



Erasmus+

KNOWLEDGE

ATTITUDE

EXPERIENCE

SKILLS

**Guide de recommandations
pour les parties prenantes**

GROWTH

ABILITY

ETHICS

104

EN VOL
Valuing skills

2019-1-BE01-KA204-050433



INTRODUCTION

Les recommandations présentées sont le résultat du travail et des analyses effectuées par les partenaires du projet ENVOL axé autour de la valorisation des compétences professionnelles de niveau 1 et 2 du Cadre Européen de Certification (CEC).

A travers cette initiative, les partenaires engagés souhaitent contribuer à la résolution de certains des difficultés entravant la reconnaissance des compétences acquises par un public peu qualifié à travers un processus de formation professionnelle basé sur des expériences d'apprentissage formelles, non formelles ou informelles.



Les recommandations proposent un ensemble de modifications possibles qui, ensemble, pourraient conduire à :

- une plus grande uniformité des Cadres Nationaux de Certification (CNC) ;
- une meilleure harmonisation des normes nationales définissant les compétences et les profils professionnels ;
- le développement de processus intégrant désormais des micro-crédits ;
- une meilleure connaissance et perception des opérateurs chargés de déterminer les normes de compétence et le processus de reconnaissance ;
- une diffusion efficace et une mise en oeuvre effective de ces recommandations, permettant le soutien à l'inclusion et à l'accès à la formation, à la réinsertion socio-professionnelle et aux opportunités ou perspectives d'emplois pour un plus grand nombre de personnes, y compris les groupes défavorisés et vulnérables.

PARTENAIRES

Le projet réunit 4 partenaires européens :

- **AID Coordination**, BE (www.aid-com.be),
- **Santa Casa da Misericordia de Lisboa**, PT (www.scml.pt),
- **CIFASA-Efas Castilla**, SP (www.efacentro.org)
- **Scuola Centrale Formazione**, IT (www.scformazione.org).

Le projet

L'objectif d'ENVOL est d'améliorer le positionnement des offres de formation aux niveaux 1 & 2 des cadres nationaux de certification par rapport au cadre européen.

Le projet entend à cet effet développer un modèle permettant la reconnaissance des acquis d'apprentissage obtenus dans le cadre de formations formelles, non formelles et informelles.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

1

knowledge

ETAT DES LIEUX

Fournir un aperçu des approches et méthodologies mises en œuvre aux niveaux nationaux pour la reconnaissance et la validation de l'apprentissage non formel et/ou informel pour les publics peu qualifiés (niveaux 1 et 2 du CEC).

2

MODELE DE POSITIONNEMENT

Développer un modèle décrivant & analysant des exemples de bonnes pratiques dans le positionnement aux niveaux 1 et 2 du CEC.

goals

3 GUIDE D'UTILISATION

Produire un guide permettant aux acteurs de la formation d'utiliser ce modèle de positionnement.

4 RECOMMANDATIONS

Identifier les problèmes transversaux et adresser des recommandations aux décideurs politiques.

INFORMATION

Documenter la progression du travail (facebook page) et partager/diffuser les résultats (website)

5

POURQUOI

Justification du projet

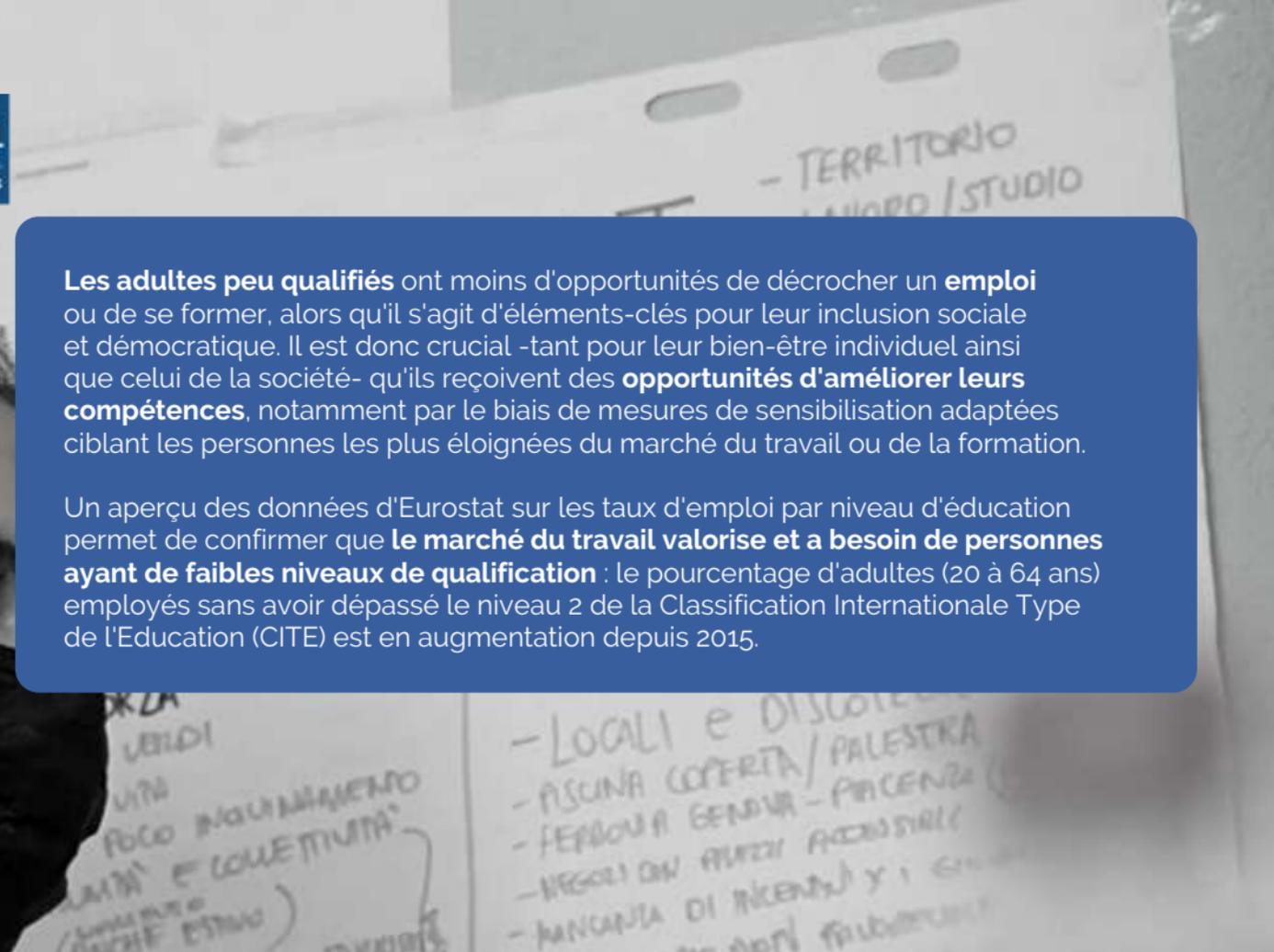
Plus d'un quart de la population européenne de 25 à 64 ans (**61 million people**) quitte l'enseignement ou la formation sans avoir dépassé le **niveau de qualification secondaire inférieur**.

