

Les adultes ont des
compétences,
oui mais ...

pourquoi et comment les valoriser ?



consortium
de
des
**VALIDATION
COMPETENCES**



Validation des Compétences



Avec le soutien du FSE



SFPME



Origine du dispositif

- Travailleurs et employeurs: besoins de faire reconnaître les compétences acquises par l'expérience du travail.
- Favoriser l'insertion socioprofessionnelle des travailleurs par le dépassement du seul titre scolaire.
- Reconnaissance européenne de qualification favorisant la mobilité des travailleurs (traités de Rome et d'Amsterdam).



Objectifs

→ Permettre au citoyen, au-delà de 18 ans, de faire valider ses compétences acquises en dehors du système scolaire. Ceci en rapport avec un métier spécifique.



Principe

- Le candidat est soumis à diverses **épreuves** (de 1 à 4) rencontrant **les réalités du métier** choisi. En cas de réussite, obtention de 1 à 4 Titres officiels de compétences.
- Les épreuves se déroulent dans un Centre de validation des compétences agréé.



Une épreuve de validation devant jury est organisée pour chacun des Titres, et chaque participant peut choisir - en fonction des compétences qu'il maîtrise – le ou les Titres qui l'intéressent.





- Structuration belge francophone
→ Accord entre gouvernements

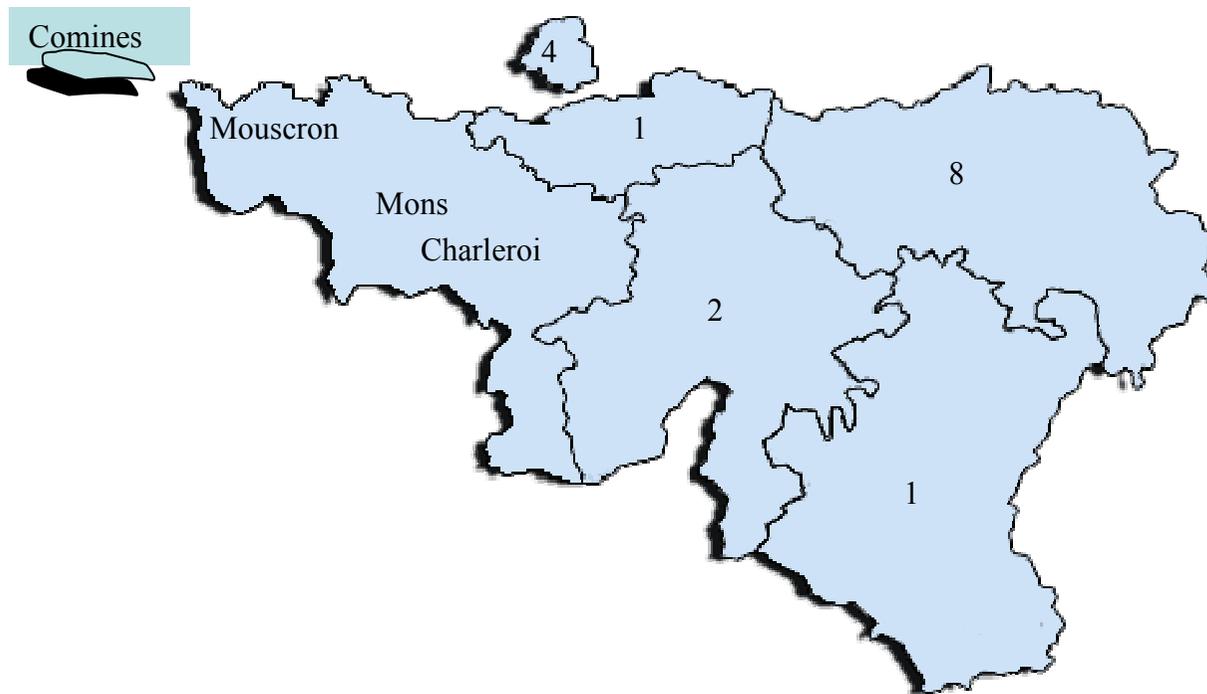


Communauté française - Région wallonne - Cocof

(Commis. commu. française).



