

## ENVOL

Reconnaissance des  
compétences transversales  
et professionnelles des  
premiers niveaux de  
qualification du CEC

IO3: Guide d'utilisation  
du modèle commun



**Erasmus+**

## Table des matières

Introduction	3
<b>PARTIE I - Le guide d'utilisation</b>	<b>4</b>
1 - Objectifs	4
2 - Groupes-cibles & utilisateurs finaux	5
<b>PARTIE II – Modèle de positionnement commun – concepts &amp; structure</b>	<b>6</b>
1 - Le point de départ : le cadre européen des certifications	6
2 – Le niveau CEC 1 & 2 : descripteurs	7
3 - Concepts	8
4 – Vue détaillée des domaines et des descripteurs	9
<b>PARTIE III - Modèle appliqué à la conception de l'unité de compétences</b>	<b>25</b>
1 - Application du modèle	26
2 - Outils auxiliaires pour soutenir le positionnement du niveau	27
3 - Exemple pratique d'application du modèle	31
Conclusions	40
Sources	40

## INTRODUCTION

Le projet Envol vise à :

- fournir un aperçu des approches et des méthodologies mises en œuvre au niveau national pour la reconnaissance et la validation des acquis d'apprentissage non formel et/ou informel pour les groupes peu qualifiés aux niveaux 1 et 2 du CEC ;
- décrire et analyser des exemples de bonnes pratiques dans le développement du positionnement, de la reconnaissance des acquis d'apprentissage non formel et informel aux niveaux 1 et 2 du CEC ;
- identifier les problèmes transnationaux communs et de faire des recommandations aux décideurs politiques.

L'objectif général de ce projet visera donc à renforcer les mécanismes existants de valorisation, de reconnaissance et de validation des acquis d'apprentissage afin de permettre le positionnement des offres de formation et des acquis d'apprentissage pour les groupes peu qualifiés dans les cadres nationaux de certification (en lien avec le CEC) au niveau 1 et 2 via le développement d'un système reconnu par les autorités compétentes permettant aux apprenants de bénéficier de la reconnaissance et du positionnement de leurs acquis d'apprentissage au sein des systèmes de formation non formels et informels.

L'IO1 a permis d'avoir une vue d'ensemble des différents systèmes de qualification dans les pays participant au consortium.

Dans IO2, il a été possible de concevoir un modèle de positionnement commun pour la reconnaissance, la validation et la certification des compétences transversales et professionnelles et pour les unités de compétences.

L'objectif principal de cette production 3 est de présenter un guide d'utilisation pour l'application du modèle proposé dans l'IO2.

De cette façon, et en considérant les conclusions des IO1 et IO2, et le processus de développement du modèle présenté, nous commencerons à définir les objectifs principaux et propositions du Guide, les groupes cibles et les utilisateurs finaux, suite à la présentation du Modèle défini et des concepts clés utilisés.

Comme il n'a pas été possible de tester le modèle proposé, la deuxième partie de cet IO présentera une proposition d'application du modèle commun, ainsi que des instruments à utiliser comme ressources.

## PARTIE I LE GUIDE D'UTILISATION

Un guide d'utilisation est un document qui aide et soutient l'"utilisateur" dans la mise en œuvre d'un document donné. Dans l'IO2, le projet ENVOL propose une structure pour un modèle commun pour la reconnaissance, la validation et la certification pour les niveaux 1 et 2 et aussi pour le positionnement d'une qualification dans ces deux premiers niveaux.

Dans la troisième production intellectuelle (IO3), nous avons l'intention de proposer un guide d'utilisation qui aide à comprendre et à appliquer le modèle dans des figures de cas réels.

Il s'agit donc d'un instrument qui vise à fournir une aide aux utilisateurs (formateurs, opérateurs, opérateurs d'orientation des parties prenantes) qui soutiennent la reconnaissance des compétences acquises par les personnes peu qualifiées par différents moyens et également à positionner une qualification/formation spécifique en analysant les réalisations attendues dans chaque unité de compétence.

### 1 - GENERAL OBJECTIVES

Disposer d'un Guide qui identifie les procédures génère des avantages pour les institutions et surtout pour ceux qui recherchent la reconnaissance et la validation de leur formation.

- Il permet à l'utilisateur final de disposer d'un guide étape par étape qui l'aidera à lancer le processus de reconnaissance de la formation des personnes peu qualifiées.
- Il aide l'utilisateur à clarifier des **doutes** sur l'information.
- Il peut être consulté **par toute personne** qui s'occupe d'une personne ayant une formation formelle ou non formelle et qui veut procéder à sa reconnaissance ou à sa validation.
- Il permet de fonder les procédures sur un cadre juridico-administratif établi dans chaque pays membre du projet.
- Il permet d'avoir une information séquentielle et standardisée du processus.
- Il contribue à l'unification et **l'uniformisation des critères** en procédure de reconnaissance et de validation de la formation.
- Il traite les informations formelles et établit des contrôles administratifs.
- Il présente différents cas et **propositions** pour obtenir la reconnaissance de la formation.
- Un guide écrit peut être consulté en permanence et apporte un soutien à **l'utilisateur**.

Les principaux objectifs de cette production intellectuelle sont les suivants :

- Fournir à l'utilisateur des **informations** utiles.
- Rendre public aux utilisateurs finaux le fonctionnement du **processus** de reconnaissance et de validation de la formation.
- Savoir comment utiliser un **système** de reconnaissance et de validation, par le biais d'une description détaillée des options de chaque pays participant au projet.
- Comprendre la portée de toutes les informations grâce à une explication détaillée et illustrée de chaque étape du processus à réaliser.
- Satisfaire les **besoins** réels des utilisateurs liés à reconnaissance de leur formation.
- Avoir un processus continu de révision et d'**actualisation**.

Nous notons également que le présent document pourrait, d'autre part, contenir des informations de base et ne pas proposer trop d'options, en raison de la diversité des cas et de la différence entre les législations des différents pays. Pour cela, il est important de bien connaître les destinataires du guide pour lequel il a été conçu.

Il peut également manquer d'informations complètes ou claires lors de l'exécution d'actions complexes, et les informations peuvent ne pas avoir de séquences logiques du point de vue des autres pays membres du projet.

## 2 - GROUPES CIBLES ET UTILISATEURS FINAUX

Dans IO2, le projet ENVOL a défini :

Les utilisateurs finaux :

- Les organismes de formation qui travaillent avec les groupes cibles ;
- Organisations ayant la responsabilité de développer et de concevoir des parcours de formation ;
- Associations qui représentent des organismes de formation, des organisations spécifiques dans un secteur professionnel donné.

Groupes cibles :

- Faibles compétences (inférieures au niveau 3 du CEC), adultes ou étudiants/élèves qui n'ont pas atteint un niveau de qualification spécifique ;
- Faibles compétences (inférieures au niveau 3 du CEC), les adultes qui ont des acquis antérieurs (informels ou non formels) qui pourraient représenter des "crédits" ou des "références" pour promouvoir l'employabilité ou pour accéder une formation ayant des pré-requis ou comportant des unités reconnues et validées.

Objectif :

- Les jeunes ou les adultes qui n'atteignent pas les niveaux supérieurs et qui pourraient accéder au marché du travail avec un certain niveau de qualifications ou de micro-qualifications/micro-crédits et utiliser les unités certifiées/crédits reconnus pour accéder au marché du travail ;
- Les adultes sans qualification mais avec une expérience de vie qui pourraient faire identifier (première partie), valider (deuxième partie) et certifier (troisième partie) leurs compétences.

Le guide d'utilisation est destiné à faciliter l'obtention d'une qualification professionnelle par la validation de la formation acquise tout au long de la vie par différents moyens.

- Reconnaître l'expérience professionnelle et la formation acquises par les bénéficiaires à travers des canaux non formels, avec une accréditation officielle.
- Augmenter les possibilités de trouver ou d'améliorer un emploi et faciliter l'apprentissage tout au long de la vie.
- Analyser quelles sont les compétences professionnelles liées au profil professionnel à améliorer.
- Offrir davantage de possibilités aux personnes peu qualifiées. Accroître la sensibilisation et la possibilité d'élaborer des réponses appropriées pour les adultes handicapés.
- Fournir des informations aux utilisateurs afin que les formations soient mieux adaptés aux exigences du marché du travail.
- Permettre l'accès à des niveaux de qualification plus élevés pour des adultes non qualifiés.
- Développer un système qui donne de l'importance aux compétences plutôt qu'aux qualifications académiques.
- Augmenter la connaissance des procédures d'accréditation en Europe et développer un plus grand sentiment d'appartenance européenne en comprenant mieux comment les autres travaillent et, ainsi, être capable d'utiliser une norme d'évaluation fiable pour tous.

En conclusion, le système de certification devrait être rendu **plus flexible et capable d'avoir un parcours de formation personnalisé**, évaluant les résultats de l'apprentissage formel, non formel et informel aux différents niveaux du CEC (y compris les plus bas).

Cette reconnaissance permettrait **une fluidité des parcours de formation tout au long de la vie** grâce à l'acquisition d'un langage commun entre les **acteurs** (formateurs et monde du travail). Elle pourrait permettre le développement de procédures d'évaluation innovantes en adéquation avec les modes de fonctionnement des différents acteurs de la formation.

## PARTIE II MODELE DE POSITIONNEMENT COMMUN - CONCEPTS ET STRUCTURE

Les partenaires participant à ce projet sont parvenus à un modèle de positionnement commun, en travaillant sur des concepts communs, grâce auxquels il a été possible de suivre une procédure commune pour positionner les groupes cibles au niveau 1 ou 2 du CEC.

### 1 - LE POINT DE DÉPART : CADRE EUROPEEN DES CERTIFICATIONS

Pour mieux comprendre ces niveaux, le point de départ de leur définition est précisé, à savoir le cadre européen des certifications (CEC).

La recommandation du Parlement européen et du Conseil du 23 avril 2008<sup>1</sup> (mis à jour en 2017)<sup>2</sup> a adopté le CEC pour la formation tout au long de la vie « comme outil de transposition permettant de rendre les qualifications nationales plus compréhensibles et plus comparables entre elles. Le CEC vise à soutenir la mobilité transfrontière des apprenants et des travailleurs, ainsi qu'à promouvoir l'apprentissage tout au long de la vie et le développement professionnel dans toute l'Europe ».

