun. L'autre programme est le « Modern Apprenticeship » qui existe au niveau 2 en 1 an ou niveau 3 en 3 ans. Ceci dépend des demandes de l'employeur notamment du niveau qu'il exige.

Espagne: La durée de l'enseignement professionnel pour le diplôme officiel est de 2000 heures (2 années scolaires) et comprend des modules théoriques et pratiques et un module en entreprise.

Ce module suppose un minimum de 12% des heures dédiées – entre 300-700 heures de formation en entreprise.

Formation professionnelle (le système)

1. Comment est gérée la formation professionnelle en restauration au sein de l'Education Nationale? (formation intra, formation en entreprise ou autre)

France: La formation en hôtellerie, composée principalement de 3 types de secteurs : service en salle, cuisine et hébergement se déroule comme toute autre formation, soit en école avec une expérience pratique ou bien en apprentissage.

Il faut bien remarquer qu'en France il y a une scission entre la voie professionnelle qui mène au baccalauréat professionnel et par la suite l'emploi et la voie technologique qui commence avec le baccalauréat technique pour poursuivre au niveau 5 vers le Brevet de technicien supérieur (BTS).

Italie: La formation professionnelle en restauration s'organise autour d'une formation en intra et d'une autre en entreprise, et est assurée par des collèges d'enseignement professionnel régionaux ou par un prestataire privé. Parmi les centres de formation les plus actifs en matière de formation professionnelle secteur tourisme il y a les centres de formation de l'union des syndicats (IAL, ENAIP, ENFAP, ECAP), ainsi que des institutions catholiques (ex : CIOFS, Don Milani).

Roumanie: En Roumanie, la formation professionnelle pour adultes a pour principal objectif de:

- a) faciliter l'intégration sociale des individus selon leurs souhaits et les besoins du marché de l'emploi
- b) préparer les ressources humaines pour être en mesure de contribuer à accroître la compétitivité de la main d'œuvre.
- c) mettre à jour les connaissances
- d) changer de qualification dans le cadre de restructurations économiques, mobilité sociale ou changement d'orientation
- e) croiser les connaissances avancées, les méthodes et les procédés avec les tâches requises dans les services modernes
- f) promouvoir la formation tout au long de la vie

En Roumanie, la formation professionnelle en restauration se passe en entreprise.

Ecosse: Elle s'organise autour d'une formation intra et en entreprise. Elle est assurée par les "Further Vocational Educational Colleges" ou par un privé.

Espagne: La formation professionnelle pour adulte comprend des actions de formation et constitue un "sous système" de l'emploi. Les grandes lignes d'action résident dans:

a) La formation de la demande (de main d'œuvre) – requises par les entreprises pour leurs employés. Elle est remboursée par les contributions de la Sécurité Sociale

b) La formation de l'offre (de main d'œuvre) – par des plans de formation pour des travailleurs avec ou sans emploi par le biais d'initiatives diverses.

c) La formation associée à l'emploi

- Ateliers scolaires et Ecoles de commerce.
 - Ateliers pour l'emploi
- Contrats de formation

d) Les activités complémentaires: actions de soutien et d'accompagnement ayant pour but d'améliorer l'efficacité du « sous-système ».

Le principal acteur est le « Servicio Público de Empleo Estatal » SEPE Service National pour l'Emploi qui, avec le « Centros de Referencia Nacional », Centre de Référence National, crée ou révisé des certifications de qualification et imagine des orientations didactiques pour l'enseignement et l'évaluation.

2. Veuillez mentionner les acteurs impliqués dans ce type de formation professionnelle?

France: Les principaux acteurs sont : les personnels des centres de formation professionnelle, les équipes de coordination, des personnes représentant les secteurs de métier, soit des maîtres de stages ou des conseillers de l'enseignement professionnel qui participent à la remise finale des diplômes.

Italie: Les régions ou autres autorités publiques ou bien encore des syndicats, des Institutions catholiques. Dans certains cas, des cours privés sont financés par le Fond Social Européen. La collaboration avec l'industrie du tourisme, à la fois pour les activités pédagogiques que pour l'alternance, est très étroite dans ce domaine.

Roumanie: La « National Qualifications Authority » a été établie sous la loi pour l'éducation no. 1/2011. Elle est organisée et fonctionne comme une institution publique, un corps spécialisé coordonné par le Ministère de l'Education Nationale.