- Situation de l'offre de validation dans la région francophone du pays





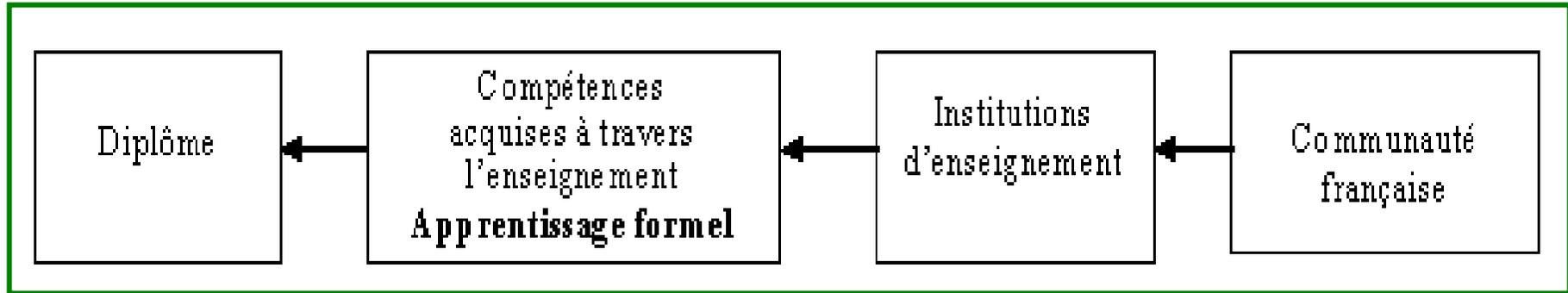
Plus de 30 métiers sont ainsi disponibles pour la validation des compétences.

→ Aide-comptable
Aide-ménager(ère) ←
Carreleur-carreleuse
Coffreur-coffreuse
Conducteur d'engins de terrassement
Couvreur ←
Découpeur-désosseur
Employé(e) administratif
Installateur (trice) sanitaire
Installateur électricien résidentiel (m/f)
Maçon
Mécanicien automatique