L'enquête de l'OCDE testant le niveau de qualification adulte en **littérature, mathématique**, dans un environnement technologique développé, indique que des proportions similaires d'adultes âgés de 16 à 65 ans ont atteint **le niveau de compétence le plus bas dans 20 États membres**.

Il est urgent de relever ce "**défi de compétences**" : les risques de **pénurie** et d'**inadéquation des compétences** doivent être anticipés et traités dans un contexte de marchés du travail européens en mutation rapide et de plus en plus exigeants.

Les adultes peu qualifiés ont moins d'opportunités de décrocher un **emploi** ou de se former, alors qu'il s'agit d'éléments-clés pour leur inclusion sociale et démocratique. Il est donc crucial -tant pour leur bien-être individuel ainsi que celui de la société- qu'ils reçoivent des **opportunités d'améliorer leurs compétences**, notamment par le biais de mesures de sensibilisation adaptées ciblant les personnes les plus éloignées du marché du travail ou de la formation.

Un aperçu des données d'Eurostat sur les taux d'emploi par niveau d'éducation permet de confirmer que **le marché du travail valorise et a besoin de personnes ayant de faibles niveaux de qualification** : le pourcentage d'adultes (20 à 64 ans) employés sans avoir dépassé le niveau 2 de la Classification Internationale Type de l'Education (CITE) est en augmentation depuis 2015.



Les quatre pays du partenariat ont leur **Cadre National de Certification (CNC)** référencé au **Cadre Européen de Certification (CEC)**.

Ces CNC, de même que leurs systèmes de qualification professionnelle, notamment aux niveaux les plus bas, sont **différents** d'un pays à l'autre.

À partir des descripteurs intégrés dans le CEC/CNQ concernant les niveaux 1 et 2, les partenaires ont développé des **ateliers** dans chaque pays, visant à identifier quelques enseignements et pistes de réflexion sur base de leur expérience en matière de **formation** et de **certification** des domaines professionnels aux **niveaux de qualification les plus bas**, soit pour les niveaux 1 et 2 du CEC.



A partir de l'analyse des différents systèmes de qualification pour faibles niveaux de qualification, en matière d'accès aux parcours de qualification ou à l'emploi, nous pouvons conclure :

EMPLOIS

Il y a intégration par les différents marchés de l'emploi des travailleurs ayant un faible niveau de qualification

BENEFICIAIRES

Certains stagiaires ayant un faible niveau de qualification ne sont pas en mesure d'atteindre des niveaux plus élevés.

DESCRIPTEURS

Pour les plus bas niveaux du CEC il existe des descripteurs d'aptitudes, de compétences et de responsabilité/autonomie.

UNITÉS DE COMPÉTENCE / ACQUIS D'APPRENTISSAGE

Il existe des unités (ou sous-unités) de compétence intégrées dans les cadres de certification existants et qui, par rapport aux aux descripteurs de qualification dans le CNC et le CEC, peuvent être positionnées aux niveaux les plus bas.

COMMENT: LES ETAPES

IO1

Aperçu des méthodologies et approches nationales aux niveaux 1 et 2 (CEC) dans les secteurs 'HoReCa' et de l'horticulture.

Analyse et comparaison des mécanismes innovants existants au sein des ateliers nationaux.

IO2

Développement d'un modèle de positionnement commun des acquis de l'apprentissage professionnel de niveau 1 et 2 (BE, IT, PT et ES), à partir des besoins identifiés en ateliers.

Le modèle utilise :

- un langage commun,
- des sous-domaines,
- des questions directrices,
- la terminologie et le tableau
- à deux dimensions présents dans la taxonomie de Bloom (1957) révisée par Anderson et Krathwohl (2001).



103

Guide d'utilisation du modèle commun de positionnement proposé par les pays partenaires (Belgique, Italie, Portugal et Espagne)

Propositions d'application du modèle commun, ainsi que des outils à mobiliser comme ressources.

104

Guide de recommandations pour les parties prenantes : observations et suggestions appuyant la valorisation des compétences et acquis d'apprentissage aux niveaux les plus bas.