Sa mission est d'apporter un cadre général qui permet de faire fonctionner la formation professionnelle continue et le développement des compétences indispensables pour répondre aux besoins du marché du travail et pour être capable d'être opérationnel dans la société d'aujourd'hui.

Au-delà de la législation roumaine en matière de formation continue pour adultes, des principes de base ont été mis en place au niveau européen sur la transparence des qualifications et la reconnaissance des compétences quel que soit le contexte dans lequel elles aient été acquises.

Sur le site internet de l'ANC (www.anc.edu.ro) il n'y a pas de données électroniques concernant le RNFFPA, « National Registry of Adult Vocational Training Providers », registre national des prestataires de la formation professionnelle pour adultes, registre dans lequel on peut trouver tous les prestataires en formation (nom, adresse, code fiscal, statut légal, intitulé du programme certifié, autorisation et validité).

Les acteurs impliqués dans ces actions sont: des entreprises privées, des associations, l'AJOFM (association locales pour l'emploi), des centres culturels, des bureaux de consultants...

Ecosse: Les principaux acteurs sont le « Skills Sector » Council, la « Scottish Education Authority, » la « Scottish Qualification Authority, » le « Scottish Funding Council City and Guilds » « Skills Development Scotland » et la Fédération des Employeurs.

Espagne: Ce type de formation réside dans la coordination du Ministère Pour l'Emploi et de la Sécurité Sociale, avec la collaboration du Ministère de l'Education et autres ministères qui sont en charge du secteur.

Pour ce qui concerne la formation de la demande, les principaux acteurs sont les entreprises qui ont recour à la formation professionnelle pour leurs employés. La formation peut avoir lieu dans l'entreprise ou dans un centre de formation.

Pour ce qui concerne la formation de l'offre, les principaux acteurs sont les partenaires sociaux, les administrations publiques, des entités sociales ou privées qui collaborent dans le but d'organiser l'offre de formation. Cette offre peut être subventionnée ou pas, cela dépend des accords existants.

3. Il y a-t-il une collaboration entre le prestataire en formation et les entreprises? Veuillez expliquer.

France: Comme nous l'avons mentionné auparavant, il n'y a pas de remise de qualification sans alternance et c'est ce qui fait le partenariat avec les entreprises.

Italie: Tous les programmes d'enseignement professionnel comprennent une alternance obligatoire en entreprise. Il en est de même pour les prestataires en formation privés.

Roumanie: Les prestataires en formation ont, en général, signé des accords avec les entreprises pour des périodes de stages en entreprise en fin de formation. Les périodes de stages ne sont pas rémunérées mais le prestataire peut facturer quelque chose en fonction de la période.

Ecosse: Oui, en tant que plans de formation du Gouvernement écossais, presque tous les programmes d'enseignement professionnel comprennent une partie de stage en entreprise ainsi que pour l'enseignement en Ecole ou auprès de prestataires en formations privés. Le fond de financement "Skills development Scotland" joue un rôle majeur dans la restauration, avec ses programmes de financement qui rendent obligatoires des périodes en entreprise renforçant ainsi la collaboration prestataire/entreprise.

Espagne: Les centres de formation professionnelle ont, en général, des accords avec des entreprises pour des périodes de stage en fin de formation. Les étudiants peuvent choisir (et ceci est fréquent) de continuer à travailler dans ces entreprises après la formation. Les périodes de stages ne sont pas rémunérées. Les entreprises, avec qui les centres ont signé des accords, contribuent aux contenus des cours, dans un procédé qui requiert l'adaptation des besoins en main d'œuvre des entreprises. Les centres de formation organisent aussi des salons pour l'emploi où les entreprises font part de leurs offres d'emploi.

4. Veuillez décrire la durée (période de formation) d'une formation professionnelle de niveau 3 du CEC.

France: Le niveau 3 du CEC est rarement remis aujourd'hui en tant que tel, seulement pour des gens ayant de difficultés d'apprentissage ou bien pour des passerelles adultes (souvent des demandeurs d'emploi). La durée normale d'une passerelle est de 2 ans mais peut être réduite pour les adultes. Aujourd'hui la durée d'une formation menant aux Baccalauréats Professionnels (niveau 4 du CEC) est de 3 ans.