Le CEC est structuré en 8 niveaux, chacun étant défini par un ensemble de descripteurs indiquant les acquis d'apprentissage pertinents pour la certification à ce niveau dans tout système de certification. Les acquis d'apprentissage sont définis en termes de connaissances, de compétences, de responsabilité et d'autonomie.

Descripteurs		
Savoirs	Aptitudes	Responsabilité et autonomie
Dans le contexte du CEC, les savoirs sont décrits comme étant théoriques et/ou factuels.	Dans le contexte du CEC, les compétences sont décrites comme étant cognitives (impliquant l'utilisation de la pensée logique, intuitive et créative) et pratiques (impliquant la dextérité manuelle et l'utilisation de méthodes, matériaux, outils et instruments).	Dans le contexte du CEC, la responsabilité et l'autonomie sont décrites comme la capacité de l'apprenant à appliquer des connaissances et des compétences de manière autonome et responsable.

Source: Conseil de l'Union européenne, 2017.

<sup>1</sup> [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008H0506\(01\)&from=FR](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008H0506(01)&from=FR)

<sup>2</sup> [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:32017H0615\(01\)&from=FR](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:32017H0615(01)&from=FR)

## 2 - LE NIVEAU CEC 1 ET 2 : DESCRIPTEURS

Le CEC couvre tous les niveaux de certification et l'utilisation des acquis d'apprentissage permet de savoir clairement ce qu'une personne sait, comprend et est capable de faire. Le niveau augmente en fonction du niveau de compétence, le niveau 1 étant le plus bas et le niveau 8 le plus élevé. Les descripteurs de niveau décrivent les caractéristiques de l'apprentissage et le contexte dans lequel il se déroule pour chacun des niveaux de certification. Les descripteurs doivent servir de référence pour positionner et concevoir des qualifications basées sur les compétences. Dans le présent projet, nous nous concentrerons sur le positionnement des compétences à deux niveaux, le niveau 1 et le niveau 2.

Descripteurs définissant les niveaux dans le cadre européen des certifications (CEC)			
Chacun des 8 niveaux est défini par un ensemble de descripteurs indiquant les acquis d'apprentissage pertinents pour les certifications de ce niveau dans tout système de certifications.			
	Savoirs	Aptitudes	Responsabilité et autonomie
	Dans le contexte du CEC, les savoirs sont décrits comme étant théoriques et/ou factuels.	Dans le contexte du CEC, les aptitudes sont décrites comme étant cognitives (impliquant l'utilisation de la pensée logique, intuitive et créative) et pratiques (impliquant la dextérité manuelle et l'utilisation de méthodes, matériaux, outils et instruments).	Dans le contexte du CEC, la responsabilité et l'autonomie sont décrites comme la capacité de l'apprenant à appliquer des connaissances et des compétences de manière autonome et responsable.
Niveau 1 Les résultats d'apprentissage pertinents pour le niveau 1 sont	savoirs généraux de base	aptitudes de base requises pour effectuer des tâches simples	travailler ou étudier sous supervision directe dans un contexte structuré
Niveau 2 Les résultats d'apprentissage pertinents pour le niveau 2 sont	connaissance factuelle de base d'un domaine de travail ou d'apprentissage	les compétences cognitives et pratiques de base nécessaires pour utiliser les infos pertinentes afin d'exécuter des tâches et de résoudre des problèmes courants en utilisant des règles et des outils simples	travailler ou étudier sous supervision avec un certain degré d'autonomie
Niveau 3			
Niveau 4			
Niveau 5			
Niveau 6			
Niveau 7			
Niveau 8			

Source: Conseil de l'Union européenne, 2017.

### 3 - CONCEPTS

Pour une utilisation éclairée du guide, nous présentons les définitions des concepts qui sous-tendent le modèle de positionnement, sélectionnées et adaptées à partir des définitions les plus appropriées dans la terminologie utilisée au niveau européen (CEDEFOP) et dans les documents juridiques de chaque pays.

---

#### NIVEAU DE QUALIFICATION

Les niveaux de qualification sont des indicateurs de la complexité et/ou de la profondeur des savoirs et des aptitudes, de l'autonomie et de la responsabilité dont un individu doit pouvoir faire preuve à un niveau de qualification donné.

---

#### AQUIS D'APPRENTISSAGE (AA)

Déclarations de ce qu'un apprenant sait, comprend et est capable de faire à l'issue d'un processus d'apprentissage, définis en termes de savoirs, d'aptitudes, d'autonomie et de responsabilité.

---

#### SAVOIRS

L'ensemble des faits, principes, théories et pratiques liés au domaine d'apprentissages ou à l'activité professionnelle.

---

#### APTITUDES

*Elle peut être cognitive (recours à la pensée logique, intuitive ou créative) ou pratique (impliquant des compétences manuelles et l'utilisation de méthodes, de matériaux, d'outils et d'instruments).*

---

#### AUTONOMIE ET RESPONSABILITE

*La « capacité à réaliser des tâches et à résoudre des problèmes d'un degré de complexité plus ou moins élevé et de différents degrés d'autonomie et de responsabilité ».*

---

#### DESCRIPTEURS DE NIVEAU

Les descripteurs de niveau décrivent les caractéristiques de l'apprentissage et le contexte dans lequel il se déroule pour chacun des niveaux de certification.

Les descripteurs de niveau doivent servir de référence pour positionner et concevoir des qualifications basées sur les compétences.



#### 4 - VUE DETAILLEE DES DOMAINES ET DES DESCRIPTEURS

A chaque niveau sont associées des descriptions générales ou abstraites des acquis d'apprentissage. Les acquis d'apprentissage sont exprimés à travers trois domaines : les savoirs, les aptitudes et l'autonomie et la responsabilité.

##### SAVOIRS

L'ensemble des faits, principes, théories et pratiques liés au domaine d'apprentissages ou à l'activité professionnelle.

En suivant le travail développé par l'ANQEP, pour rendre la lecture plus transparente, nous avons choisi d'utiliser les sous-domaines de connaissance qui ont les définitions suivantes :

- On considère que la **profondeur des savoirs** augmente progressivement du niveau le plus bas au niveau le plus élevé, tout comme la complexité et la variété des savoirs.
- **Compréhension et esprit critique** : au niveau inférieur, il s'agit de l'interprétation des informations et de leur application dans le contexte ; au niveau supérieur, il s'agit de la conscience critique des questions liées aux savoirs dans le domaine et de l'interface avec d'autres domaines.

ANQEP-2014

##### Savoirs - Sous-domaines

<p style="text-align: center;"><b>Connaissances</b></p> <p style="text-align: center;">(L'ensemble des faits, principes, théories et pratiques liés à un domaine d'apprentissage ou à une activité professionnelle)</p>	Profondeur des savoirs	Complexité des savoirs
		Type de connaissance prédominant
	Compréhension et esprit critique	Processus cognitif prédominant

Adapté de l'ANQEP-2014

Bloom et al. (1956) est l'une des théories les plus influentes dans la réflexion sur les résultats et la progression de l'apprentissage. En ce qui concerne les descripteurs du domaine de la connaissance et afin d'articuler les deux sous-domaines, nous appliquons la taxonomie de Bloom et al. (1956) revue par Krathwohl et al. (2001). Cette théorie établit une catégorisation hiérarchique de l'apprentissage cognitif, " présentant une typologie des savoirs qu'elle considère comme une évolution en termes de complexité et d'étendue des savoirs (sous-domaine Profondeur), se croisant avec les processus cognitifs utilisés dans l'apprentissage (sous-domaine Compréhension/Objectif) " (Rocha:2014).

La taxonomie prend en compte quatre dimensions de la connaissance et six dimensions du processus cognitif, comme le montrent les tableaux ci-dessous :

### The knowledge dimension

<p>A.</p> <p><b>Savoir factuel</b></p>	<p>Les éléments de base qu'une personne doit savoir pour se familiariser avec un domaine de travail ou d'apprentissage (connaissance de la terminologie / connaissance de détails et d'éléments spécifiques)</p>
<p>B.</p> <p><b>Savoir conceptuel</b></p>	<p>Les interrelations entre les éléments de base d'une structure plus large qui leur permettent de fonctionner ensemble (savoir des classifications et des catégories/connaissance des principes et des généralisations/connaissance des théories, des modèles et des structures)</p>
<p>C.</p> <p><b>Savoir procédural</b></p>	<p>Comment faire quelque chose, méthodes de recherche et critères d'utilisation des aptitudes, des algorithmes, des techniques et des méthodes (connaissance des aptitudes et des algorithmes propres à un sujet ; connaissance des techniques et des méthodes propres à un sujet ; connaissance des critères permettant de déterminer quand utiliser les procédures appropriées)</p>
<p>D.</p> <p><b>Savoir métacognitif</b></p>	<p>La connaissance de la cognition en général ainsi que la conscience et la connaissance de sa propre cognition (connaissance stratégique ; connaissance des tâches cognitives, y compris la connaissance contextuelle et conditionnelle appropriée ; connaissance de soi)</p>

Source : Taxonomie de Bloom (1956) telle que révisée par Anderson-Krathwohl (2001)

### The cognitive processes dimension

<p><b>1. Se rappeler</b></p>	<p>Récupérer les connaissances pertinentes dans la mémoire à long terme.</p>
<p><b>2. Comprendre</b></p>	<p>Construire le sens des messages pédagogiques, y compris la communication orale, écrite et graphique.</p>
<p><b>3. Appliquer</b></p>	<p>Exécuter ou utiliser une procédure dans une situation donnée.</p>
<p><b>4. Analyser</b></p>	<p>Décomposer le matériel en éléments constitutifs et déterminer comment les éléments se rapportent à une structure globale ou à un objectif.</p>
<p><b>5. évaluer</b></p>	<p>Formuler des jugements sur la base de critères et de normes.</p>
<p><b>6. Créer</b></p>	<p>Assembler des éléments pour former un ensemble cohérent ou fonctionnel, réorganiser des éléments en un autre modèle ou structure.</p>

Source : Taxonomie de Bloom (1956) telle que révisée par Anderson-Krathwohl (2001)

Anderson et Krathwohl proposent un modèle d'utilisation des concepts basé sur un tableau à deux dimensions. Ce tableau présente les dimensions des savoirs organisées en un crescendo vertical de complexité et les dimensions du processus cognitif organisées en une ligne horizontale, créant des points d'intersection entre les différentes dimensions.