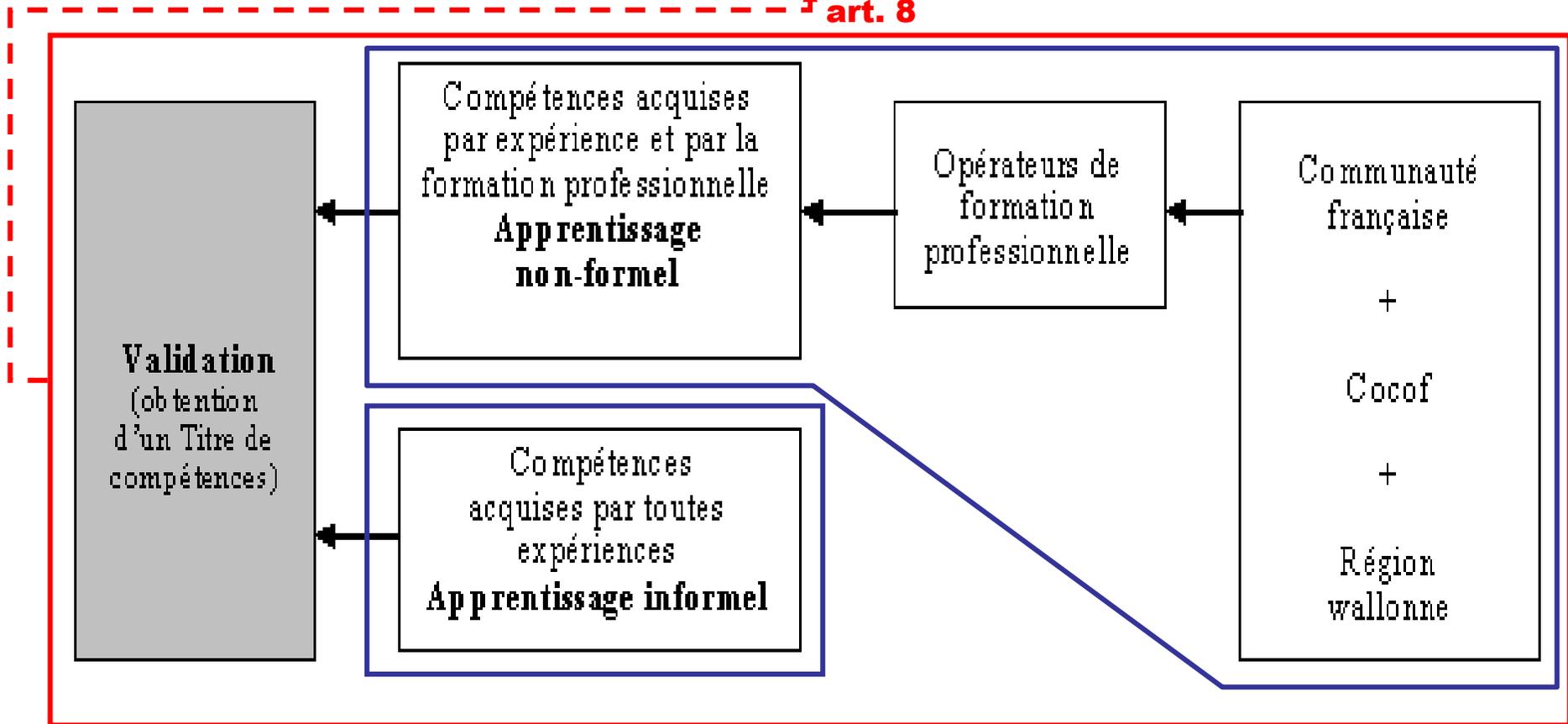
Mécanicien d'entretien
Monteur frigoriste (m/f)
Opérateur (trice) call center
Opérateur de production des industries chimiques et pharmaceutiques (m/f)
Opérateur de production d'un procédé de plasturgie (m/f)
Ouvrier Boulanger-pâtissier (m/f)
Peintre en bâtiment
Préparateur-vendeur en boucherie
Technicien(ne) en système d'usinage (métal)
Tôlier industriel (m/f)



- Situation dans le paysage de la formation professionnelle



↑ art. 8





Fichier Edition Affichage Favoris Outils ?

http://www.cvdc.be/

CVDC - Consortium de Validation des compétences

Accueil Imprimer Page Outils

CVDC - Consortium de Validation des compétences - Windows Ultimate Edition

Admin

Accueil

consortium de **VALIDATION** des **COMPÉTENCES**

- La validation des compétences
- Renseignez-vous !
- Le Consortium de Validation des Compétences
- Vous voulez valider
- Login
- Recherche
- Plan du site
- Télécharger le label de la validation
- Télécharger le dépliant alimentaire
- Séminaire Com. Consultative du 12 octobre 2007

Plus d'information

Validez vos compétences

Accès aux membres

top

BRUXELLES FORMATION | EPS | FOREM | IFAPIME | SFPME

© CVDC Tous Droits Réservés 2005

Terminé, mais il existe des erreurs sur la page.