Italie: Le niveau 3 du CEC équivaut à 3 ans de formation en centre de formation professionnelle pour décrocher une qualification qui comprend des stages et une alternance en entreprise obligatoire

Roumanie: La durée minimum du programme de formation, exprimée en heures de préparation pour la formation théorique et pratique menant à une certification ou une qualification en niveaux de compétence :

a) 360 heures pour le niveau 1 de qualification (120 heures de théorie, 240 heures de pratique);

b) 720 heures pour un niveau 2 de qualification (240 heures de théorie, 480 heures de pratique);

c) 1080 heures pour un niveau 3 de qualification (360 heures de théorie, 720 heures de pratique).

Pour l'évaluation des compétences professionnelles, la période d'examen peut aller jusqu'à un mois.

Ecosse: Le niveau 3 du CEC est équivalent au niveau 5 du SCQF et nécessite 1 an de formation en école (« College »). Il comporte 12 unités d'apprentissage d'une durée 40 heures soit 480 heures de formation, comprenant un stage pratique.

Espagne: Le niveau 3 du CEC est en Espagne l'équivalent du niveau 2 (niveau technicien) dans le Catalogue National des Compétences Officielles (CNCO).

Les titres sont attestés par un certificat de qualification. Les certificats de qualification certifient les unités de compétences qui constituent une qualification dans le domaine des formations professionnelles pour l'emploi. Les unités de compétences sont définies dans le Catalogue National des Compétences Officielles (CNCO). Les certificats font l'objet de révisions.

Ces mises à jour relèvent de la responsabilité de l'Institut National des Qualifications (INQUAL). Les certificats de certifications sont délivrés par le SEPE ainsi que les autorités compétentes dans chaque communauté autonome.

Les **périodes de formation** visant un certificat de qualification de niveau 2 (équivalent du niveau 3 du CEC) dans les domaines qui intéressent le projet « green apron » sont les suivants :

Qualification: cuisine (HOTR0408)

Durée: 730 heures

Nombre d'heures de pratique en entreprise: 80 heures

Nombre d'heures pour le certificat de qualification: 810 heures

Qualification: confiserie (HOTR0509)

Durée: 420 heures

Nombre d'heures de pratique en entreprise: 80 heures

Nombre d'heures pour le certificat de qualification: 500 heures

5. Comment la formation professionnelle en cuisine est-elle gérée en pratique?

(Si la formation a lieu en dehors du centre de formation; Comment les étudiants se trouvent-ils informés des offres de stage des entreprises? Comment les étudiants postulent-ils à ces stages (requis à l'examen d'entrée?, etc.)? Y a-t-il une compensation financière proposée aux étudiants? Y a-t-il un certificat valable après la formation? Les entreprises, qui proposent des stages, se trouvent-elles récompensées? De quelle manière.

France: Les apprentis font partie à part entière du personnel de l'entreprise et perçoivent un salaire dont le montant est imposé. Les entreprises perçoivent une compensation pour cela.

Si l'alternance est basée à l'école, comme nous l'avons mentionné auparavant, les stages en entreprise sont obligatoires (20 semaines pour une formation en 2 ans).

C'est aux étudiants de trouver leur stage pour la partie pratique. Néanmoins les lycées développent leur propre programme de stages grâce aux partenariats avec les entreprises, ce qui signifie que chaque lycée a des stages potentiels disponibles.

Le stagiaire touche quelque chose pour les repas et le transport, après décision du conseil d'administration.

La compensation financière est percevable par les stagiaires qui suivent une alternance de plus de 2 mois d'affilée. Cela ne peut en aucun cas être considéré comme un salaire. Ceci arrive rarement en formation professionnelle puisque le stage en entreprise n'excède pas, en général, 1 mois.

Italie: La collaboration avec les entreprises qui offrent des stages en entreprise est très forte et c'est l'école qui organise l'alternance. Les tuteurs se chargent de contacter des entreprises pour ce qui est de faire correspondre l'alternance et les compétences de l'étudiant. Les étudiants ne sont pas rémunérés, sauf s'il s'agit d'une formation qui s'inscrit dans le cadre ESF, dans ce cas, ils ont une bourse mais elle ne s'adresse pas aux demandeurs d'emploi.

Il existe un certificat qui est délivré après la formation. Il s'agit d'une qualification professionnelle en Restauration délivré par le prestataire en formation et généralement validé par la Région.

Les entreprises proposant des stages ne perçoivent aucune compensation financière mais n'ont pas de coûts, les assurances étant à la charge de l'école.