La dimension des savoirs	La dimension des processus cognitifs					
	1. Se rappeler	2. Comprendre	3. Appliquer	4. Analyser	5. Évaluer	6. Créer
A. Savoir factuel						
B. Savoir conceptuel						
C. Savoir procédural						
D. Savoir métacognitif						

Source : Taxonomie de Bloom (1956) telle que révisée par Anderson-Krathwohl (2001)

Vu que le modèle de positionnement se concentre uniquement sur les niveaux 1 & 2, le tableau a été adapté en ne gardant que les descripteurs caractéristiques de ces niveaux :

Niveau 1

La dimension des savoirs	La dimension des processus cognitifs		
	Se rappeler	Comprendre	Appliquer
Savoir factuel			

Niveau 2

La dimension des savoirs	La dimension des processus cognitifs		
	Se rappeler	Comprendre	Appliquer
Savoir factuel			
Savoir conceptuel			

Adapté de la taxonomie de Bloom (1956) telle que révisée par Anderson-Krathwohl (2001)

Comme Rocha (2014) le mentionne dans le Guide interprétatif du CNC (Portugal), « on n'attend pas des savoirs aux niveaux de qualification les plus bas qu'ils soient uniquement factuels, ni qu'ils fassent uniquement appel à des processus cognitifs simples comme la mémorisation. Aux niveaux inférieurs, il est attendu (et souhaité) que l'individu soit également capable d'évaluer des situations et même de créer. Cependant, le contexte dans lequel ce processus se déroule est moins complexe car il s'agit d'un contexte familier ou quotidien. Ce qui est préconisé, c'est la prédominance de ce type de savoir et de processus de pensée ».

Le croisement entre les dimensions du savoir et les domaines cognitifs permet d'interpréter et de localiser les résultats d'apprentissage et les actions attendues dans les unités de compétence de chaque niveau de qualification. Pour cela, il faut suivre la matrice détaillée concernant les dimensions du processus cognitif, avec des verbes hypothétiques à utiliser dans leur formulation et des exemples de mise en application.

Le tableau bidimensionnel - tableau de taxonomie adapté au modèle de positionnement

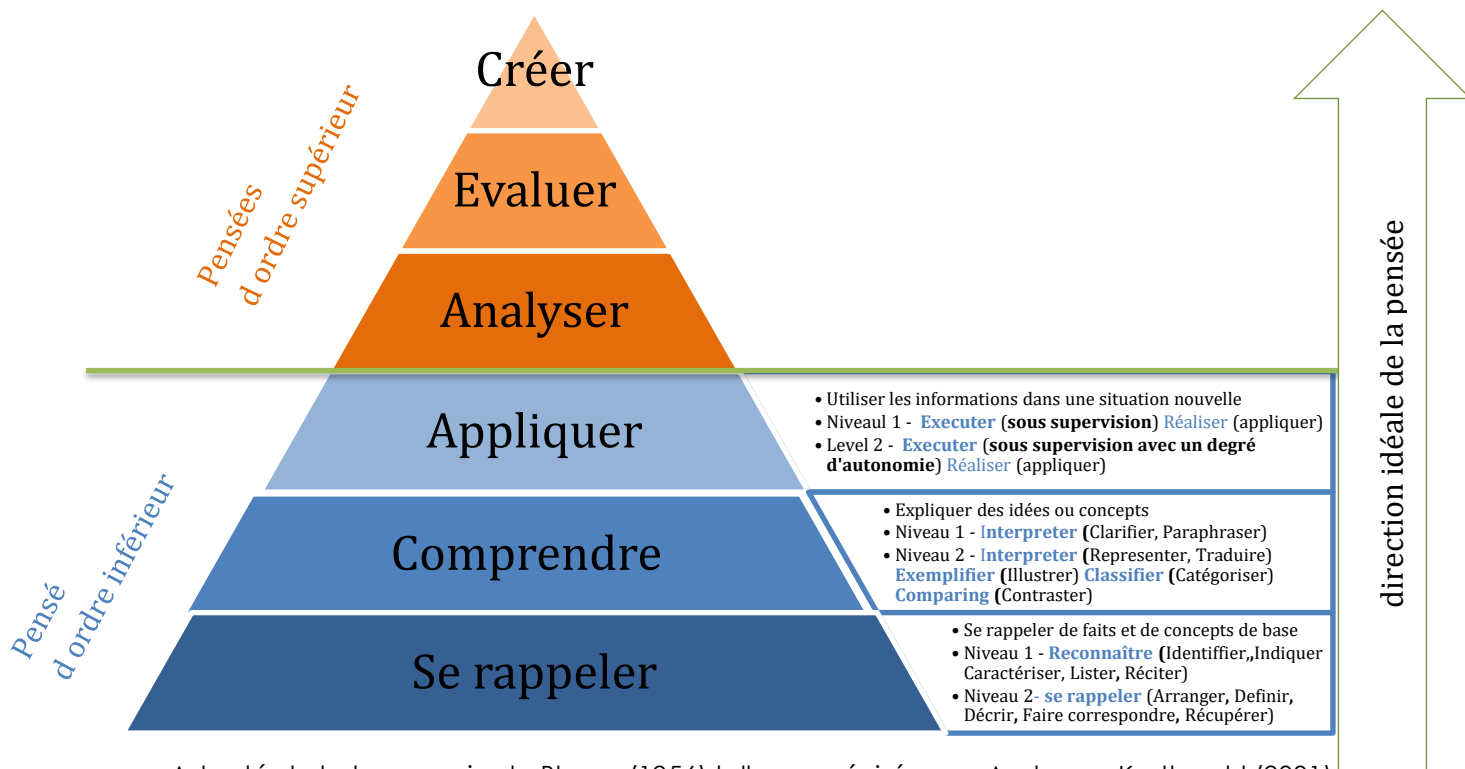
		La dimension du processus cognitif		
Niveau	La dimension des savoirs	1 - Se rappeler	2 - Comprendre	3 - Appliquer
Niv. 1 Niv. 2	<b>A – Factual Knowledge</b>	<b>Se rappeler</b> Organiser Définir Décrire Faire correspondre Récupérer	<b>Interpréter</b> Clarifier Paraphraser	<b>Exécuter</b> (sous supervision avec un degré d'autonomie) <b>Réaliser</b> (appliquer)
Niv. 2	<b>B – Conceptual Knowledge</b>	<b>Se rappeler</b> Organiser Définir Décrire Faire correspondre Récupérer	<b>Interpréter</b> Représenter Traduire <b>Exemplifier</b> Illustrer Classifier <b>Catégoriser</b> Comparer Contraster	<b>Exécuter</b> (sous supervision avec un degré d'autonomie) <b>Réaliser</b> (appliquer)

Adapté de la taxonomie de Bloom (1956) telle que révisée par Anderson-Krathwohl (2001)

## APTITUDES

Elles peuvent être cognitives (recours à la pensée logique, intuitive ou créative) ou pratiques (impliquant des compétences manuelles et l'utilisation de méthodes, de matériaux, d'outils et d'instruments).

Pour comprendre la relation entre les compétences cognitives manuelles, nous nous tournons à nouveau vers la taxonomie de Bloom telle que révisée par Krathwohl. Selon ces auteurs, la pensée évolue selon six catégories qui se succèdent de la plus simple à la plus complexe, dans un processus où chaque catégorie est constituée à partir des catégories inférieures, comme on peut le voir dans le schéma présenté



Adapté de la taxonomie de Bloom (1956) telle que révisée par Anderson-Krathwohl (2001)

A chaque catégorie, nous associons les verbes qui, selon la taxonomie utilisée, permettent de guider les activités de chaque niveau.

En ce qui concerne les aptitudes pratiques, nous suivons la définition présentée par Rocha (2014) "L'ensemble des ressources de nature technique ou procédurale, allant de la dextérité manuelle aux méthodes et instruments, outils et matériaux, qui permettent l'accomplissement de tâches et/ou la résolution de problèmes, dans un domaine de travail ou d'apprentissage donné".

Dans ce domaine, il a également été décidé de suivre la division en sous-domaines proposée par l'ANQEP.

- Profondeur et ampleur : élargissement et spécialisation progressifs de l'a gamme des compétences cognitives et pratiques, allant d'une gamme de largeur restreinte et de profondeur de base au niveau de qualification 1, à une gamme avancée de compétences à l'avant-garde d'un domaine de travail ou d'apprentissage au plus haut niveau de qualification.
- Objectif : au niveau le plus bas, les individus doivent être capables d'exécuter des tâches et de résoudre des problèmes en interprétant des informations (tâche d'exécution), et à un niveau de qualification plus élevé, on attend d'eux qu'ils résolvent des problèmes critiques et exécutent des tâches complexes ou redéfinissent les connaissances existantes et les pratiques professionnelles (tâches de recherche et développement, innovation).

#### Aptitudes - Sous-domaines

<p><b>Aptitudes</b></p> <p>La capacité d'appliquer les savoirs et d'utiliser les ressources acquises pour accomplir des tâches et résoudre des problèmes. Elle peut être cognitive (recours à la pensée logique, intuitive ou créative) ou pratique (impliquant une aptitude manuelle et l'utilisation de méthodes, matériaux et instruments).</p>	<p>Compréhension et objectif</p>	Savoirs appliqués
		Complexité de la tâche
		Objectif

Adapté de l'ANQEP-2014

## AUTONOMIE ET RESPONSABILITE

La « capacité de développer des tâches et de résoudre des problèmes d'un degré de complexité plus ou moins élevé et de différents degrés d'autonomie et de responsabilité ».