QUOI

Enseignements à retirer

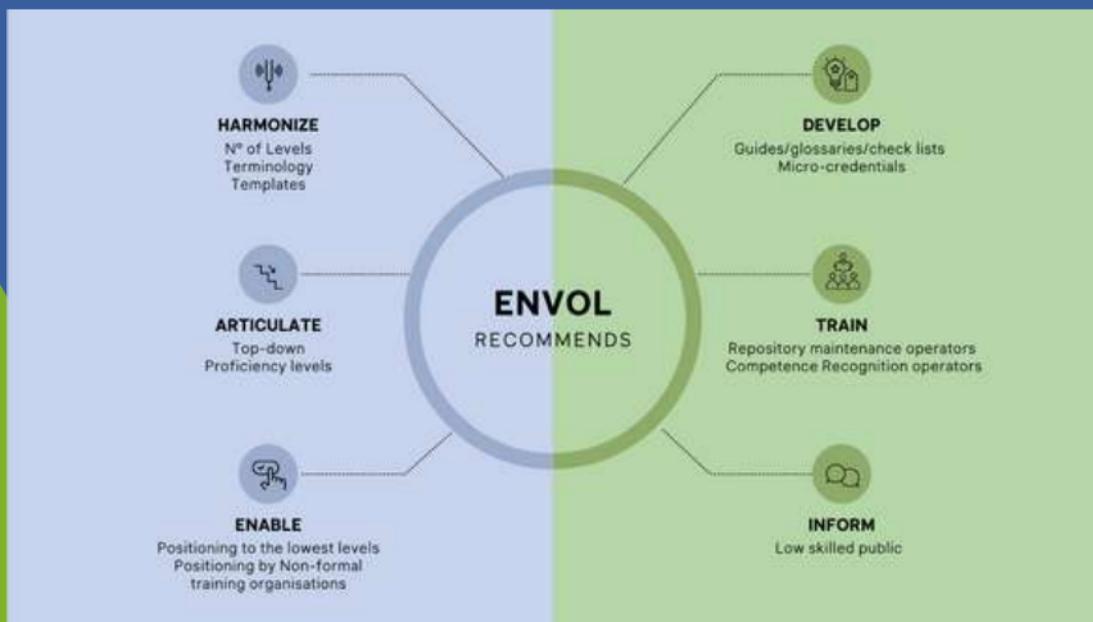
Nous avons identifié six verbes-clés pour expliquer les besoins que nous souhaitons partager et les recommandations qui ont émergé de notre travail.

Les recommandations sont spécifiquement liées au projet : promouvoir la valorisation

- ▶ de compétences professionnelles
- ▶ de niveaux 1 & 2 (CEC), acquises
- ▶ par des personnes peu qualifiées
- ▶ tout au long de leur parcours
- ▶ d'apprentissage formels / non- formels / informels.

Vocational NonFormal Valorization Learning
LowSkilledPeople
Informal Formal EQF2 EQF1

VERBES-CLES et suggestions





Harmoniser

N° des niveaux

Terminologie

Formats



HARMONIZE

N° of Levels

Terminology

Templates

HARMONISER

Les niveaux possibles

1



OBSERVATION

Certains Cadres nationaux sont définis selon un nombre moindre de niveaux, un niveau national peut dès lors correspondre à deux niveaux européens distincts : cela rend le référencement évidemment ambigu.

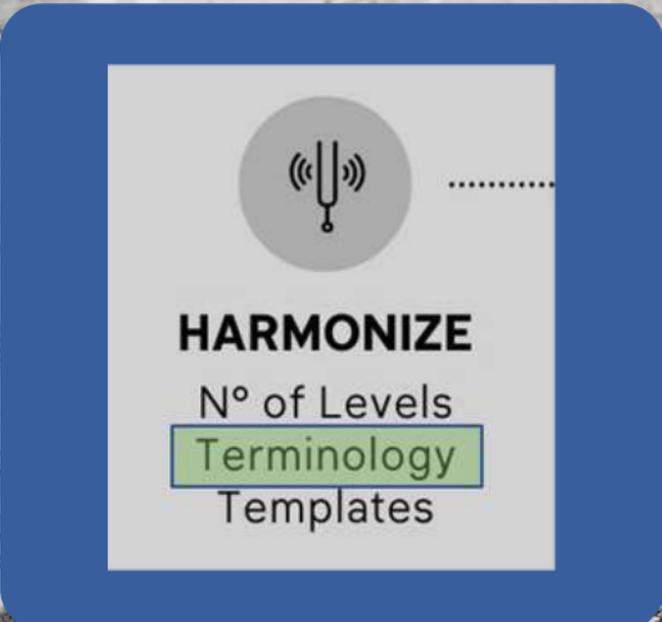


Suggestion

Les systèmes nationaux de qualification devraient être articulés sur 8 niveaux, chacun correspondant ainsi à un niveau équivalent (CEC) à l'échelle européenne, facilitant le référencement en le rendant univoque.



Harmoniser
N° des niveaux
Terminologie
Formats



HARMONIZE
N° of Levels
Terminology
Templates

Comment qualifier les connaissances
certifiées aux niveaux les plus bas ?

Comment dénommer les profils
professionnels au plus bas niveaux ?

HARMONISER TERMINOLOGIE des connaissances certifiées aux plus bas niveaux



OBSERVATION

2

Les différents pays (parfois régions) dénomment assez distinctement les connaissances élémentaires faisant l'objet d'une certification :

- compétences ;
- unités de compétences ;
- acquis d'apprentissage ;
- résultats d'activités-clés ;
- etc.



Suggestion

Terminologies et définitions standards (en anglais p.ex.) facilitent mobilité/passage d'un système à l'autre, y compris entre pays européens.

➤➤➤ UNITES DE COMPETENCES

CATALOGUE EUROPEEN

HARMONISER TERMINOLOGIE des profils professionnels certifiés aux plus bas niveaux



OBSERVATION

3

Des termes différents sont utilisés entre les différents pays (parfois entre régions d'un même pays) pour nommer le même profil professionnel, même s'il est à ce point basique que spécifications ou distinctions ne sont ni utiles ni nécessaires.



Pour les niveaux les plus bas (1 à 3) de certains profils professionnels a minima, définir une dénomination unique aiderait à fluidifier les parcours et faciliterait aussi la mobilité (interne, nationale, transnationale).

Propositions ENVOL

**HARMONISER
TERMINOLOGIE
des profils
professionnels
certifiés aux plus
bas niveaux**

Les partenaires du projet ENVOL recommandent l'utilisation et le recours à la terminologie suivante :

ISCO
(tel qu'intégré dans la classification ESCO)

pour fixer un profil commun des tâches d'exécution.

Compte tenu de la forte mobilité des travailleurs peu et non qualifiés sur le marché de l'emploi, l'harmonisation des profils dans différents pays pour la réalisation de tâches élémentaires basiques de niveaux 1 et 2 (CEC) contribuerait à un cadre européen commun de référence.