Roumanie: En Roumanie, les étudiants sont tenus informés des stages par voies d'annonces publiques, par les médias locaux, des salons pour l'emploi, internet. Les étudiants envoient leur CV et attendent d'être contactés par l'employeur.

Les étudiants sont généralement soumis à un premier entretien à l'issue duquel, s'ils sont retenus, ils doivent se présenter à deux autres avant d'être pris. Dans certaines entreprises, l'étudiant doit suivre une période d'essai de 3 mois, à l'issue de laquelle il devra signer un contrat de travail, pour une période citée, de 6 mois en général. Passée cette période, il pourra signer un nouveau contrat de travail pour une période déterminée.

Il n'y a pas de rémunération pour les étudiants de même que pour les entreprises qui offrent les stages.

Ecosse: Au sein de l'école, les stagiaires potentiels postulant à un stage de niveau 5 sont en général plus nombreux que le nombre de places; par conséquent, les stagiaires sont reçus en entretien avant de postuler. L'école possède une équipe en place qui trouvera les stages manquants. Ceci donne, en général, une garantie au stagiaire d'avoir un poste d'apprenti (« Modern Apprentice ») et peut mener à un emploi à temps plein. Pendant la formation initiale, le stagiaire dispose d'une bourse afin de financer son programme de 1^{ère} année à temps plein. Ce modèle d'apprenti dit "moderne" permet au stagiaire de s'assurer un emploi, l'employeur verse un salaire au jeune et le gouvernement apporte les fonds nécessaires à une formation de niveau 5 au

CEF. Le certificat obtenu par les stagiaires est reconnu au niveau national et est valable dans tout le Royaume Uni.

Espagne: Les centres de formation professionnelle pour adultes ont souvent des accords avec les entreprises du secteur pour placer les étudiants en entreprise. Les étudiants peuvent aussi proposer à d'autres entreprises de faire leurs stages chez eux. C'est là que les centres de formation professionnelle se différencient car les autres n'ont pas d'accord avec des professionnels de la restauration et reçoivent seulement des demandes des jeunes.

Pour accéder aux stages pratiques, l'étudiant doit avoir réussi l'examen qui se passe à la fin du module théorique. Les étudiants peuvent aussi recevoir des bourses pour les dépenses en repas et en transport.

A la fin de la formation pratique, le centre de formation délivre le certificat approprié pour chaque cours (Certificat de Qualification ou Certificat Spécifique). Les entreprises reçoivent une rémunération de la part des centres de formation professionnelle pour chaque étudiant en stage. Afin de placer ces étudiants, les centres de formation professionnelle organisent souvent des salons en ligne, où les entreprises font part des stages vacants.

6. Les programmes. Qui est chargé de mettre les programmes à jour? (Contenus)

France: Les programmes de l'Education Nationale sont dans les mains de la CPC, Commission Professionnelle Consultative (voir Annexes: graphique) composée d'experts du Ministère et des représentants du marché. Ils sont chargés de la création, révision, annulation des diplômes.

Italie: Les programmes sont mis à jour par une commission qui analyse et procède aux changements nécessaires en accord avec la Région et selon les demandes du marché. Cette commission s'assure de la validité des qualifications.

Roumanie: En Roumanie, le prestataire en formation est en charge de la mise à jour des programmes en collaboration avec une équipe chargée d'analyser les contenus de formation, menant à des changements afin de s'assurer de la validité des qualifications.

Ecosse: La plupart des organismes font appel à une équipe en charge des programmes. Cette équipe suit les conseils du "Skill Sector Council" et de la « Scottish Qualification Authority » et veille à la valeur de la qualification.

Espagne: Les centres de formation professionnelle, en lien avec des associations d'employeurs et les syndicats sont ceux qui proposent de nouveaux contenus et qui apportent des changements aux documents légaux qui concernent les diplômes/titres officiels.

7. Quelle est la méthodologie de développement d'un nouveau programme (doit-il correspondre à des critères métier)?

France: Oui, tout développement ou tout changement de programme est défini selon les normes de la commission professionnelle consultative.

Italie: Les nouveaux programmes sont développés par la région mais pas la méthodologie.

Roumanie: Les programmes de formation assurent l'acquisition de compétences professionnelles en lien direct avec le métier mais aussi avec les critères de l'enseignement professionnel reconnu au niveau national.