- Responsabilité : le sous-domaine comprend la responsabilité pour son propre travail et pour les autres. En ce qui concerne son propre travail, une gradation a été adoptée, du travail sous instruction à responsabilité partagée (niveau 1) au travail assumant la responsabilité et avec un engagement soutenu dans le développement de nouvelles idées et de nouveaux processus à l'avant-garde d'un domaine de travail ou d'apprentissage (niveau 8). Quant au niveau de responsabilité pour autrui, on considère qu'il y a une progression de l'absence de responsabilité (niveau 1) à la responsabilité pour autrui, faisant preuve d'autorité, d'innovation et d'intégrité scientifique et professionnelle (niveau 8)
- Autonomie : ce sous-domaine est structuré de l'absence d'autonomie/du faible niveau d'autonomie (niveaux 1/2) à l'autonomie maximale, comprise dans une échelle mobile.

ANQEP-2014

### Autonomie et responsabilité - Sous-domaines

<b>Autonomie et responsabilité</b> (La capacité de développer des tâches et de résoudre des problèmes d'un degré de complexité plus ou moins élevé et de différents degrés d'autonomie et de responsabilité)	Autonomie	Degré d'autonomie
	Responsabilité	Degré de responsabilité pour son propre travail
Degré de responsabilité pour le travail des autres		

Adapté de l'ANQEP-2014

En plus d'adopter les sous-domaines, le choix a également été fait d'adopter le Contexte comme domaine qui, selon Rocha (2014) est « transversal à tous les descripteurs, et déterminant pour la configuration/lecture globale des acquis d'apprentissage à chaque niveau de qualification ».

## CONTEXTE

Les actions ont lieu dans un espace et un temps spécifiques en situation précise, en contexte,

- Contexte d'application : allant d'activités quotidiennes à un niveau inférieur, à un domaine spécialisé de travail ou d'apprentissage, jusqu'à l'interface à un niveau supérieur.
- Prévisibilité et complexité : évolution d'un contexte de structure stable au niveau 1, à un contexte imprévisible et hautement complexe au niveau de qualification 8.

ANQEP-2014

### Contexte - Sous-domaines

<b>Contexte</b> (Différentes actions en un espace et un temps spécifiques, en situation précise, en contexte).	Compréhension/objectif	Contexte de la demande
		Prévisibilité et complexité

La ramification de certains sous-domaines du concept suit la taxonomie de Bloom (1956) telle que révisée par Anderson-Krathwohl (2001). Cette taxonomie divise le savoir en quatre dimensions - factuel, conceptuel, procédural et métacognitif - et le processus cognitif en six - se rappeler, comprendre, appliquer, analyser, évaluer et créer.

<b>Mots clés pour définir le positionnement</b>		
	<b>Niveau 1</b>	<b>Niveau 2</b>
<b>Profondeur des savoirs</b>	Base	Base
<b>Type de savoirs</b>	Factuel	Faits et concepts
<b>Processus cognitif (prédominant)</b>	Se rappeler (Reconnaître/se souvenir) Comprendre (Interpréter)	Se rappeler (Reconnaître/se souvenir) Comprendre (Interpréter/Exemplifier/ Classifier/Comparer)
<b>Complexité de la tâche</b>	Tâche simple	Une tâche simple
<b>Degré d'autonomie</b>	Limité : besoin d'orientation	Limitée : avec une certaine autonomie et une orientation quand c'est nécessaire
<b>Contexte</b>	La vie quotidienne, Contexte familial d'apprentissage et de travail	Apprentissages et travail

Les mots clés pour définir le positionnement s'appuient sur la taxonomie de Bloom (1956) révisée par Krathwohl (2001).

RVCC (Reconnaissance, Validation, Certification des Compétences)

Dans le contexte des processus RVCC, on peut dire que l'une des tâches les plus exigeantes pour les techniciens qui sont confrontés à des candidats sans certification scolaire ou professionnelle est de positionner à un niveau les compétences de l'adulte.

Un outil qui leur permet d'observer la composition et l'interconnexion des acquis d'apprentissage attendus à un certain niveau peut être l'instrument idéal pour aider à résoudre certains doutes. Bien qu'il soit largement connu qu'il n'existe pas de correspondance directe et incontestable entre les descripteurs et les compétences.

La construction de ce modèle est basée sur les descripteurs des acquis d'apprentissage aux niveaux 1 et 2 définis dans le CEC et les descripteurs des sous-domaines identifiés ci-dessus.

Pour chaque sous-domaine, une question a été conçue qui permet, en réponse, d'obtenir la caractéristique spécifique du sous-domaine analysé. Ces questions serviront de point de départ pour la construction d'instruments de reconnaissance des compétences qui seront administrés par les techniciens et utilisés par les candidats. Les questions doivent être adaptées aux réalisations analysées.

## Modèle commun - Positionnement RVCC

Niveau 1

Acquis d'apprentissage				
Domaines	Savoirs	Aptitudes	Responsabilité/Autonomie	Contexte
Définition	Savoirs généraux de base.	Aptitudes de base nécessaires pour effectuer des tâches simples.	Travailler ou étudier sous supervision directe dans un contexte structuré.	Stable et structuré
Questions Générales	Ce que l'individu doit savoir et comprendre ?	Que doit faire l'individu ?	Qu'est-ce que l'individu doit être capable d'assumer ?	Quelles sont les caractéristiques du contexte ?



Acquis d'apprentissage				
Domaines	Savoirs	Aptitudes	Responsabilité/Autonomie	Contexte
sous-domaines et questions d'orientation	Complexité des savoirs <b>Basique</b>	Complexité de la tâche <b>Simple</b>	Degré de responsabilité dans les réalisations <b>Responsabilité partagée</b>	Portée de l'exercice <b>vie quotidienne</b>
	A-t-il/elle des savoirs de base sur l'activité ?	Applique-t-il/elle des règles et utilise-t-il des outils simples ??	Agit-il/elle sous une supervision directe, en partageant la responsabilité des réalisations ?	Fonctionne-t-il/elle dans un contexte familial et quotidien stable et prévisible ?
	Type de savoir (prépondérance) <b>Factuel</b>	Application des savoirs <b>Se rappeler/comprendre pour effectuer des tâches simples</b>	Degré de responsabilité pour les réalisations de tiers <b>Aucune responsabilité</b>	Prévisibilité et complexité du contexte <b>Stable et structuré</b>
	Connaît-il/elle les éléments et les détails spécifiques du domaine ?	Est-ce qu'il/elle effectue des tâches et résout des problèmes simples et quotidiens (exécution) ?	A-t-il/elle une responsabilité envers les tiers ?	Fonctionne-t-il/elle dans un contexte familial et quotidien stable et prévisible ?
	Processus cognitif (prépondérant) <b>Se rappeler</b> <b>Comprendre</b>		Degré d'autonomie <b>Limité</b> (travail sous orientation)	
	Identifie-t-il/elle et interprète-t-il/elle les informations pour les appliquer dans un contexte familial d'apprentissage et de travail ?		Identifie-t-il /elle et interprète-t-il/elle les informations pour les appliquer dans un contexte familial d'apprentissage et de travail ?	

## Modèle commun - Positionnement RVCC

Niveau 2

Acquis d'apprentissage

Domaines	Savoirs	Aptitudes	Responsabilité/Autonomie	Contexte
<b>Définition</b>	Savoirs <i>factuels</i> de base dans un <i>domaine de travail</i> ou d'apprentissages.	Aptitudes <i>cognitives et pratiques</i> de base requis pour <i>utiliser les informations pertinentes</i> pour effectuer les tâches et <i>résoudre les problèmes routiniers</i> à l'aide de <i>règles et d'outils</i> simples	Travailler ou étudier sous supervision, <i>avec un degré d'autonomie.</i>	Stable et structuré
<b>Questions Générales</b>	Que doit savoir et comprendre l'individu ?	Que doit faire l'individu?	Qu'est-ce que l'individu doit être capable d'assumer?	Quelles sont les caractéristiques du contexte?

Acquis d'apprentissage – RVCC niveau 2

Domaines	Savoirs	Aptitudes	Responsabilité/Autonomie	Contexte
sous-domaines et questions d'orientation	Complexité des savoirs <b>Basique</b>	Complexité de la tâche <b>Simple</b>	Degré de responsabilité <b>Responsabilité partagée</b>	Portée de l'exercice <b>Apprentissages ou travail</b>
	A-t-il/elle des connaissances de base sur l'activité ?	Applique-t-il / elle des règles et utilise-t-il / elle des outils simples ?	Agit-il / elle sous une supervision directe, avec une responsabilité partagée des réalisations ?	Fonctionne-t-il / elle dans un contexte stable, prévisible ?
	type de savoir (prépondérance) <b>Factuel and Conceptuel</b>	Application des savoirs <b>Se rappeler pour effectuer des tâches simples</b>	Degré de responsabilité pour les réalisations de tiers <b>Aucune responsabilité</b>	Prévisibilité et complexité du contexte <b>Stable et structuré</b>
	Connait-il les éléments et les détails spécifiques du domaine ? <i>Connait-il/elle les classifications et les catégories ? Connait-il/elle des principes et des généralisations ? A-t-il/elle des connaissances sur les théories, modèles, structures ?</i>	Est-ce qu'il/elle effectue des tâches et résout des problèmes simples et quotidiens (exécution) ?	A-t-il/elle une responsabilité envers les tiers ?	Fonctionne-t-il / elle dans un contexte <i>d'apprentissages ou de travail</i> stable et prévisible ?
	Processus cognitif (prépondérant) <b>Se rappeler / Comprendre</b>		Degré d'autonomie <b>Limité (Travailler sous orientation avec autonomie si c'est possible)</b>	
	Interprète-t-il/elle l'information pour l'appliquer dans un contexte de <i>travail ou d'apprentissage</i> ?		A-t-il/elle une autonomie limitée ? Prend-il/elle des décisions et résout-il/elle des cas quotidiens de routine ?	