Harmoniser
N° des niveaux
Terminologie
Formats



HARMONIZE
N° of Levels
Terminology
Templates

HARMONISER FORMATS des connaissances certifiées aux plus bas niveaux

4

OBSERVATION

Les modèles pour décrire dans les pays/régions de l'UE les (unités de) compétences, acquis d'apprentissage, résultats d'activités-clés, etc. recouvrent des domaines similaires mais divergent dans certains cas, sachant que les descripteurs nécessaires font défaut.



Suggestion

Utiliser et promouvoir le modèle de connaissances minimum "certifiables" élaboré par les partenaires d'ENVOL (voir Production intellectuelle n.3).

Propositions ENVOL

**HARMONISER
FORMATS
des connaissances
certifiées aux plus
bas niveaux**

L'APPLICATION DU MODÈLE

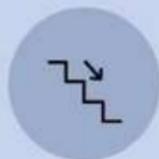
Numéro de code de l'unité	Numéro de code qui identifie de manière unique l'unité de compétence / les acquis d'apprentissage	
Niveau CEC de l'unité	Selon toutes les informations liées aux acquis d'apprentissage : savoirs, aptitudes, contexte, autonomie, responsabilité	
Titre de l'unité	Nom de l'unité de compétence ; il doit être court et contenir des noms ou des verbes	
Description de la compétence	<p>Cette partie est une brève description de la compétence ; elle contient les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le cœur (être capable de... plus une série de verbes) - autonomie (degré) et responsabilité - le contexte (portée, prévisibilité, complexité). 	
Savoirs	Aptitudes	
Un ensemble structuré de connaissances qui sont strictement nécessaires pour appliquer les compétences (pour décrire les savoirs, garder à l'esprit la profondeur, le type, le processus cognitif prédominant et utilisez les adjectifs appropriés en fonction du niveau CEC de la compétence).	Un ensemble structuré d'aptitudes qui sont strictement nécessaires pour appliquer la compétence, (pour décrire les aptitudes, garder à l'esprit la complexité, l'application des savoirs, la profondeur et l'étendue, en fonction du niveau CEC de la compétence).	
Responsabilité et autonomie		
Il faut souligner la responsabilité de la réalisation individuelle et/ou de la réalisation par des tiers et le degré d'autonomie.		
Évaluation de la performance		
Une liste d'activités qui nécessitent l'application des savoirs, des aptitudes et la capacité de les utiliser. Les situations mettent également en évidence le contexte et le niveau de responsabilité et d'autonomie demandé.		



Articuler

Du haut vers le bas

Niveaux de compétences



ARTICULATE

Top-down

Proficiency levels

ARTICULER

Partant d'un SECTEUR ECONOMIQUE, mener aux PROCEDURES DE TRAVAIL puis enfin aux COMPÉTENCES. Du haut vers le bas.



OBSERVATION

5

Les processus et activités-clés qui caractérisent l'emploi sont approximativement les mêmes dans les pays, pas seulement au niveau européen.



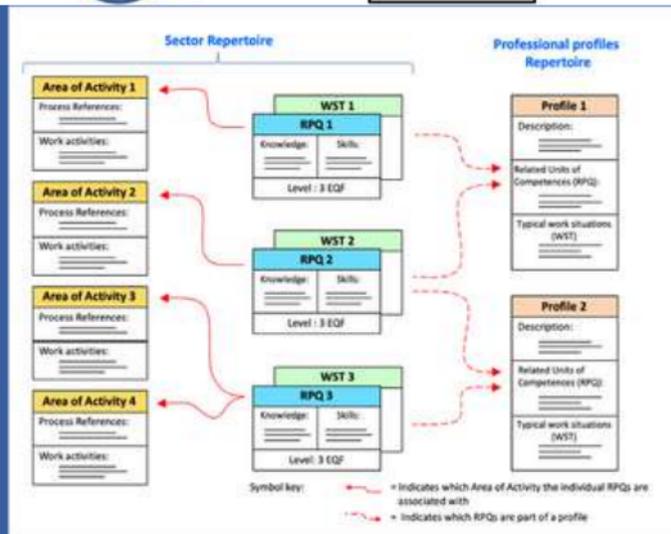
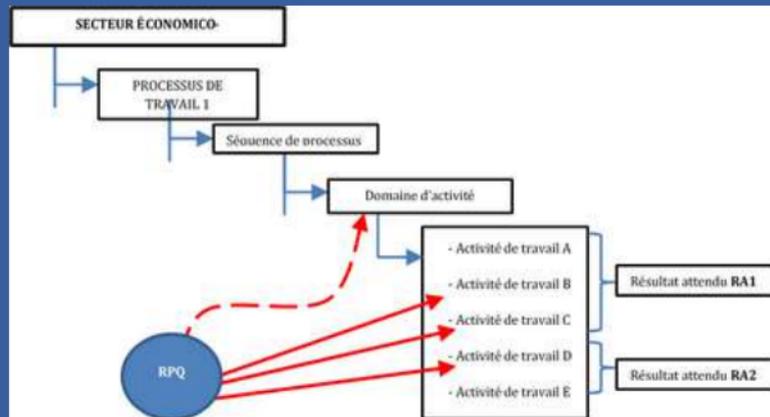
Suggestion

Fixer comme point de départ les processus et les activités clés d'un secteur économique pour la création d'un répertoire d'"unités de compétence" pour tous les pays européen puis les combiner de sorte de composer des profils professionnels et cours de qualification/formation.

Propositions ENVOL

ARTICULER

Partant d'un SECTEUR ECONOMIQUE, mener aux PROCEDURES DE TRAVAIL puis enfin aux COMPÉTENCES.
Du haut vers le bas.