Les 2 épreuves du métier d'Aide ménager(ère)

- Uc1:

Assurer les tâches d'entretien courant de la maison

- Uc2:

Assurer l'entretien du linge

Uc1:

Assurer les tâches d'entretien
courant de la maison

Consignes candidat(e) pour l'épreuve UC1 du métier d'Aide ménager(ère)

Mise en situation professionnelle

Vous avez été engagée par M. COPPE – propriétaire du lieu et donc bénéficiaire de vos services afin **d'assurer les tâches d'entretien courant de la maison** qui se composent de :

- ◆ Une salle de bain avec WC, lavabo et douche
- ◆ Une cuisine équipée
- ◆ Une salle à manger avec une table, six chaises et un bahut
- ◆ Un salon avec fauteuils, armoire TV et armoire vitrée

Vous êtes sous la responsabilité de la firme « **Nettoïnet** » et votre employeur s'appelle Madame PETIT. Le matériel de nettoyage est à votre disposition à l'endroit qui vous sera indiqué.

Travaux à exécuter

La cuisine	- Faire la vaisselle et ranger les ustensiles <ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer l'ensemble des surfaces y compris les tables de cuisson et l'intérieur du four. - Nettoyer le frigidaire (vous ne devez pas nettoyer l'intérieur des armoires) - Nettoyer le sol - Nettoyer les surfaces tables et chaises - Dépoussiérer le bahut (vous ne devez pas nettoyer l'intérieur des armoires)
La salle à manger	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer la surface sol - Ranger ce qui traîne (journaux, livres, jouets, ...) (les jeux de société sont placés dans la partie inférieure de l'armoire salon).
Le salon	<ul style="list-style-type: none"> - Dépoussiérer l'ensemble du mobilier - Nettoyer l'intérieur de l'armoire vitrée ainsi que les vitres - Nettoyer la fenêtre N° 4 partie intérieure - Nettoyer les sols et surfaces carrelées - Nettoyer tous les accessoires et appareils sanitaires - Ranger
La salle de bain	<ul style="list-style-type: none"> - Une fois le travail terminé, veuillez communiquer au bénéficiaire (M. COPPE) ce qui a été fait. - Si vous constatez certains problèmes rencontrés, veuillez communiquer ceux-ci à votre employeur Mme PETIT au N° 0478/815217 au moyen du GSM à votre disposition.
Communiquer	

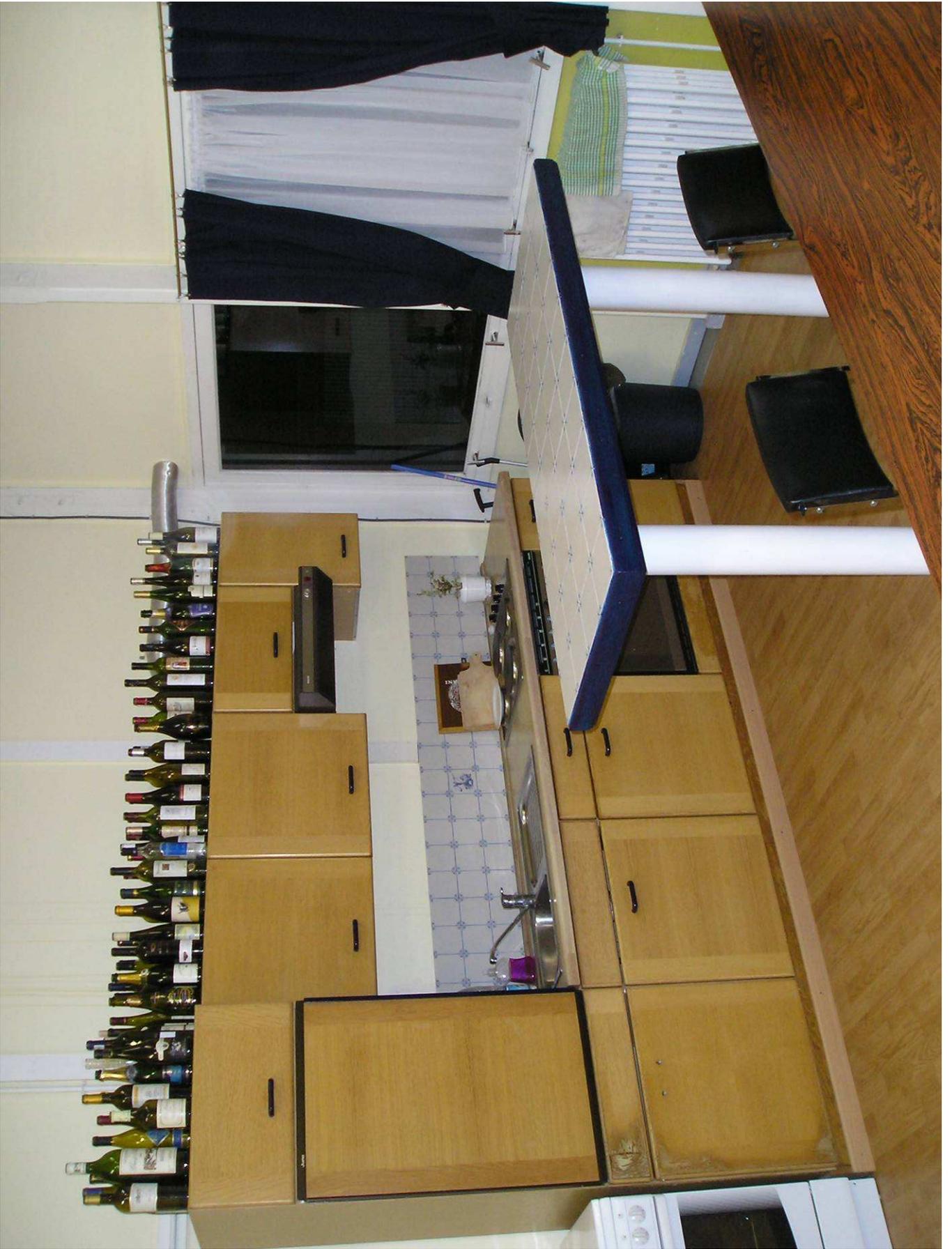
Pour exécuter ces travaux vous avez une durée maximum de 2h30.