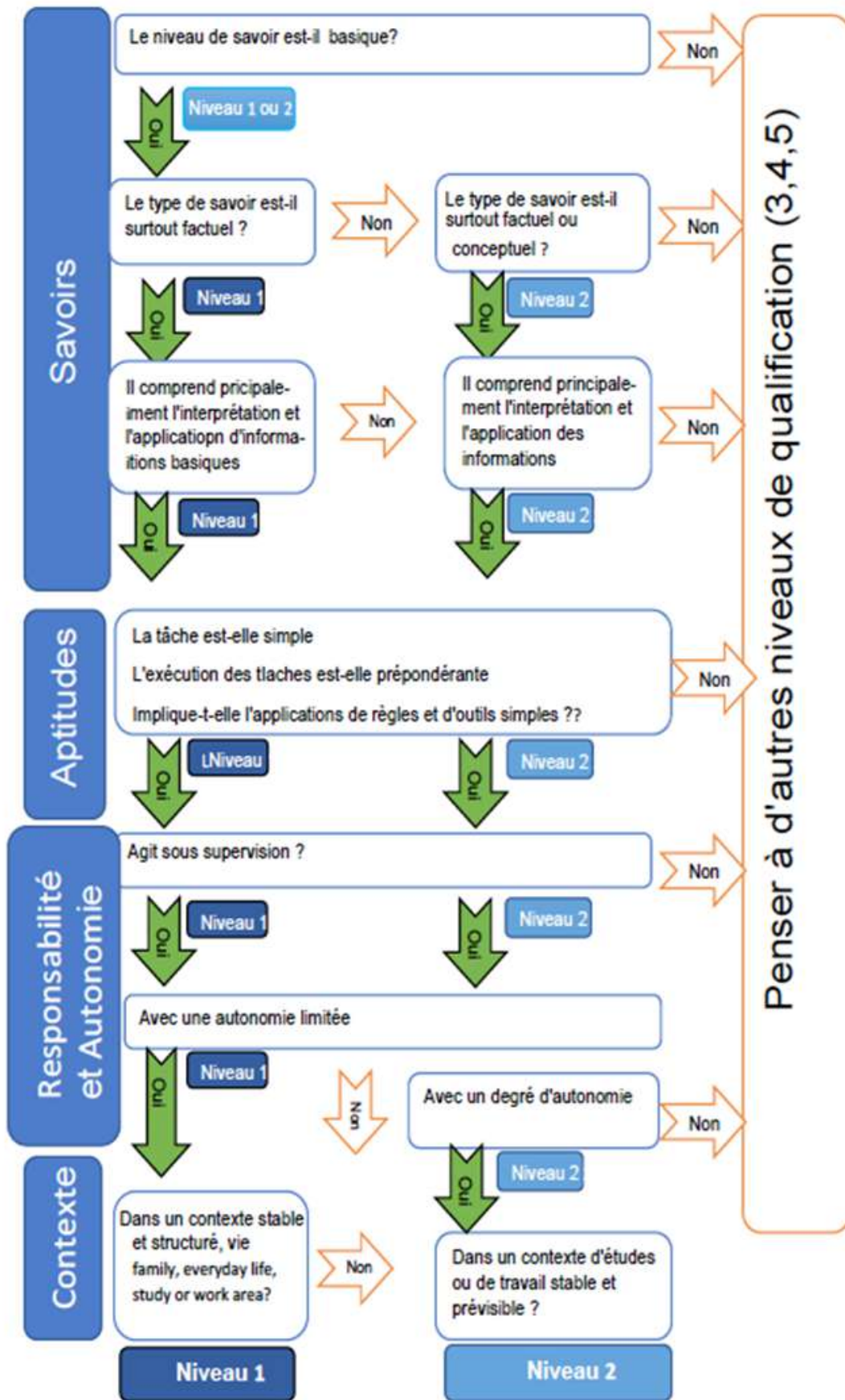
Pour le positionnement d'une qualification, un modèle est proposé sur la base d'un ensemble de questions d'orientation construites à partir des sous-domaines. Les réponses à ces questions contribuent à définir les réalisations attendues dans chaque unité d'acquis d'apprentissage d'une formation donnée.

## Modèle commun - Positionnement de l'Unité de Compétence

		Acquis d'apprentissage			Niveau 1
		Savoirs	Aptitudes	Responsabilité/Autonomie	
Définition		Savoirs généraux de base.	Aptitudes de base nécessaires pour effectuer des tâches simples.	Travailler ou étudier sous supervision directe dans un contexte structuré.	Stable et structuré
Questions d'orientation		<p>Le niveau de profondeur des connaissances est-il basique ?</p> <p>Le type de savoir est-il factuel ?</p> <p><i>Au niveau de la compréhension, le processus cognitif prépondérant est celui de la reconnaissance, du rappel et de l'interprétation ?</i></p>	<p>Appliquer des règles et utiliser des outils simples ?</p> <p>Effectuer des tâches et résoudre des problèmes simples et quotidiens (exécution) ?</p>	<p>La responsabilité des actions est-elle partagée ?</p> <p>Prend-il/elle des décisions et résout-il/elle des problèmes courants quotidiens ?</p>	Fonctionne-t-il/elle dans un contexte d'apprentissage ou de travail familial, stable et prévisible ?

		<b>Niveau 2</b>			
		<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Responsabilité/Autonomie</b>	<b>Contexte</b>
<b>Définition</b>	Connaissance factuelle de base d'un domaine de travail ou d'apprentissage	Compétences cognitives et pratiques de base nécessaires pour utiliser les infos pertinentes afin d'effectuer des tâches et de résoudre des problèmes courants en utilisant des règles et des outils simples	Travailler ou étudier sous supervision, avec un certain degré d'autonomie	Stable et structuré	
<b>Questions d'orientation</b>	<p>Le niveau d'approfondissement des connaissances est-il basique ?</p> <p>Le type de savoir est-il factuel et conceptuel ?</p> <p>Connaît-il/elle les éléments spécifiques et détails du domaine ?</p> <p>Connaît-il/elle les classifications et les catégories ?</p> <p>Est-il/elle conscient(e) des principes et des généralisations ?</p> <p>Connaît-il/elle les théories, les modèles et les structures ?</p> <p>Interprète-t-il/elle l'information pour l'appliquer dans un contexte de travail ou d'apprentissage ?</p>	<p>Applique-t-il/elle des règles et utilise-t-il/elle des outils simples ?</p> <p>Effectue-t-il / elle des tâches et résout-il / elle des problèmes simples et quotidiens (exécution) ?</p>	<p>Agit-il/elle sous supervision directe, en partageant la responsabilité de ses réalisations ?</p> <p>Prend-il/elle des décisions et résout-il/elle des problèmes routiniers et quotidiens ?</p>	Fonctionne-t-il/elle dans un contexte d'apprentissages ou de travail stable et prévisible ?	

Synthèse			
Réponse attendue			
		Niveau 1	Niveau 2
<b>Savoirs</b>	Ce que l'individu doit savoir et comprendre	Basique	Basique
		Factuel	Factuel and Conceptuae
		Identifier et interpréter des infos de base à appliquer dans des contextes familiers de la vie quotidienne, des apprentissages ou du travail	Identifier et interpréter des infos à appliquer dans le contexte des apprentissages ou du travail.
<b>Aptitudes</b>	Ce que doit accomplir l'individu	Appliquer des règles et utiliser des outils simples	Appliquer des règles et utiliser des outils simples
		Exécuter des tâches et résoudre des problèmes simples et courants (exécution)	Exécuter des tâches et résoudre des problèmes simples et courants (exécution)
<b>Autonomie et Responsabilité</b>	Qu'est-ce que l'individu doit être capable d'assumer	Agir sous une supervision directe, en partageant la responsabilité de leurs réalisations	Agir sous une supervision directe, en partageant la responsabilité de leurs réalisations
		Autonomie limitée pour la prise de décision et la résolution des problèmes courants et de routine	Autonomie limitée pour la prise de décision et la résolution des problèmes courants et de routine
<b>Contexte</b>	Quelles sont les caractéristiques du contexte	Dans un contexte familial et quotidien Dans un domaine d'apprentissage ou de travail stable et prévisible	Dans un domaine d'apprentissage ou de travail stable et prévisible



Le modèle de schéma proposé aide les utilisateurs finaux à positionner les compétences des groupes cibles et à les collecter afin d'identifier une qualification de niveau 1 ou 2, même si dans leurs pays respectifs ces niveaux n'étaient pas reconnus au moment du projet. L'objectif était de reconnaître et de valider les compétences informelles des groupes cibles afin de promouvoir l'employabilité ou d'entrer dans un cours de formation. Mais comment ce modèle fonctionne-t-il ? Il est simple et est basé sur une série de questions qui aident les utilisateurs finaux à positionner l'unité de compétence au niveau 1 ou 2 (ou à des niveaux supérieurs si les réponses sont négatives).

Le modèle commence par analyser les connaissances requises pour l'unité de compétence et les questions visent à savoir si les connaissances sont basiques ou non, principalement factuelles pour le niveau 1 et si certaines sont conceptuelles le niveau sera le second.

Une fois que nous avons établi les connaissances et leur profondeur, il est nécessaire d'analyser les aptitudes de l'unité de compétence, c'est-à-dire la capacité à appliquer les connaissances et à utiliser les ressources nécessaires pour accomplir une tâche et résoudre des problèmes. Il peut s'agir d'aptitudes cognitives (recours à la pensée logique, intuitive ou créative) ou pratiques (impliquant une habileté manuelle et l'utilisation de méthodes, de matériaux, d'outils et d'instruments).

Les étapes suivantes visent à analyser la responsabilité et l'autonomie pendant la réalisation des tâches de travail. Si les tâches nécessitent un travail sous instructions (niveau 1) ou avec une autonomie limitée (niveau 2).

Enfin, le schéma commun analyse le contexte dans lequel les tâches sont développées dans un contexte stable et structuré de la vie quotidienne (niveau 1) ou dans un domaine de travail ou d'apprentissage (niveau 2).

Pour une utilisation optimale, il est vivement recommandé aux utilisateurs finaux de consulter le tableau dans lequel tous les concepts et leur signification sont synthétisés.

Comme ce projet a pour but d'amener tous les Européens à reconnaître et à valider les compétences des groupes cibles et à parvenir à une véritable libre circulation entre les pays européens, les partenaires participant au projet organiseront un atelier dans lequel ils appliqueront le modèle de positionnement commun mentionné ci-dessus.



## PARTIE III

### MODELE APPLIQUE A LA CONCEPTION DE L'UNITE DE COMPETENCES

Ce chapitre présente une application du modèle pour décrire une unité de compétence au niveau CEC approprié et les instruments d'évaluation.