Les normes métier, à savoir les normes professionnelles, représentent la base des contenus d'enseignement.

Les prestataires en formation qui se tournent vers des métiers dont les critères professionnels ne sont pas strictement définis ou pour lesquels il n'y a pas de référentiels, développent des projets qui seront soumis à un comité de validation par secteur. Après validation de ces normes métier, les contenus sont soumis à la "National Authority for Qualifications".

En cas de refus, le prestataire en formation peut proposer un nouveau programme de formation pour le métier en question seulement après l'accord de la „National Authority for Qualifications".

Ecosse: Oui, tout développement ou changement de programme doit suivre les conseils du "Skill Sector Council for Hospitality and Tourism" les contenus devant rejoindre les recommandations du secteur.

Espagne: La méthodologie visant à mettre à jour ou bien développer un nouveau programme implique tous les acteurs mentionnés dans la partie 6.

D'autres options sont possibles lorsque l'innovation et l'expérimentation viennent influencer les contenus de formation. Celles-ci passent par le Centre National de Référence et est organisé par secteur selon la réalité du terrain pour chaque communauté autonome (voir partie 11).

Pour les titres officiels et les certificats de qualification (pour lesquels des modifications dans la législation sont obligatoires) les entreprises recueillent les tendances pour les intégrer aux nouveaux titres.

A partir de là ces changements sont intégrés dans le système de certification des qualifications suite à un long dialogue. Ce procédé peut donc prendre des années of curriculum adaptation car il prend en compte des données à long terme.

8. Il y a-t-il un examen séparé pour les connaissances pratiques (examen théorique/examen pratique) à l'issue de la formation professionnelle? Veuillez le décrire.

France: L'examen de niveau 4 allie l'évaluation des compétences professionnelles aux connaissances à travers une évaluation en continu et un examen final dans lequel l'évaluation du travail en entreprise joue un rôle important.

Italie: En formation professionnelle, il est toujours demandé aux étudiants de passer un examen pratique en rapport avec les connaissances pratiques acquises pendant leur formation. La modalité des examens varie d'une école à l'autre selon les demandes d'une Commission des examens.

Roumanie: Ceux qui participent à des programmes de formation en Roumanie passent leur examen à l'issue de l'enseignement théorique et de leur stage pratique en entreprise.

L'examen repose sur une série d'épreuves théoriques et pratiques qui mettent en évidence l'acquisition de compétences spécifiques.

L'examen est déclaré acquis après qu'un Comité se soit réuni. Comité composé de:

a) 2 spécialistes autres que le prestataire en formation;

b) 1 spécialiste représentant le centre de formation.

Quelques personnes représentant le bénéficiaire du programme de formation peuvent y contribuer.

Selon le type de programme et des formes de réalisation de la formation, seul un prestataire autorisé peut délivrer les certifications suivantes:

a) formations qualifiantes ou de reconversion professionnelle- certificats de formation professionnelle;

b) cours d'initiation ou stages en entreprise, ainsi que pour les cours de remise à niveau.

Ecosse: Seulement en fonction du type de qualification offerte, il y a des prestataires qui peuvent choisir d'aller vers la "Scottish Qualification Authority" (SQA) ou la "Scottish Vocational Qualification"(SVQ), les deux offrant des qualifications très fiables, la SQA irait plutôt vers plus de théorie tout en ayant une partie pratique, alors que la SVQ est principalement menée au sein de l'entreprise mettant ainsi plus l'accent sur la pratique en entreprise.

Espagne: Les étudiants peuvent accéder au stage pratique après avoir réussi les examens finals des modules théoriques. Les entreprises certifient le travail pratique et le tuteur en charge des étudiants met en place une évaluation pour chacun d'entre-eux. L'évaluation de la partie pratique fait partie de l'examen final.

Les centres privés ont la possibilité d'organiser leurs propres examens, mais afin de recevoir une qualification ou un titre officiel, les étudiants doivent passer les examens officiels.

9. Veuillez décrire le niveau d'implication des entreprises dans les examens (aussi bien dans l'évaluation théorique que pratique)

France: Les entreprises interviennent dans l'évaluation du travail en entreprise. Cette intervention s'inscrit autour d'un dialogue entre le tuteur et l'équipe enseignante.

Italie: Oui, un représentant du secteur du tourisme est présent lors de l'examen, étant un des membres du comité d'examen, il/elle donne une note à l'examen pratique.

