



Formation de cafetier-restaurateur-hôtelier En trois niveau. En cours d'emploi.

Guide du dossier de réflexion sur les acquis

Examen professionnelle

chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration avec brevet fédéral

Description

Le dossier de réflexion sur les acquis de la formation constitue un outil d'aide personnel à l'apprentissage. Durant la préparation, la réflexion des acquis encourage le transfert entre le savoir et son application concrète dans la pratique professionnelle. Le dossier oblige le candidat à remettre en question son quotidien professionnel, à identifier les améliorations et à vérifier la mise en pratique de ses acquis.

But de la réflexion sur les acquis

- Vous prenez conscience de l'utilité de cette formation pour votre activité professionnelle
- Vous établissez le lien entre formation et pratique professionnelle
- Vous mettez vos acquis en pratique dans un quotidien professionnel
- Vous avez la possibilité de réfléchir sur les approches pertinentes proposées en cours pour la mise en pratique professionnelle
- Vous êtes en mesure d'argumenter votre choix
- Vous prenez conscience des modifications que cette formation déclenche dans votre quotidien professionnel ainsi que dans votre appréhension du métier

Prescriptions formelles

Le dossier de réflexion sur les acquis est tenu individuellement et personnellement par le candidat et doit être remis à la direction des examens au plus tard 6 semaines avant l'examen final. La réflexion des acquis doit être établie à l'aide des documents mis à disposition par la commission chargée de l'assurance qualité (AQ) sous forme électronique ou papier. Le temps de travail est de quarante heures environ.

Programmes

Ce guide, et le dossier de réflexion des acquis de formation, peuvent être téléchargés sur Internet sous www.gastrosuisse.ch.

Remarque pour les candidats ne participants pas aux modules

Les candidats qui ne participent pas aux modules de préparation peuvent adapter la réflexion aux autres formations auxquelles ils participent, ou au contenu de modules se rapportant au quotidien professionnel.

Procédure d'élaboration

1^{ère} étape: Analyse de soi et de la situation

Octroyez-vous le temps, avant le début de cette formation ou au début de la préparation à l'examen professionnel, de répondre aux questions correspondantes dans le dossier de réflexion sur les acquis de la formation.

2^{ème} étape: Acquisition de savoir / modules obtenus

A la fin de chaque module, traitez le (modèle) thème correspondant dans le dossier de réflexion des acquis. Ce faisant, conformez-vous aux instructions. Vous devez étudier et compléter chaque page des six modules obligatoires ainsi que pour un module en option obligatoire.

3^{ème} étape: Mise en pratique dans le quotidien professionnel

Pendant votre préparation, et au plus tard 6 semaines avant l'examen professionnel, vous décrivez au moins cinq exemples de mise en pratique. Pour ce faire, utilisez les modèles du dossier de réflexion des acquis.

4^{ème} étape: Réflexion

Traitez les questions portant sur les réflexions finales.

Envoi des documents

Veillez remettre le dossier de réflexion sur les acquis six semaines au plus tard avant la date d'examen en deux exemplaires à l'adresse suivante (pas par e-mail):

GastroSuisse
Formation professionnelle
Avenue Général-Guisan 42a
1009 Pully

Utilisation des documents à l'examen

Les documents servent aux experts à préparer l'oral d'examen sur la réflexion des acquis. Les experts se basent sur les contenus du dossier de réflexion. En votre qualité de candidat, vous présentez :

- votre manière d'agir pendant la période de formation
- vos techniques d'apprentissage
- votre adaptation et mise en pratique des acquis
- votre évaluation des prestations
- votre réflexion finale sur ces thèmes

Critères d'évaluation

La présentation, la quantité et la qualité du dossier de réflexion sur les acquis sont évaluées sur la base des critères suivants:

- Respect des prescriptions quantitatives et formelles
- Différenciation de la description de l'analyse de soi / de la situation
- Niveau de difficulté des exemples de mise en pratique choisis pour le quotidien professionnel
- Adéquation et pertinence de la sélection des essais de mise en pratique
- Capacité de réflexion sur les essais de mise en pratique

Outre les compétences professionnelles, l'examen oral évaluera l'autoévaluation ainsi que les capacités de justification, d'apprentissage, d'adaptation et de réflexion.

Spezifische Bewertungskriterien der Anwendungsbeispiele und Umsetzungsversuche

Eine hohe Bewertung erhalten Anwendungsbeispiele und Umsetzungsversuche, die

- den Verantwortungsbereich des Gastro-Betriebsleiters betreffen
- bedeutungsvoll für den Betrieb sind
- umfassenden und konzeptionellen Charakter haben
- sich direkt und positiv auf Gäste, Mitarbeitende und Finanzen auswirken
- einen hohen Realitätsbezug haben
- konkret und ausführlich beschrieben sind
- eine gewisse Komplexität beinhalten

Eine tiefe Bewertung erhalten Anwendungsbeispiele und Umsetzungsversuche, die

- kein entsprechendes Lernziel betreffen
- einer Einzelmassnahme entsprechen
- wenig spezifisch sind
- nicht stufengerecht sind
- eine geringe Komplexität beinhalten

Anwendungsbeispiele

= Ideen, was der Kandidat sich vorstellen könnte, möglicherweise umzusetzen. Müssen nicht umgesetzt werden.

Umsetzungsversuche

= effektiv umgesetzt oder fiktiv beschriebene Umsetzungen in der Praxis. Müssen nicht zwingend Anwendungsbeispiele sein.