Concepts pour mieux comprendre l'organisation d'une unité.

---

#### UNITE D'ACQUIS D'APPRENTISSAGE (UAA)/UNITE DE COMPETENCE (UC)

*Composante d'une qualification, constituée d'un ensemble cohérent de résultats (ECVET) : savoirs, aptitudes et compétences, pouvant être évaluées et validées de manière autonome.*

---

#### COMPETENCE

*La capacité avérée d'utiliser les savoirs, les aptitudes et les dispositions personnelles, sociales et/ou méthodologiques dans des situations de travail ou d'apprentissages et dans le cadre du développement professionnel et personnel.*

---

#### NORMES DES ACQUIS D'APPRENTISSAGE

*Référentiel ou liste des acquis d'apprentissage attendus.*

---

#### ÉVALUATION DES ACQUIS D'APPRENTISSAGE/COMPETENCES

*Méthodes et processus utilisés pour déterminer dans quelle mesure un apprenant a atteint des savoirs, des aptitudes et des compétences particulières.*

L'application proposée est l'instrument de base pour créer une norme de compétences. Une norme de compétences facilite grandement le processus de reconnaissance des compétences et, par conséquent, la reconnaissance des formations (basés sur un ensemble de compétences). Plus la norme est partagée (au niveau national, européen), plus les personnes peuvent faire reconnaître facilement leurs compétences.

Ceci est très important, surtout pour ceux qui n'ont pas de qualification mais qui ont très probablement des compétences acquises dans un contexte d'apprentissage non formel ou informel.

Certaines compétences peuvent être déclinées sur plus d'un niveau, en modulant les connaissances, les aptitudes, le type de contexte, le degré d'autonomie et la responsabilité selon les paramètres qui décrivent les niveaux du CEC (voir l'annexe 2 dans OI2 – Check-list).

Le principal critère pour déterminer s'il faut décliner une compétence à plus d'un niveau ou non est de voir si les compétences obtenues sont mises en oeuvre dans un contexte familial, d'apprentissages ou de travail.

Le tableau suivant montre comment le modèle proposé par le consortium de partenaires pourrait être présenté afin de visualiser l'unité de compétence dans laquelle les acquis de l'apprentissage sont détaillés en savoirs, aptitudes, compétences, autonomie et responsabilité et évaluation.

## 1 - L'APPLICATION DU MODÈLE

<b>N° de code de l'unité</b>	<i>Numéro de code qui identifie de manière unique l'unité de compétence/les acquis d'apprentissage</i>	
<b>Niveau CEC de l'unité</b>	<i>Selon toutes les informations liées aux acquis d'apprentissage : savoirs, aptitudes, contexte, autonomie, responsabilité</i>	
<b>Titre de l'unité</b>	<i>Nom de l'unité de compétence ; il doit être court et contenir des noms ou des verbes</i>	
<b>Description de la compétence</b>	<i>Cette partie est une brève description de la compétence ; elle contient les éléments suivants :</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>le coeur (être capable de... plus une série de verbes)</i></li> <li>- <i>autonomie (degré) et responsabilité</i></li> <li>- <i>le contexte (portée, prévisibilité, complexité).</i></li> </ul>	
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	
<i>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).</i>	<i>Un ensemble structuré d'aptitudes qui sont strictement nécessaires pour appliquer la compétence. (pour décrire les aptitudes, gardez à l'esprit la complexité, l'application des savoirs, la profondeur et l'étendue, en fonction du niveau CEC de la compétence).</i>	
<b>Responsabilité et autonomie</b>		
<i>Il faut souligner la responsabilité de la réalisation individuelle et/ou de la réalisation par des tiers et le degré d'autonomie.</i>		
<b>Évaluation de la performance</b>		
<i>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.</i>		

Avant de présenter une unité de compétence commune, nous allons présenter des instruments auxiliaires pour aider les utilisateurs finaux à positionner leur unité de compétence dans n'importe quel secteur du marché du travail. Si dans la majorité des réponses, vous avez coché le niveau 1 ou 2, cela signifie que votre pays dispose déjà d'unités de compétence à ces niveaux. Si vous ne pouvez cocher aucune de ces options, il est possible que votre pays ne reconnaisse aucune qualification de niveau 1 ou 2. Cela signifie qu'il est nécessaire d'élaborer une unité de compétence semblable à celle que nous avons élaborée dans ce projet.

## 2 - OUTILS AUXILIAIRES POUR SOUTENIR LE POSITIONNEMENT DU NIVEAU

Réponse aux questions pour situer l'unité de compétence tel que décrit dans le projet Envol

## Savoirs

Le niveau de profondeur des savoirs est-il basique ?

 Oui

 Non

Si la réponse précédente est affirmative, poursuivez avec les questions suivantes

Si la réponse précédente est négative, vous êtes face à un niveau de qualification supérieur à 2.

Le type de savoirs est-il factuel et conceptuel ?

 Factuel

 Factuel et conceptuel

 Aucun/Autre

Si la réponse précédente est négative, vous êtes face à un niveau de qualification supérieur à 2.

Connaît-il/elle les éléments et détails spécifiques du domaine ? Essayez de cocher une ou plusieurs des options suivantes

Niveau 1 : les mots entre parenthèses sont des synonymes que les utilisateurs finaux du guide peuvent trouver dans leur unité de compétence.

 Se rappeler (reconnaître/se souvenir)

 Comprendre (interpréter)

Niveau 2 :

 Se rappeler (reconnaître/se souvenir)

 Comprendre (Interpréter, exemplifier, classer ou comparer)

Connaît-il(elle) les classifications et les catégories ?

 Oui (niveau 2)

 Non (niveau 1)

Est-il/elle conscient(e) des principes et des généralisations ?

 Oui (niveau 2)

 Non (niveau 1)

A-t-il/elle une connaissance des théories, des modèles et des structures ?

 Oui (niveau 2)

 Non (niveau 1)

Interprète-t-il/elle les informations pour les appliquer dans un contexte de travail ou d'apprentissages ?

 Oui (niveau 2)

 Non (niveau 1: contexte familial)

### Aptitudes

Applique-t-il des règles simples et utilise-t-il des outils simples ?

Oui  Non

Si la réponse précédente est négative, vous êtes face à un niveau de qualification supérieur à 2.

Est-ce qu'il/elle effectue des tâches et résout des problèmes simples et routiniers (exécution) ?

Oui (niveau 2)

Non (niveau 1: contexte familial)

### Responsabilité et autonomie

Agit-il/elle sous une supervision directe, en partageant la responsabilité pour les réalisations ?

Travail ou étude sous supervision directe dans un contexte structuré (niveau 1)

Travail ou étude sous supervision, avec une certaine autonomie (niveau 2)

Prend-il/elle des décisions et résout-il/elle des problèmes courants et routiniers ?

Oui (niveau 1 ou 2)

Non

Si la réponse précédente est négative, vous êtes face à un niveau de qualification supérieur à 2.

### Contexte

Évolue-t-il/elle dans un contexte stable et prévisible ?

Oui (niveau 1 ou 2)

Non

Si la réponse précédente est négative, vous êtes face à un niveau de qualification supérieur à 2.

Dans quel type de contexte opère-t-i/elle ?

Travail ou étude (niveau 2)

Travail ou étude/Familier (niveau 1)

Les réponses aux questions du tableau suivant sont nécessaires aux utilisateurs finaux de ce projet pour clarifier le niveau des différentes tâches avant de pouvoir positionner l'unité de compétences en elle-même. Les réponses possibles apparaissent dans le cadre suivant :

Ce que l'individu doit savoir et comprendre		
<input type="checkbox"/> 1, 2	Base	Profondeur des connaissances
<input type="checkbox"/> 1	Factuel	Type de connaissance (prédominant)
<input type="checkbox"/> 2	Faits et concepts	
<input type="checkbox"/> 1	Interpréter des infos de base pour les appliquer dans un contexte familial ou dans un contexte de travail et d'apprentissages	Processus cognitif (prédominant)
<input type="checkbox"/> 2	Interpréter les infos pour les appliquer dans un contexte de travail ou d'apprentissages.	
Ce que l'individu doit être capable de faire		
<input type="checkbox"/> 1, 2	Exécuter des tâches et résoudre de simples problèmes routiniers (exécution).	Complexité des tâches
<input type="checkbox"/> 1, 2	Appliquer des règles et des outils simples	Application des savoirs
<input type="checkbox"/> 1, 2	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		
<input type="checkbox"/> 1, 2	Partage de la responsabilité de leurs réalisations courantes.	Degré de responsabilité pour ses réalisations
<input type="checkbox"/> 1, 2	Agir sous une supervision directe	Degré de responsabilité pour les réalisations de tiers
<input type="checkbox"/> 1	Aucune responsabilité pour les réalisations de tiers	Degré d'autonomie
<input type="checkbox"/> 2	Autonomie limitée dans la prise de décisions et la résolution de problèmes ordinaires et de routine.	
Quelles sont les caractéristiques du contexte ?		
<input type="checkbox"/> 1	Familier/vie quotidienne et dans un domaine d'apprentissage ou de travail	Portée de l'exercice
<input type="checkbox"/> 2	Dans un domaine d'apprentissage ou de travail	Portée de l'exercice
<input type="checkbox"/> 1, 2	Stable et structuré	Prévisibilité et complexité du contexte

Adapté de l'ANQEP-2014

Par exemple, selon ces descripteurs, une unité de compétence se situe au niveau 1 si les savoirs strictement nécessaires pour agir sur la compétence sont principalement basiques et factuelles, si les aptitudes demandées consistent à résoudre uniquement des problèmes simples et courants, à appliquer des règles et des outils simples, etc. la responsabilité est partagée et l'autonomie est limitée dans la prise de décision et la résolution de problèmes ordinaires dans un contexte stable et structuré, etc.

Le modèle ENVOL pour la description des compétences a été conçu par le partenariat du projet, dans la perspective de disposer d'un référentiel européen commun de compétences, chacune étant liée à son niveau CEC approprié (en particulier 1 et 2).

Grâce à cet outil, une compétence qui a été reconnue dans un pays en appliquant son processus de reconnaissance spécifique est automatiquement reconnue dans tous les autres pays qui partagent le même référentiel.