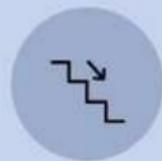




Articuler

Du haut vers le bas

Niveaux de compétences



ARTICULATE

Top-down

Proficiency levels

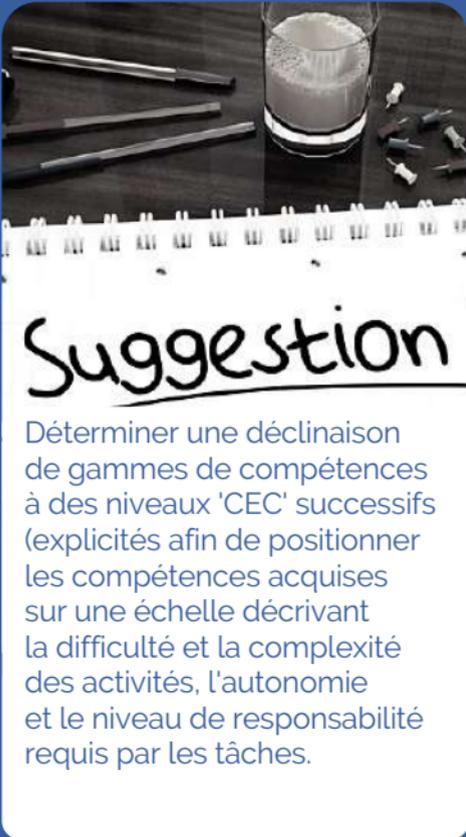
ARTICULER NIVEAUX de COMPETENCES

6



OBSERVATION

Les compétences / acquis d'apprentissage se rapportant au même secteur économique peuvent être mis en œuvre à différents niveaux selon la nature et la complexité du contexte, le degré de responsabilité et d'autonomie demandé, les connaissances mobilisées, le processus cognitif exercé, etc.



Suggestion

Déterminer une déclinaison de gammes de compétences à des niveaux 'CEC' successifs (explicités afin de positionner les compétences acquises sur une échelle décrivant la difficulté et la complexité des activités, l'autonomie et le niveau de responsabilité requis par les tâches.

6 Propositions ENVOL

ARTICULER NIVEAUX de COMPETENCES

<p>N° codeca 940203a</p> <p>Niveau CECa 02a</p> <p>Titre a Préparer des produits semi-finis de base et des denrées alimentaires simples.a</p> <p>Compétences Être capable d'assembler des matières premières et d'exécuter des opérations élémentaires de cuisine pour préparer des produits semi-finis de base froids/chauds et des denrées alimentaires simples. Ces opérations sont effectuées dans un contexte structuré et stable d'apprentissage ou de travail, avec une autonomie limitée dans la prise de décisions et la résolution de problèmes ordinaires et routiniers et avec une responsabilité uniquement pour les réalisations courantes.a</p>		<p>N° codeca 940103a</p> <p>Niveau CECa 01a</p> <p>Titre a Préparer des produits semi-finis de base et des denrées alimentaires simples.a</p> <p>Compétences Être capable d'assembler des matières premières et d'exécuter des opérations élémentaires de cuisine pour préparer des produits semi-finis de base froids/chauds et des denrées alimentaires simples. Ces opérations sont effectuées dans un contexte familial structuré et stable, d'apprentissage ou de travail sous supervision directe, avec une autonomie limitée dans la prise de décisions et la résolution de problèmes ordinaires et de routine dans un contexte familial et avec un partage de responsabilité uniquement pour les réalisations courantes.a</p>	
<p>Savoirs</p> <p>Principaux ustensiles pour la manipulation des aliments : typologies, noms spécifiques, mode d'utilisation (sûr et efficace).¶</p> <p>Liaisons (faciles à préparer) : noms spécifiques, recette et mode d'utilisation.¶</p> <p>Sauces (faciles à préparer) : noms spécifiques, recette et mode d'utilisation.¶</p> <p>Autres aliments (faciles à préparer) : noms spécifiques, recettes.¶</p> <p>Méthodes de base pour mélanger, assembler les matières premières.¶</p> <p>Méthodes de base des opérations de cuisson (par exemple² bouillir, frire, griller).¶</p> <p>Récipients pour la conservation des aliments : typologies, indications d'utilisation.¶</p> <p>Procédures pour le stockage correct des produits semi-finis/matières premières pré-élaborées.¶</p> <p>Protocoles d'autocontrôle de base de l'hygiène alimentaire.a</p>	<p>Applitudes</p> <p>Interpréter la recette ou les indications du cuisinier/chef concernant la préparation des produits semi-finis/aliments.¶</p> <p>Mélanger les matières premières.¶</p> <p>Assembler les matières premières pour réaliser des produits semi-finis, des plats froids, des produits prêts à cuisiner.¶</p> <p>Exécuter les opérations de cuisson des aliments (c'est-à-dire² bouillir, griller, frire, gratiner, cuire à l'étouffée, braiser) à un niveau de base.¶</p> <p>Réchauffer les aliments pour la consommation.¶</p> <p>Stocker les produits semi-finis / matières premières pré-élaborées selon les règles de conservation.¶</p> <p>Travailler selon les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail.a</p>	<p>Savoirs</p> <p>Principaux ustensiles pour la manipulation des aliments : typologies, noms spécifiques, mode d'utilisation (sûr et efficace).¶</p> <p>Liaisons (faciles à préparer) : noms spécifiques, recette et mode d'utilisation.¶</p> <p>Sauces (faciles à préparer) : noms spécifiques, recette et mode d'utilisation.¶</p> <p>Autres aliments (faciles à préparer) : noms spécifiques, recettes.¶</p> <p>Méthodes de base Consignes courtes et simples pour le mélange, l'assemblage des matières premières. ¶</p> <p>Méthodes de base Consignes courtes et simples pour les opérations de cuisson (par exemple² bouillir, frire, griller). ¶</p> <p>Récipients pour la conservation des aliments : typologies, indications d'utilisation.¶</p> <p>Procédures pour le stockage correct des produits semi-finis/matières premières pré-élaborées.¶</p> <p>Protocoles d'autocontrôle de base de l'hygiène alimentaire.a</p>	<p>Applitudes</p> <p>Interpréter la recette ou les instructions du cuisinier/chef concernant la préparation des produits semi-finis/aliments.¶</p> <p>Mélanger les matières premières selon les indications du cuisinier/chef.¶</p> <p>Assembler les matières premières pour réaliser des produits semi-finis, des plats froids, des produits prêts à cuisiner selon les indications du cuisinier/chef.¶</p> <p>Exécuter les opérations de cuisson des aliments (c'est-à-dire² bouillir, griller, frire, gratiner, cuire à l'étouffée, braiser) à un niveau de base selon les consignes du cuisinier/chef.¶</p> <p>Réchauffer les aliments pour la consommation.¶</p> <p>Stocker les produits semi-finis / matières premières pré-élaborées selon les règles de conservation indications du cuisinier/chef.¶</p> <p>Travailler selon les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail.a</p>