Roumanie: En Roumanie, les entreprises ne sont pas impliquées dans les examens théoriques et pratiques. L'examen final est sous la responsabilité du centre de formation. En Roumanie, il y a une formation interne proposée par l'employeur, nommée qualification en milieu de travail.

Ecosse: L'implication de l'entreprise dans les examens intervient seulement si le stagiaire suit le programme « Modern Apprenticeship » – le SVQ représente l'évaluation et a lieu en milieu de travail, elle est organisée par un expert de l'école ou un membre assermenté de l'entreprise.

Espagne: Les entreprises n'interviennent pas dans les examens, sauf pour diriger les travaux pratiques qui ont lieu chez elles. L'examen final est sous la responsabilité du centre ou du prestataire en formation professionnelle.

En général, les entreprises demandent un contenu de formation adapté à leurs besoins.

10. Existent-ils des principes et des méthodes qui assurent la qualité, les normes, des organismes délivrant les diplômes?

France: Pour les centres de formation professionnelle publics ou privés sous contrat avec l'Education Nationale, le ministère de l'Education offre la garantie d'un enseignement de qualité par le biais d'inspections.

Italie: Le système d'accréditation des régions prend en considération des indicateurs qui sont liés à la fois aux compétences professionnelles (analyse des besoins, programmation et évaluation, compétences pédagogiques) et aux compétences d'encadrement. La responsabilité des centres se tient au niveau national et régional. On constate une augmentation constante de la décentralisation de la responsabilité et les autorités régionales sont maintenant en charge de la planification des formations professionnelles selon un ensemble de principes généraux. Les régions italiennes accordent une accréditation à des agences de formation initiale, de formation continue. Afin d'obtenir l'accréditation les critères suivant seront pris en considération: la qualité dans la gestion des projets et dans l'analyse des besoins, gestion dans la prévision des demandes et dans la capacité d'apporter les bons services. L'organisation de la structure ainsi que la technologie sont à prendre en compte également ainsi que la transparence financière, les compétences d'encadrement et les compétences

professionnelles; la force des relations entre les institutions, les organisations sociales et économiques; l'efficacité et la qualité de la production (abandons, stages, etc.). Chaque année, la Région s'assure que les agences de formation suivent toujours ces critères. Des directives ainsi qu'un soutien technique des stagiaires sont à disposition, et un programme visant à améliorer la qualité des prestations en matière de formation a été mis en place. Le processus d'accréditation constitue la première étape dans la politique qualité des centres de formation professionnelle régionaux. Tout ceci permet d'améliorer la qualité de la formation dispensée. Afin de soutenir cette approche, la Région diffuse des informations sur la connaissance de la qualité— en particulier à travers un soutien dans l'auto et l'inter-évaluation (évaluation par ses pairs) constituant ainsi une stratégie de qualité ascendante.

Roumanie: En Roumanie, chaque prestataire en formation doit avoir mis en place un système de gestion de la qualité selon des normes et la législation en vigueur. Les audits internes assurent la qualité des services proposés.

Le registre, répertoriant les réclamations ou axes à améliorer, joue un rôle important et vise à améliorer la qualité de la prestation. Le prestataire en formation reçoit une autorisation valable quatre ans. Celle-ci est suivie par:

a) au moins trois visites de contrôle en 18 mois, des visites pouvant être ajoutées en cas de dysfonctionnement.

b) Le suivi systématique des résultats obtenus par les participants au programme de formation lors de l'évaluation finale.

Ecosse: Toute qualification offerte par une entreprise ou un centre de formation est soumise à des normes qualité, SQA, SVQ, SDS. Si le prestataire en formation ne répond pas à ces normes il se verra dans l'incapacité de délivrer la qualification ou le certificat voire même de perdre le droit d'organiser la formation.

Espagne: Les centres qui proposent des formations professionnelles initiales ou pour adultes doivent recevoir une accréditation selon la réglementation de chaque communauté autonome. Il existe un Registre des Centres au niveau des communautés autonomes.

Les centres et autres entités qui mettent des formations en place, formations finalisées par un certificat de qualification, doivent demander une accréditation.

Les centres qui proposent des formations et des spécialisations qui ne se finalisent pas par un certificat de qualification doivent demander à être inscrits à un registre.

Dans chaque cas, la demande est faite auprès du Service Public pour l'Emploi de la communauté autonome dont le centre dépend.