En outre, comme la compétence reconnue indique le niveau du CEC, il est plus facile de déterminer si une personne doit ou non améliorer ses compétences pour entrer ou revenir sur le marché du travail ou pour trouver un nouvel emploi ou un meilleur emploi.

Si la personne a besoin d'améliorer la compétence qu'elle possède, il est plus facile de choisir la formation appropriée puisqu'elle est conçue à partir d'un ensemble de compétences du référentiel commun.

En l'état, le répertoire commun de compétences et de caractéristiques d'autonomie, permet de construire des cours de formation/qualification, basés sur ces compétences, d'une manière flexible - selon différents paramètres nationaux ou sectoriels tels que la structure du système d'éducation et de formation professionnelle, la demande du marché du travail, le besoin de compétences des entreprises, etc. - et, en même temps, de faire automatiquement reconnaître les compétences acquises ou la qualification.

Afin de donner un exemple à l'utilisateur final, nous avons élaboré 4 unités de compétence aux niveaux 1 et 2.

### 3 - EXEMPLE PRATIQUE D'APPLICATION DU MODELE

Partons d'un ensemble de 4 unités de compétences ; chacune d'entre elles est une unité autonome et peut en même temps être utilisée pour construire un profil professionnel. Dans ce cas, l'ensemble des compétences de niveau 2 du profil d'aide-cuisinier selon la CITEP. (La classification européenne des aptitudes, compétences, qualifications et professions (CITEP) est une classification multilingue qui identifie et catégorise les aptitudes, compétences, qualifications et métiers pertinents pour le marché du travail et l'éducation de l'UE. La CITEP est développée par la Commission européenne depuis 2010).

Pour chaque unité de compétence proposée pour le niveau 2 est présenté l'exercice de comparaison de l'ensemble de l'unité de compétence au niveau 2 (et en particulier l'acquis de l'apprentissage et le détail en savoirs, aptitudes, responsabilité et autonomie et évaluation) avec le guide des verbes déjà présenté pour le niveau 1. Les  **mots en bleu**  sont ceux qui, après cette comparaison, correspondent aux  **savoirs, aptitudes, autonomie et responsabilité et évaluation du niveau 1** . Les phrases barrées  **en rouge sont des savoirs, aptitudes, autonomie et responsabilités (sous-domaines d'un acquis d'apprentissage) qui sont au-delà du niveau 1**  du CEC. Les phrases en bleu sont celles qui correspondent aux savoirs, compétences, autonomie et responsabilité et à l'évaluation du niveau 1.

## Premier exemple:

<b>N° code</b>	940201	<b>N° code</b>	940101
<b>Niveau CEC</b>	<b>02</b>	<b>Niveau CEC</b>	<b>01</b>
<b>Titre</b>	Mise en place des zones de préparation des aliments.	<b>Titre</b>	Mise en place des zones de préparation des aliments.
<b>Compétence</b>	Être capable de nettoyer les zones de préparation des aliments, le matériel de cuisson, la vaisselle, etc. ; s'occuper de l'entretien ordinaire de base du matériel de cuisine et le mettre en place selon l'organisation ; ces opérations sont effectuées sous supervision, 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 courants et avec une responsabilité uniquement pour les réalisations courantes.	<b>Compétence</b>	Être capable de nettoyer les zones de préparation des aliments, le matériel de cuisson, la vaisselle, etc. ; <del>s'occuper de l'entretien ordinaire de base du matériel de cuisine</del> et le mettre en place selon l'organisation ; ces opérations sont effectuées sous supervision <del>directe</del> , dans un contexte <del>familier</del> structuré et stable <del>d'apprentissage ou de travail</del> , avec une autonomie limitée dans la prise de décisions et la résolution de problèmes ordinaires et de routine et avec un <del>partage</del> de responsabilité uniquement pour les réalisations courantes.
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>
Appareils de cuisine, équipements de cuisson, vaisselle : nom, utilisation et lieu de stockage. Produits de nettoyage : typologie selon l'usage spécifique pour les surfaces, les ustensiles, les appareils, etc.  Règles de sécurité de base pour l'utilisation des produits de nettoyage. Règles de sécurité de base pour la manipulation des appareils, des ustensiles, etc. Règles d'hygiène de base pour les articles de cuisine. Procédures données pour effectuer le nettoyage.  Procédure donnée pour l'entretien ordinaire de base du matériel de cuisine.	Choisir le bon produit de nettoyage, parmi ceux disponibles, en fonction de la surface ou de la matière à nettoyer. Appliquer les procédures données pour effectuer le nettoyage, en veillant notamment aux règles de sécurité et d'hygiène.  Appliquer les procédures données pour l'entretien ordinaire de base du matériel de cuisine en prêtant une attention particulière aux règles de sécurité.	Appareils de cuisine, équipements de cuisson, vaisselle : nom, utilisation et lieu de stockage. <del>Produits de nettoyage : typologie selon l'usage spécifique pour les surfaces, les ustensiles, les appareils, etc.</del> Produits de nettoyage : correspondance de chacun de ceux disponibles dans la cuisine avec l'usage spécifique. Règles de sécurité de base pour l'utilisation des produits de nettoyage Règles de sécurité de base pour la manipulation des appareils, des ustensiles, etc. Règles d'hygiène de base pour les articles de cuisine. <del>Procédures données pour effectuer le nettoyage.</del> Des consignes courtes et simples pour effectuer le nettoyage des surfaces, des appareils et des ustensiles. <del>Procédure donnée pour l'entretien ordinaire de base du matériel de cuisine.</del>	Choisir le bon produit de nettoyage, parmi ceux disponibles, en fonction de la surface ou de la matière à nettoyer. Appliquer les <del>procédures</del> consignes simples et brèves données pour effectuer le nettoyage, en prêtant une attention particulière aux règles de sécurité et d'hygiène. <del>Appliquer les procédures données pour l'entretien ordinaire de base du matériel de cuisine en prêtant une attention particulière aux règles de sécurité.</del>



<b>N° code</b>	940201	<b>N° code</b>	940101
<b>Responsabilité et autonomie</b>		<b>Responsabilité et autonomie</b>	
<p>Autonomie dans la prise de décisions et la résolution des problèmes ordinaires et de routine dans le contexte.</p> <p>Responsabilité uniquement pour ses propres réalisations courantes.</p> <p>Agir sous supervision.</p>		<p>Autonomie dans la prise de décisions et la résolution des problèmes ordinaires et de routine dans <del>le</del> un contexte <b>familier</b>.</p> <p>Responsabilité uniquement pour ses propres réalisations courantes.</p> <p>Agir sous supervision.</p>	
<b>Évaluation de la performance</b>		<b>Évaluation de la performance</b>	
<p>Récupérer les informations nécessaires sur les produits et les procédures de nettoyage à partir d'un document ou d'une indication verbale.</p> <p>Choisir les produits de nettoyage adaptés en fonction de la surface ou du matériel à nettoyer.</p> <p>Appliquer les procédures pour réaliser correctement le nettoyage des surfaces, des appareils, du matériel de cuisson, de la vaisselle, etc. (règles d'hygiène et de sécurité, délais respectés).</p> <p>Appliquer correctement les procédures d'entretien ordinaire de base du matériel de cuisine (règles de sécurité, délais respectés).</p> <p>Mettre en place correctement le matériel de cuisine (règles d'hygiène et de sécurité, délais respectés).</p>		<p><del>Récupérer les informations nécessaires sur les produits et les procédures de nettoyage à partir d'un document ou d'une indication verbale.</del></p> <p>Choisissez les produits de nettoyage adéquats, <b>parmi ceux disponibles</b>, en fonction de la surface ou du matériel à nettoyer.</p> <p>Appliquer <del>les procédures</del> <b>les consignes courtes et simples</b> pour réaliser correctement le nettoyage des surfaces, des appareils, du matériel de cuisson, de la vaisselle, etc. (règles d'hygiène et de sécurité, <del>délais respectés</del>).</p> <p><del>Appliquer correctement les procédures d'entretien ordinaire et élémentaire du matériel de cuisine (règles de sécurité, délais respectés).</del></p> <p>Mettre en place correctement le matériel de cuisine (règles d'hygiène et de sécurité, <del>délais respectés</del>).</p>	