La qualité de votre travail sera évaluée par rapport à

1. l'entretien des sols et des carrelages est soigné
2. l'entretien du mobilier, de la vaisselle et des appareils est correct
3. les contacts avec le bénéficiaire et l'employeur sont professionnels
4. les règles de sécurité sont respectées
5. les règles d'hygiène sont respectées











Uc2:
Assurer l'entretien du linge

UC2 : ASSURER L'ENTRETIEN DU LINGE

Pour l'ensemble de cette épreuve vous disposez d'un **MAXIMUM** de **2h30**.

Le matériel à votre disposition vous sera immédiatement présenté

Votre travail sera apprécié en fonction de 4 critères :

CRITÈRE 1	Le tri du linge est correct
CRITÈRE 2	Le séchage du linge est adéquat
CRITÈRE 3	Le travail de couture est soigné
CRITÈRE 4	Le repassage est complet

1^{ère} PARTIE : TRI DU LINGE

Matériel à disposition

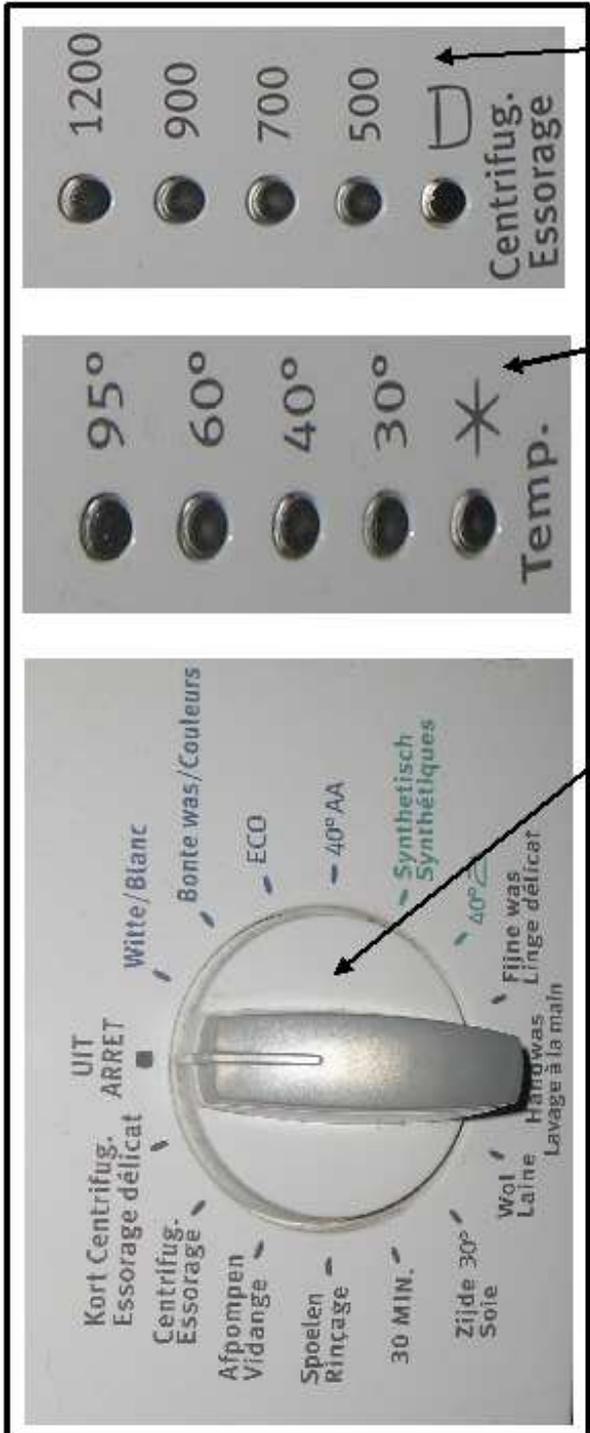
Vous avez à votre disposition 6 bacs.

Le bac N°6 contient du linge en VRAC devant être trié en vue de son entretien.

Les bacs allant des N° 1 à N° 5 sont destinés à **CONTENIR LE LINGE TRIÉ** qui était dans le bac N° 6.

Tâches à réaliser

- 1°) Triier le linge en fonction du type d'entretien à réaliser
- 2°) Choisir le type d'entretien pour chacun des bacs de linge trié en complétant le tableau au verso de cette feuille.



Bac comportant le linge trné	Type de programme	Type de température	Type d'essorage
0 exemple	40° AA	40°	1200
1			
2			
3			
4			
5			

2^{ème} PARTIE : **SECHAGE DU LINGE**

Matériel à disposition

Vos bacs de 1 à 5 comportant le linge trié.

Tâches à réaliser

- 1°) Choisir 5 pièces de linge en fonction du TYPE DE SECHAGE approprié.
- 2°) Coller une étiquette de 1 à 5 sur chaque pièce de linge en fonction du choix de séchage (voir tableau ci-dessous).

Pièces de linge	Type de séchage				
	Le choix du programme du sèche linge n'est pas important	Choix du programme « linge délicat »	Le linge sera mis sur cintre	Le linge sera pendu sur fil	Le linge sera séché à plat
Etiquette N° 1					
2					
3					
4					
5					