Note that also Digi.Comp. has been declined on 8 levels of proficiency

Permettre

Position aux plus bas niveaux

Position par les structures
de formation non-formelle



ENABLE

Positioning to the lowest levels

Positioning by Non-formal
training organisations

PERMETTRE POSITIONNEMENT aux NIVEAUX CEC LES PLUS BAS

7

OBSERVATION

Peu de pays identifient les qualifications 'VET' au niveau 1 (Autriche, Malte) ; certains pays (p.ex. : Portugal, Espagne) autorisent la reconnaissance de compétences au niveau 1 par des modes d'apprentissage formels/non-formels/informels et organisent des formations pour adultes pour atteindre ce niveau.

Suggestion

- Encourager le positionnement des résultats d'apprentissage au niveau 1 du CEC.
- Encourager les organismes habilités à établir des normes à décrire et établir les profils aux plus bas niveaux et ce, en étroite concertation avec les représentants du secteur, économique les partenaires sociaux, les institutions...).

**PERMETTRE
POSITIONNEMENT
aux NIVEAUX CEC
LES PLUS BAS**

<p>N° codea 940203a</p> <p>Niveau CECa 02a</p> <p>Titre a Préparer des produits semi-finis de base et des denrées alimentaires simples.a</p> <p>Compétencea Être capable d'assembler des matières premières et d'exécuter des opérations élémentaires de cuisine pour préparer des produits semi-finis de base froids/chauds et des denrées alimentaires simples. Ces opérations sont effectuées dans un contexte structuré et stable d'apprentissage ou de travail, avec une autonomie limitée dans la prise de décisions et la résolution de problèmes ordinaires et routiniers et avec une responsabilité uniquement pour les réalisations courantes.a</p>		<p>N° codea 940103a</p> <p>Niveau CECa 01a</p> <p>Titre a Préparer des produits semi-finis de base et des denrées alimentaires simples.a</p> <p>Compétencea Être capable d'assembler des matières premières et d'exécuter des opérations élémentaires de cuisine pour préparer des produits semi-finis de base froids/chauds et des denrées alimentaires simples. Ces opérations sont effectuées dans un contexte familier structuré et stable, d'apprentissage ou de travail sous supervision directe, avec une autonomie limitée dans la prise de décisions et la résolution de problèmes ordinaires et de routine dans un contexte familier et avec un partage de responsabilité uniquement pour les réalisations courantes.a</p>	
<p>Savoirs:</p> <p>Principaux ustensiles pour la manipulation des aliments : typologies, noms spécifiques, mode d'utilisation (sûr et efficace).¶</p> <p>Liaisons (faciles à préparer) : noms spécifiques, recette et mode d'utilisation.¶</p> <p>Sauces (faciles à préparer) : noms spécifiques, recette et mode d'utilisation.¶</p> <p>Autres aliments (faciles à préparer) : noms spécifiques, recettes.¶</p> <p>Méthodes de base pour mélanger, assembler les matières premières.¶</p> <p>Méthodes de base des opérations de cuisson (par exemple^b bouillir, frire, griller).¶</p> <p>Récipients pour la conservation des aliments : typologies, indications d'utilisation.¶</p> <p>Procédures pour le stockage correct des produits semi-finis/matières premières pré-élaborées.¶</p> <p>Protocoles d'autocontrôle de base de l'hygiène alimentaire.a</p>	<p>Applihdesa</p> <p>Interpréter la recette ou les indications du cuisinier/chef concernant la préparation des produits semi-finis/aliments.¶</p> <p>Mélanger les matières premières.¶</p> <p>¶</p> <p>Assembler les matières premières pour réaliser des produits semi-finis, des plats froids, des produits prêts à cuisiner.¶</p> <p>¶</p> <p>Exécuter les opérations de cuisson des aliments (c'est-à-dire^b bouillir, griller, frire, gratter, cuire à l'étouffée, braiser) à un niveau de base.¶</p> <p>¶</p> <p>Réchauffer les aliments pour la consommation.¶</p> <p>Stocker les produits semi-finis / matières premières pré-élaborées selon les règles de conservation.¶</p> <p>¶</p> <p>Travailler selon les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail.a</p>	<p>Savoirs :</p> <p>Principaux ustensiles pour la manipulation des aliments : typologies, noms spécifiques, mode d'utilisation (sûr et efficace).¶</p> <p>Liaisons (faciles à préparer) : noms spécifiques, recette et mode d'utilisation.¶</p> <p>Sauces (faciles à préparer) : noms spécifiques, recette et mode d'utilisation.¶</p> <p>Autres aliments (faciles à préparer) : noms spécifiques, recettes.¶</p> <p>Méthodes de base Consignes courtes et simples pour les opérations de cuisson (par exemple^b bouillir, frire, griller).¶</p> <p>Méthodes de base Consignes courtes et simples pour les opérations de cuisson (par exemple^b bouillir, frire, griller).¶</p> <p>Récipients pour la conservation des aliments : typologies, indications d'utilisation.¶</p> <p>Procédures pour le stockage correct des produits semi-finis/matières premières pré-élaborées.¶</p> <p>Protocoles d'autocontrôle de base de l'hygiène alimentaire.a</p>	<p>Applihdes</p> <p>Interpréter la recette ou les indications du cuisinier/chef concernant la préparation des produits semi-finis/aliments.¶</p> <p>Mélanger les matières premières selon les indications du cuisinier/chef.¶</p> <p>Assembler les matières premières pour réaliser des produits semi-finis, des plats froids, des produits prêts à cuisiner selon les indications du cuisinier/chef.¶</p> <p>Exécuter les opérations de cuisson des aliments (c'est-à-dire^b bouillir, griller, frire, gratter, cuire à l'étouffée, braiser) à un niveau de base selon les consignes du cuisinier/chef.¶</p> <p>Réchauffer les aliments pour la consommation.¶</p> <p>Stocker les produits semi-finis / matières premières pré-élaborées selon les règles de conservation indications du cuisinier/chef.¶</p> <p>Travailler selon les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail.a</p>

Permettre

Position aux plus bas niveaux

Position par les structures
de formation non-formelle



ENABLE

Positioning to the lowest levels

Positioning by Non-formal
training organisations

PERMETTRE POSITIONNEMENT des FORMATIONS par les ORGANISMES DE FORMATION NON-FORMELS



8

OBSERVATION

Les organismes non formels n'ont pas la possibilité d'attribuer un niveau CEC à la formation proposée à un public plutôt fragilisé et généralement éloigné de l'emploi.



