

# C-Q-P Construisez votre parcours professionnel

Narbonne, le 28 septembre 2007

## **Les certificats de qualification professionnelle (CQP)**

sont des certifications créées et délivrées dans une branche professionnelle par sa CPNE. Commission paritaire nationale de l'emploi. Ils sont éligibles au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP). En matière de périodes de professionnalisation, de contrat de professionnalisation et de VAE, l'inscription au RNCP conditionne le financement des actions par les fonds de la formation professionnelle continue.

Aujourd'hui, plus de 30 branches professionnelles se sont engagées dans la démarche en créant au total environ 400 CQP. Les CQP constituent une alternative aux propositions de formation et aux méthodes d'évaluation classiques.

**Les CQP de l'Industrie Hôtelière (CQP/IH)** Le premier CQP/IH a vu le jour en 1992. Aujourd'hui, il y a 10 CQP/IH en vigueur. Conçus à l'origine pour valider les acquis de jeunes intégrant la profession dans le cadre d'un contrat en alternance, puis, progressivement, pour des salariés en CIF, les CQP/IH s'ouvrent aujourd'hui à la validation des acquis de l'expérience (VAE) et à la professionnalisation de façon générale. Ils permettent de répondre à l'évolution des besoins des entreprises et de structurer les parcours professionnels.

**Procédure de création** Les CQP/IH correspondent à des emplois existants. Avant la création d'un CQP/IH, la CPNE/IH met en place un groupe de professionnels exerçant ou encadrant l'emploi visé. Ce groupe s'appuie sur une étude quantitative réalisée par les services de l'OPCA Fafih pour évaluer le nombre d'emplois potentiellement concernés. Il analyse en parallèle les certifications existantes pour le même type d'emploi ou pour des emplois proches. En cas de décision de création du CQP/IH, la CPNE/IH confie au groupe la réalisation des référentiels d'emploi et d'évaluation. C'est après validation de ces travaux que la décision de création est définitivement prise. Les travaux de ce groupe s'étendent sur une durée de 3 à 6 mois.

## **Caractéristiques des CQP/Industrie Hôtelière en vigueur**

Actuellement encore, tous les CQP en vigueur sont délivrés dans le cadre de la professionnalisation notamment à l'issue d'une formation en alternance sous statut de salarié. Des CQP/IH sont délivrés dans le cadre de la VAE, mais dans les limites d'un petit nombre d'expérimentations.

Caractéristiques :

- ils sont préparés en alternance sous statut de salarié,
- ils sont construits autour d'un référentiel d'emploi,
- ils dissocient clairement la formation de la certification,
- la certification est confiée à une commission nationale paritaire propre au CQP/IH composée de professionnel du métier visé,
- elle repose sur deux évaluations en continu, l'une conduite par l'entreprise, l'autre par l'établissement de formation,
- l'entreprise est principale responsable de l'évaluation (évaluation en continu réalisée au poste de travail),
- il n'existe aucun pré requis en terme de niveau et de diplômes.

**Remarques :**

- L'évaluation en continu est considérée comme plus fiable (du point de vue de la compétence professionnelle) qu'un examen terminal.
- Le binôme tuteur formateur permet d'associer deux points de vue dont un extérieur à l'entreprise.
- Le statut de salarié garantit le niveau d'exigence du tuteur et l'implication de l'entreprise.
- La branche ne veut pas barrer l'entrée à des jeunes motivés, au motif qu'il ne possèderaient pas tel ou tel diplôme

## **Suivi des CQP**

Pour chacun de ses CQP/IH, la CPNE/IH met en place une Commission Nationale de Certification paritaire, composée de professionnels exerçant ou encadrant l'emploi visé. Elle est chargée d'assurer le suivi de l'évolution du CQP/IH dont elle a la responsabilité et de contrôler le fonctionnement du dispositif de certification.

## **Les acteurs de la certification**

Pour les CQP/IH préparés par une formation sous statut de salarié, les certificats sont délivrés par un jury qui s'appuie sur les résultats d'évaluations en continu. Pour ce faire, la CPNE/IH travaillent, par l'entremise de ses commissions nationales de certification, en partenariat avec des établissements de formation et avec des tuteurs à qui elle donne délégation pour constituer le dossier d'évaluation.

## **Les établissements de formation**

Pour accueillir les postulants aux CQP, les établissements de formation doivent avoir été préalablement accrédités par la CPNE/IH. La décision est prise par la Commission Nationale de Certification du CQP concerné, sur avis des Commissions Régionales Paritaires de la Formation de l'Industrie Hôtelière (CRPF/IH). L'accréditation est faite sur la base de l'acceptation par l'établissement de formation d'un cahier des charges. Les établissements accrédités ont la charge de l'administration du dossier d'évaluation du candidat et reçoivent une délégation de la CPNE/IH pour les évaluations en centre de formation.

## **Le centre de formation de Casino Cafétéria à ST Etienne est accrédité comme établissement de formation**

## **L'entreprise et le tuteur**

Le tuteur est désigné par l'entreprise. En tant que tuteur, il a délégation de la CPNE/IH pour les évaluations en situation de travail. Son avis est prépondérant dans l'évaluation finale.

Aussi, pour qu'une entreprise puisse accueillir un jeune dans le cadre d'un CQP, elle doit s'engager à donner au tuteur désigné les moyens de mettre en œuvre l'évaluation qui lui a été déléguée par la CPNE et sur laquelle sera fondée la décision de certification.

Une procédure d'accréditation des tuteurs est en cours d'expérimentation.

## **Les Commissions Nationales de Certification**

Les Commissions Nationales de Certification, chargées d'assurer le suivi des CQP/IH, sont paritaires et désignent en leur sein le jury qui délivre les certificats sur la base des dossiers d'évaluation transmis par les établissements accrédités. L'ADEFIHL'ADEFIHI est chargée par la CPNE/IH de l'administration du dispositif : information de l'ensemble des acteurs, secrétariat des différentes commissions, mise en œuvre de leurs décisions et notamment délivrance des diplômes

## **Contacts FO casino cafeteria**

Auréda BACHA 06-11-40-48-58 DS et RS [Cafiirm@aol.com](mailto:Cafiirm@aol.com) Adeline joseph 06-80-22-71-43 DS Site  
Anouk REY 06-75-24-43-56 [Rey.ban@wanadoo.fr](mailto:Rey.ban@wanadoo.fr)  
Ch BANCILHON 06-85-07-88-30 DSC [arpagon2@wanadoo.fr](mailto:arpagon2@wanadoo.fr) Teresa RAINAUD DS 06-61-55-20-  
Consuela Lanoue 06-64-20-22-41 [mailto:consuela@tele2](mailto:mailto:consuela@tele2)

Myriam Vey 06-77-11-93-21 DS [mailto:vmyr888@aol.com](mailto:mailto:vmyr888@aol.com) Louisa DJENDELI 06-66-05-61-52 DS site

Michaz Patrick 06-12-39—26-63 [Patrick.michaz19@aliceadsl.fr](mailto:Patrick.michaz19@aliceadsl.fr)