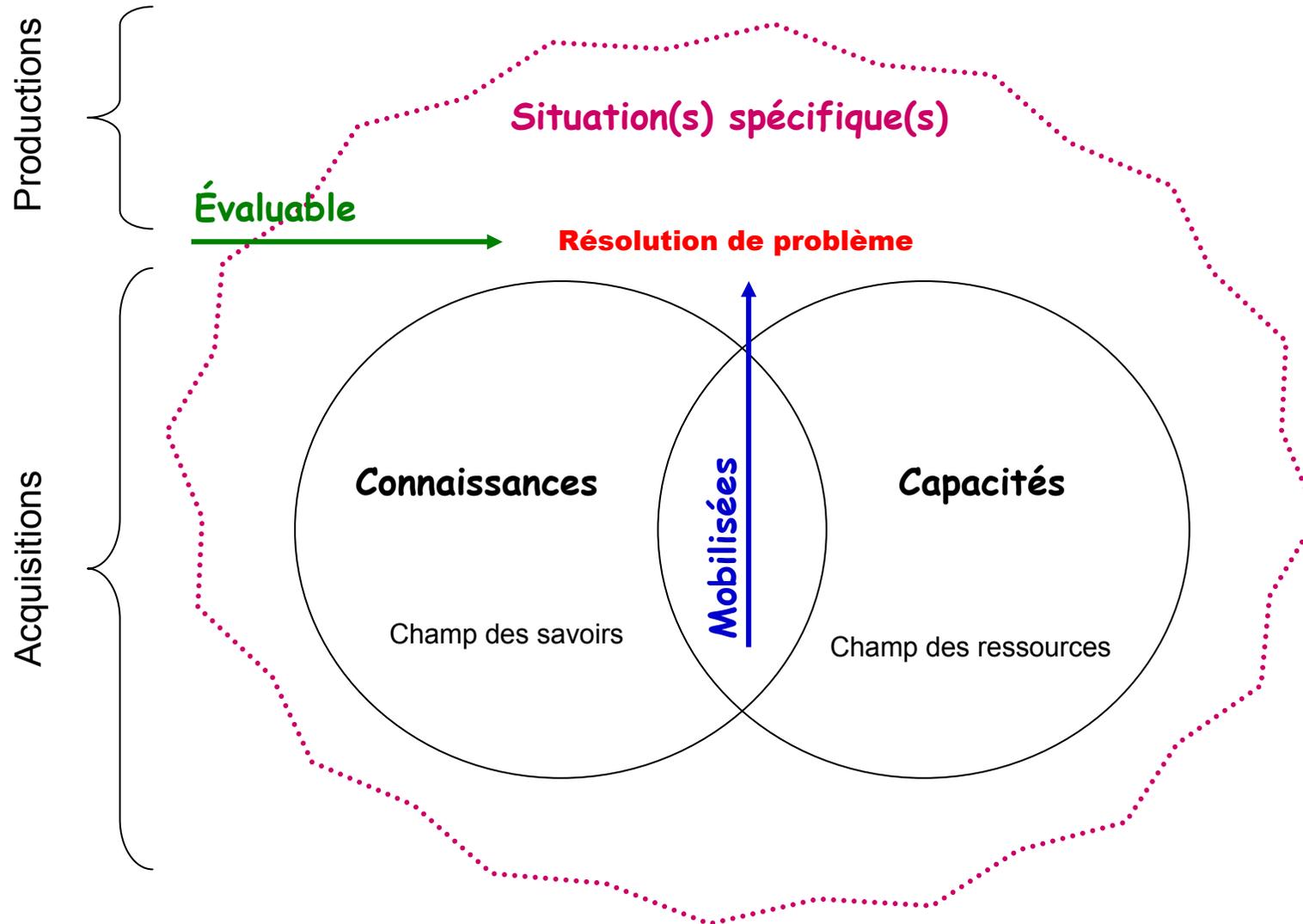




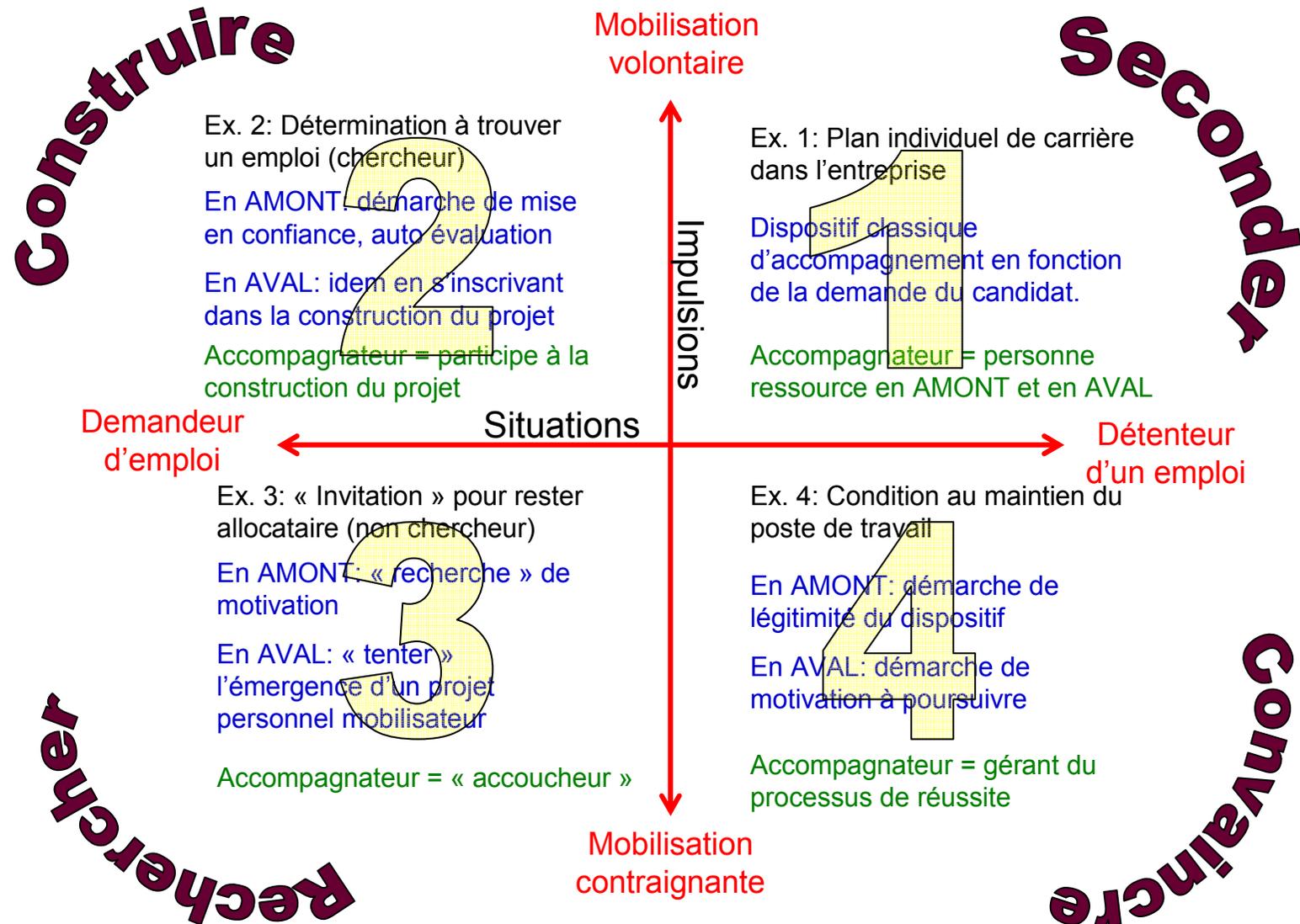
Accompagnement pédagogique des candidates

*Les candidates à la
validation: un public
« pluriel »*

Le concept de compétences



Recherche concernant le public cible



*« Si nous gardons confiance dans l'avenir,
c'est grâce à tous ceux qui sans relâche se
mobilisent pour progresser, pour enrichir les
nombreux capitaux dont ils sont les
dépositaires privilégiés.
Ouvrons chaque jour à reconnaître dans
l'autre ses richesses intrinsèques comme un
message d'espoir et de progrès social ».*

École des Arts et Métiers, 1920 (auteur inconnu).



VALIDATION
des COMPÉTENCES

Contact: **Xavier COPPE** – Rue Romaine, 40 7780 COMINES
056/560360 - 0475/872717 - coppe@swing.be