Suggestion

Permettre aux organismes axant aussi leur pédagogie spécifique sur leurs stagiaires (en conformité avec les unités d'apprentissage 'CNC') de pouvoir positionner officiellement leurs formations (cf. modèle IO3), afin d'encourager et valider les parcours et montées en compétences, ce qui renforce la motivation des stagiaires.



Développer

Glossaires, guides, listes

Micro-crédits



DEVELOP

Guides/glossaries/check lists

Micro-credentials

DEVELOPPER

Une boîte à outils
avec des GUIDES,
CHECK LISTS,
GLOSSAIRES, etc.

9

OBSERVATION

Le référencement aux différents niveaux CEC et CNC est basé sur l'utilisation cohérente d'une série de descripteurs, verbes, concepts... qui sont liés à plusieurs dimensions (contextes, connaissances, compétences, responsabilité, autonomie...).



Fournir des outils qui aident les opérateurs à comprendre et à utiliser les descripteurs 'CEC' et 'CNC' pour positionner les résultats des processus d'apprentissage / formation au niveau approprié.



DEVELOPPER
Une boîte à outils
avec des GUIDES,
CHECK LISTS,
GLOSSAIRES, etc.

9 Propositions ENVOL

Ce que l'individu doit savoir et comprendre		
□-1-2 ^a	Base	Profondeur des connaissances
□-1 ^a	Factuel	Type de connaissance (prédominant)
□-2 ^a	Faits et concepts	
□-1 ^a	Interpréter des infos de base pour les appliquer dans un contexte familial ou dans un contexte de travail et d'apprentissage	Processus cognitif (prédominant)
□-2 ^a	Interpréter les infos pour les appliquer dans un contexte de travail ou d'apprentissage	
Ce que l'individu doit être capable de faire		
□-1-2 ^a	Exécuter des tâches et résoudre de simples problèmes routiniers (exécution)	Complexité des tâches
□-1-2 ^a	Appliquer des règles et des outils simples	Application des savoirs
□-1-2 ^a	Gamme de compétences cognitives et matérielles d'une ampleur limitée et d'une profondeur de base	Profondeur et étendue des compétences à utiliser
Ce que l'individu devrait être en mesure d'assumer		
□-1-2 ^a	Partage de la responsabilité de leurs réalisations courantes	Degré de responsabilité pour ses réalisations
□-1-2 ^a	Agir sous une supervision directe	Degré de responsabilité pour les réalisations de tiers
□-1 ^a	Aucune responsabilité pour les réalisations de tiers	
□-2 ^a	Autonomie limitée dans la prise de décisions et la résolution de problèmes ordinaires et de routine	Degré d'autonomie
Quelles sont les caractéristiques du contexte?		
□-1 ^a	Familier/vie quotidienne et dans un domaine d'apprentissage ou de travail	Portée de l'exercice
□-2 ^a	Dans un domaine d'apprentissage ou de travail	Portée de l'exercice
□-1-2 ^a	Stable et structuré	Prévisibilité et complexité du contexte

Développer

+ Glossaires, guides, listes

Micro-crédits



DEVELOP

Guides/glossaries/check lists

Micro-credentials

DEVELOPPER

L'intégration des MICRO-CREDITS en tant qu'unités du PROCESSUS de FORMATION

10

OBSERVATION

Certains n'atteindront pas la qualification complète ou la certification intégrale des unités de compétences au terme de leur parcours de formation ou à la suite d'un processus de validation ou de reconnaissance d'un l'apprentissage non formel/informel



Suggestion

Développer et intégrer l'utilisation de micro-crédits dans le cadre d'un système de qualification reflétant mieux la modularisation des parcours et valorisant les connaissances, aptitudes et motivant l'apprentissage tout au long de la vie.

Propositions ENVOL

Le modèle développé par les partenaires d'ENVOL identifie les unités de compétences qui peuvent être certifiées en elles-mêmes et qui reflètent le principe de l'organisation de la modularisation des parcours d'apprentissage.

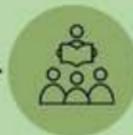
Chaque unité de compétence peut être une partie de qualification et être développée et s'intégrer dans le principe des micro-certifications.

DEVELOPPER

L'intégration
des MICRO-CREDITS
en tant qu'unités
du PROCESSUS
de FORMATION

Former

Mise à jour des répertoires
Reconnaissance des acquis



TRAIN

Repository maintenance operators
Competence Recognition operators

FORMER

Les OPERATEURS en charge de la mise à jour des répertoires de QUALIFICATIONS / COMPÉTENCES

11



OBSERVATION

Le processus de conception et de mise à jour / intégration / révision des référentiels de compétences impliquent de nombreuses données issues tant du marché du travail que des autorités & opérateurs 'VET'.



Suggestion

Renforcer les capacités d'application / utilisation des niveaux 'CEC' et 'CNC' dans la conception/révision des éléments minimaux à certifier en conformité avec les descripteurs 'CEC'.

Former

Mise à jour des répertoires

Reconnaissance des acquis



TRAIN

Repository maintenance operators

Competence Recognition operators

**FORMER
OPÉRATEURS
chargés du processus
d'IDENTIFICATION,
de RECONNAISSANCE,
de VALIDATION
et de CERTIFICATION
des COMPÉTENCES**

12



OBSERVATION

Le processus d'identification, reconnaissance, validation et de certification des acquis d'apprentissage / compétences dans le cadre de l'apprentissage non formel / informel reste à un stade expérimental sinon peu développé dans de nombreux pays.