11. Comment les données concernant le rapport entre la demande du marché actuel et les compétences requises sont-elles recueillies ? Le but étant que la formation corresponde à la demande.

France: La création d'un diplôme est le résultat d'une étude menée lors de la « phase opportunité » par la Commission Professionnelle Consultative. Cette phase vise à évaluer l'intérêt à créer ou rénover un nouveau diplôme selon les besoins en nouvelles compétences ou la demande du marché. Les besoins peuvent être définis par le marché, les entreprises, les corps administratifs, les inspecteurs ainsi que la direction de l'Education Nationale.

Italie: Comme la formation professionnelle en Italie est gérée par la Région, au sein du service Education, il y a régulièrement un Comité qui est chargé de mettre à jour et de recueillir les données concernant les compétences requises dans le marché du travail afin de faire une offre de formation qui corresponde bien à la demande du marché.

Roumanie: En Roumanie, chaque prestataire en formation fait une étude de marché concernant les offres d'emploi dans divers secteurs ou spécialisations. Les ressources sont analysées et des formations sont proposées afin d'adapter l'offre à la demande. En Roumanie, il y a de nombreux sites spécialisés ayant des listes d'offres d'emploi, des salons pour l'Emploi où les prestataires en formation peuvent avoir une idée de la demande du marché. Les employeurs font aussi appel à la presse locale ou bien affichent des offres d'emploi dans les lieux publics.

Ecosse: Les données sont recueillies par le "Skill Sector Council" qui a récemment achevé un rapport complet portant sur l'état et sur les besoins des secteurs de l'hôtellerie du tourisme et du sport. Le rapport souligne les besoins en formation et en informe le gouvernement.

Espagne: Les entreprises adaptent ou demandent des contenus de formation qui correspondent à la demande du marché et sont les premières intéressées pour inclure au programme les tendances du marché du travail. En général, c'est un environnement qui subit des changements réguliers selon les besoins.

A ce jour, les centres accrédités participent à l'élaboration et à la planification du système professionnel, à travers des services pour l'emploi de chaque communauté autonome, province ou municipalité.

Dans le marché de la formation professionnelle pour adulte il y a un grand nombre de cours pour se spécialiser, répondant ainsi rapidement à la demande de certains secteurs.

Chaque secteur possède une chartre sectorielle (où l'on peut trouver les formations professionnelles disponibles selon le secteur d'activité). Le Service Public pour l'Emploi liste ces formations dans un catalogue

de formations, une référence dans le domaine de la formation professionnelle pour l'emploi. Pour ajouter une formation à cette chartre, il faut en faire la demande auprès du Service Public pour l'Emploi.

Conclusions

L'Enseignement Professionnel ainsi que la Formation dans les domaines de la Restauration et de l'Hôtellerie sont assurés par les secteurs publics et privés ; les certificats/ diplômes sont délivrés par le secteur public (Ministère de l'Education/du Travail ou autre organisation représentant l'Etat).

Les programmes d'apprentissage du secteur privé sont dans la plupart des cas plus courts, plus orientés sur la pratique et plus intensifs que dans le public. Dans certains pays, les fonds de l'enseignement privé sont en partie assurés par l'Etat.

L'industrie s'implique beaucoup dans la formation professionnelle, notamment lorsque les apprentis sont en situation d'apprentissage en entreprise. Les niveaux du Cadre Européen des Certifications (CEC) proposent des qualifications équivalentes dans différents pays.

Les programmes d'apprentissages sont définis par des organisations représentatives qui prennent les demandes des clients en considération et qui tiennent compte de la législation nationale ou européenne, des nouveaux mouvements technologiques et de la sécurité alimentaire.

Le programme de formation pour devenir chef cuisinier est très complexe et requiert entre 3 et 5 ans d'apprentissage théorique auquel il faut ajouter 2 à 3 ans d'expérience professionnelle. Il requiert des connaissances allant de la transformation alimentaire, en passant par le stockage des aliments, l'hygiène, la législation sanitaire, les langues étrangères, l'analyse des dangers, la gestion et la communication.

A côté de la formation classique, une formation plus informelle joue un rôle tout aussi important dans la formation professionnelle mais n'est pas nécessairement représentée dans les examens écrits. Pourtant pour l'employeur, elle pourrait être plus importante qu'un diplôme d'enseignement dit « classique ».