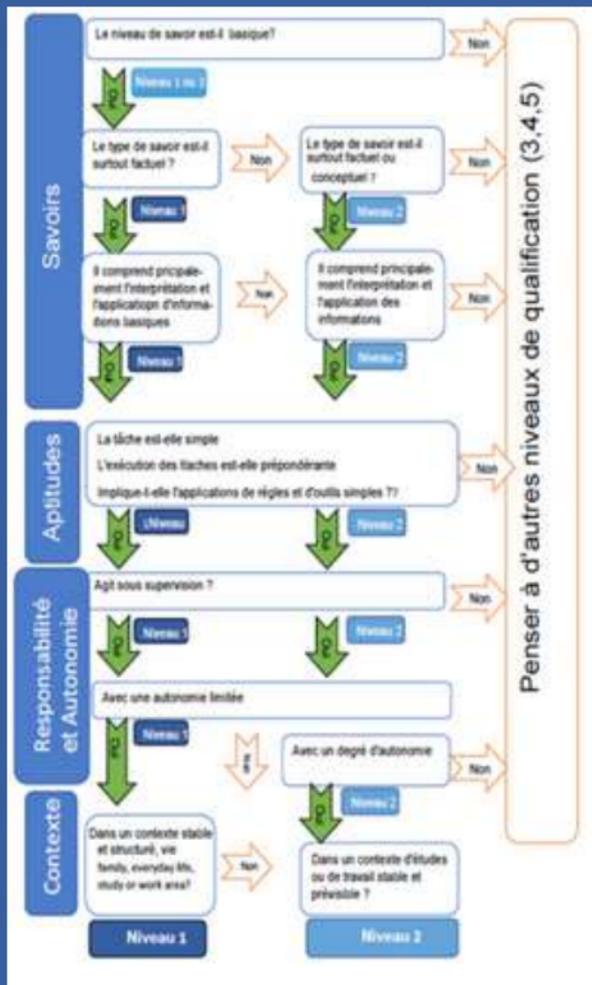
Suggestion

Renforcer les capacités d'analyse des expériences et du contexte qui peuvent permettre un apprentissage et l'émergence des preuves de compétences/aptitudes/ connaissances acquises ainsi que leur référencement en termes de standards de compétences.

Propositions ENVOL

FORMER

OPÉRATEURS
chargés du processus
d'IDENTIFICATION,
de RECONNAISSANCE,
de VALIDATION
et de CERTIFICATION
des COMPÉTENCES





Informer
Public peu qualifié



INFORM
Low skilled public

INFORMER

**Le PUBLIC FRAGILE
FAIBLEMENT QUALIFIE
sur la possibilité de voir
valorisés les résultats
de leur expérience
de vie.**



OBSERVATION

13

La façon de reconnaître et valoriser les acquis non formels ou informels issus d'expériences de vie et accéder à cette option est peu connue du grand public, en particulier chez les personnes peu qualifiées.



Diffuser les modalités d'accès aux services d'identification, reconnaissance, validation et certification des compétences. Aligner l'ensemble des services ciblant les adultes peu ou pas qualifiés en offrant des supports d'orientation efficaces et intégrés vers la validation de savoirs non formels et informels. Sensibiliser et promouvoir l'importance des parcours d'acquisition et d'amélioration des compétences tout au long de la vie.

PARTENAIRES

AID Coordination

BELGIQUE



Scuola Centrale Formazione

ITALIE



Santa Casa da Misericórdia de Lisboa

PORTUGAL



EFAS Castilla - La Mancha y Madrid

ESPAGNE



Contacts

Belgium:
secretariat@aid-com.be

Italy:
sassi.l@scformazione.org

Portugal:
cefc@scml.pt

Spain:
pedrobarahona@efa-centro.org



de

Skills

Knowledge



Valuing skills



En ligne...

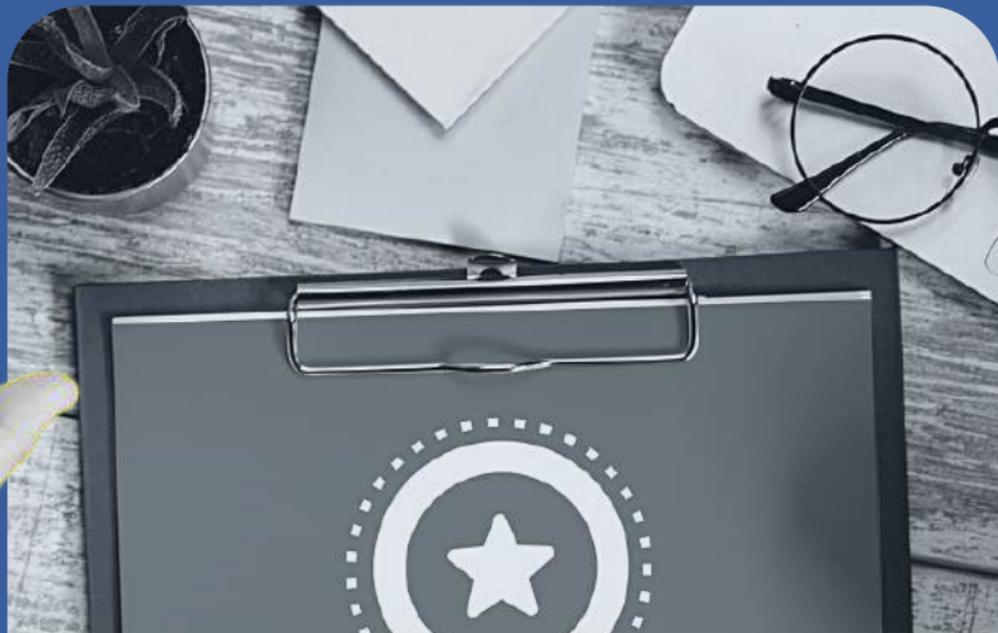


www.envol-project.eu



envol2020





Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne.
Cette publication n'engage que son auteur et la Commission n'est pas
responsable de l'usage qui pourrait être fait des informa