## Deuxième exemple:

<b>N° code</b>	940202	<b>N° code</b>	940102
<b>Niveau CEC</b>	<b>02</b>	<b>Niveau CEC</b>	<b>01</b>
<b>Titre</b>	Récupération et préparation des matières premières.	<b>Titre</b>	Récupération et préparation des matières premières.
<b>Compétence</b>	Être capable de préparer les matières premières pour la cuisine en les récupérant dans les zones de stockage et en les lavant, en éliminant les déchets, en épluchant, en coupant, en mesurant les ingrédients selon la recette ou les indications du cuisinier/chef. 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, en agissant sous supervision.	<b>Compétence</b>	Être en mesure de préparer les matières premières pour la cuisine en les récupérant dans les zones de stockage et en les lavant, en éliminant les déchets, en épluchant, en coupant, en mesurant les ingrédients selon <del>la recette ou</del> les indications du cuisinier/chef. Ces opérations sont effectuées dans un <b>contexte familial</b> structuré et stable <del>d'apprentissage ou de travail</del> , avec une autonomie limitée dans la prise de décisions et la résolution de problèmes ordinaires et routiniers <b>dans le contexte familial</b> et avec une responsabilité <b>partagée</b> uniquement pour les réalisations courantes, en agissant sous supervision <b>directe</b> .
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>
<p>Matières premières alimentaires : nom des principales variétés, utilisations en cuisine.</p> <p>Matières premières alimentaires : propriétés organoleptiques de base et critères de qualité standards.</p> <p>Méthodes de pesage des aliments.</p> <p>Méthodes de lavage des aliments selon les règles d'hygiène.</p> <p>Ustensiles nécessaires pour les opérations demandées (éplucher, couper, mesurer, mélanger, etc.) : typologies et sécurité d'utilisation.</p> <p>Méthodes de base pour éliminer les déchets selon la recette/les consignes du cuisinier et les règles de sécurité.</p> <p>Méthodes de base pour découper selon la recette/d'autres indications et les règles de sécurité.</p>	<p>Interpréter la recette ou les consignes du chef pour les matières premières.</p> <p>Choisir les matières premières nécessaires parmi celles disponibles dans la zone de stockage.</p> <p>Vérifier les dates des matières premières.</p> <p>Contrôler et peser le déballage.</p> <p>Effectuer un contrôle organoleptique de base des matières premières.</p> <p>Laver les matières premières selon les règles d'hygiène.</p> <p>Interpréter la recette ou les indications du cuisinier/chef concernant la typologie des opérations nécessaires à la préparation des matières premières.</p> <p>Exécuter les opérations préliminaires : épluchage, découpe de base, mesure, élimination simple des déchets.</p> <p>Travailler selon les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail.</p>	<p>Matières premières alimentaires : nom des principales variétés, <del>utilisations en cuisine</del></p> <p>Matières premières alimentaires : propriétés organoleptiques de base et critères de qualité standards.</p> <p>Méthodes de pesage des aliments.</p> <p>Méthodes de lavage des aliments selon les règles d'hygiène.</p> <p>Ustensiles nécessaires pour les opérations demandées (éplucher, couper, mesurer, mélanger, etc.) : <del>typologies et ;</del> <b>correspondance entre ceux disponibles dans la cuisine et l'utilisation spécifique</b>, sécurité d'utilisation.</p> <p>Méthodes de base pour éliminer les déchets selon <del>la recette/les</del> consignes du cuisinier et les règles de sécurité.</p> <p>Méthodes de base pour découper selon, <del>la recette/d'autres indications les</del> <b>consignes du cuisinier</b> et les règles de sécurité.</p>	<p><del>Interpréter la recette ou les consignes du chef pour les matières premières.</del></p> <p>Choisir les matières premières nécessaires parmi celles disponibles dans la zone de stockage <b>selon les indications du cuisinier/chef</b>.</p> <p>Vérifier les dates des matières premières.</p> <p>Contrôler et peser le déballage.</p> <p>Effectuer un contrôle organoleptique de base des matières premières.</p> <p>Laver les matières premières selon les règles d'hygiène.</p> <p><del>Interpréter la recette ou les indications du cuisinier/chef concernant la typologie des opérations nécessaires à la préparation des matières premières.</del></p> <p>Exécuter les opérations préliminaires : épluchage, découpe de base, mesure, élimination simple des déchets <b>selon les indications du cuisinier/chef</b>.</p> <p>Travailler selon les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail.</p>

<b>N° code</b>	940202	<b>N° code</b>	940102
<b>Responsabilité et autonomie</b>		<b>Responsabilité et autonomie</b>	
<p>Autonomie dans la prise de décisions et la résolution des problèmes ordinaires et de routine dans le contexte.</p> <p>Responsabilité uniquement pour ses propres réalisations courantes.</p> <p>Agir sous supervision.</p>		<p>Autonomie dans la prise de décisions et la résolution des problèmes ordinaires et de routine dans le contexte.</p> <p>Responsabilité uniquement pour ses propres réalisations courantes.</p> <p>Agir sous supervision.</p>	
<b>Évaluation de la performance</b>		<b>Évaluation de la performance</b>	
<p>Prendre les matières premières dans l'entrepôt selon la recette ou les instructions du cuisinier/chef et dans les délais impartis.</p> <p>Ranger les matières premières non utilisées en respectant l'organisation de la zone de stockage et les règles de sécurité et d'hygiène.</p> <p>Vérifier l'état de conservation par un contrôle organoleptique de base et transmettre les résultats au superviseur.</p> <p>Décider s'il est nécessaire ou non de laver les matières premières, et les laver selon les règles d'hygiène.</p> <p>Exécuter les opérations préliminaires telles que l'épluchage, la découpe de base, la mesure, le mélange, l'élimination simple des déchets selon la recette ou les instructions du cuisinier/chef.</p>		<p>Prendre les matières premières dans l'entrepôt selon la <del>recette ou les</del> instructions du cuisinier/chef et dans les délais impartis.</p> <p>Ranger les matières premières non utilisées en respectant l'organisation de la zone de stockage et les règles de sécurité et d'hygiène.</p> <p>Vérifier l'état de conservation par un contrôle organoleptique de base et transmettre les résultats au superviseur.</p> <p><del>Décider s'il est nécessaire ou non de laver les matières premières, et</del> laver les matières premières conformément aux instructions du cuisinier/chef et aux règles d'hygiène.</p> <p>Exécuter les opérations préliminaires telles que l'épluchage, la découpe de base, la mesure, le mélange, l'élimination simple des déchets selon la <del>recette ou les</del> indications du cuisinier/chef.</p>	

## Troisième exemple:

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

<b>N° code</b>	940203	<b>N° code</b>	940103
<b>Responsabilité et autonomie</b>		<b>Responsabilité et autonomie</b>	
Autonomie dans la prise de décisions et la résolution des problèmes ordinaires et de routine dans le contexte. Responsabilité uniquement pour ses propres réalisations courantes. Agir sous supervision.		Autonomie dans la prise de décisions et la résolution des problèmes ordinaires et de routine dans le contexte. Responsabilité uniquement pour ses propres réalisations courantes. Agir sous supervision.	
<b>Évaluation de la performance</b>		<b>Évaluation de la performance</b>	
Préparer des produits semi-finis simples, des plats froids/chauds en mélangeant, assemblant et/ou exécutant des opérations de cuisson à un niveau élémentaire.  Stocker les produits semi-finis ou les aliments prêts à l'emploi pour une utilisation ultérieure selon les règles de conservation.		Préparer des produits semi-finis simples, des plats froids/chauds en mélangeant, assemblant et/ou exécutant des opérations de cuisson à un niveau élémentaire <i>selon les consignes du cuisinier/chef.</i>  Stocker les produits semi-finis ou les aliments prêts à l'emploi pour une utilisation ultérieure selon les <del>règles de conservation</del> <i>consignes du cuisinier/chef.</i>	

## Quatrième exemple:

<b>N° code</b>	940204	<b>N° code</b>	940104
<b>Niveau CEC</b>	<b>02</b>	<b>Niveau CEC</b>	<b>01</b>
<b>Titre</b>	Assemblage des plats pour le service.	<b>Titre</b>	Assemblage des plats pour le service.
<b>Compétence</b>	Être capable de monter des plats pour le service en fonction du type de service demandé, des quantités d'aliments, de la position des aliments, des éléments décoratifs, etc. et de mettre des éléments décoratifs simples sur les plats prêts. 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.	<b>Compétence</b>	Être capable de monter des plats pour un service <b>de base</b> en fonction <del>du type de service demandé</del> , des quantités d'aliments, <del>de la position des aliments, des éléments décoratifs, etc. et de mettre des éléments décoratifs simples sur les plats prêts</del> . Ces opérations sont effectuées dans un contexte <b>familier</b> structuré et stable <del>d'apprentissage ou de travail</del> , avec une autonomie limitée dans la prise de décisions et la résolution de problèmes ordinaires et routiniers <b>dans le contexte familial</b> et avec un <b>partage de</b> responsabilité uniquement pour les réalisations courantes.
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>
Techniques de dosage des portions dans les assiettes ou les plateaux. Techniques de décoration des assiettes et des plateaux avec éléments décoratifs extérieurs. Techniques de service et de décoration des buffets.  Protocoles d'autocontrôle de base de l'hygiène alimentaire.	Répartir les aliments dans les assiettes et les plateaux. Décorer des assiettes et des plateaux en appliquant des techniques de base. Préparer des aliments en portions individuelles en appliquant les techniques de base. Préparer les plateaux pour le service du buffet. Travailler selon les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail.	<del>Techniques de dosage des portions dans les assiettes ou les plateaux.</del> <del>Techniques de décoration des assiettes et des plateaux avec éléments décoratifs extérieurs.</del> <del>Techniques de service et de décoration des buffets.</del> Des consignes courtes et simples pour assembler les plats. Protocoles d'autocontrôle de base de l'hygiène alimentaire.	Répartir les aliments dans les assiettes et les plateaux <del>Décorer des assiettes et des plateaux en appliquant des techniques de base.</del> <del>Préparer des aliments en portions individuelles en appliquant les techniques de base.</del> <del>Préparer les plateaux pour le service du buffet.</del> Travailler selon les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail.

<b>N° code</b>	940204	<b>N° code</b>	940104
<b>Responsabilité et autonomie</b>		<b>Responsabilité et autonomie</b>	
Autonomie dans la prise de décisions et la résolution des problèmes ordinaires et de routine dans le contexte. Responsabilité uniquement pour ses propres réalisations courantes. Agir sous supervision.		Autonomie dans la prise de décisions et la résolution des problèmes ordinaires et de routine dans le contexte. Responsabilité uniquement pour ses propres réalisations courantes. Agir sous supervision.	
<b>Évaluation de la performance</b>		<b>Évaluation de la performance</b>	
Portionner les aliments en fonction des quantités et des positions requises. Préparer les plateaux pour le buffet selon les quantités et les positions requises. Décorer les assiettes et les plateaux avec des éléments simples qui rappellent les ingrédients et le goût. Préparer des aliments en portions individuelles à un niveau de complexité élémentaire.		Portionner les aliments en fonction des quantités et des positions requises. <del>Préparer les plateaux pour le buffet selon les quantités et les positions requises.</del> <del>Décorer les assiettes et les plateaux avec des éléments simples qui rappellent les ingrédients et le goût.</del> <del>Préparer des aliments en portions individuelles à un niveau de complexité élémentaire.</del>	

## CONCLUSIONS

L'objectif de l'OI3 est de démontrer qu'il est possible d'avoir un ensemble commun d'unités de compétences qui peuvent rendre possible la libre mobilité au sein de l'Union européenne. Nous avons essayé d'adapter notre ensemble de concepts théorique afin que tous les pays membres de l'Union européenne et, en particulier, ceux qui s'occupent de ces questions (les institutions publiques et privées qui s'occupent de la reconnaissance de la formation professionnelle à des niveaux faibles et informels), ainsi que les utilisateurs finaux de ces processus puissent le comprendre et l'utiliser.

De plus, l'ensemble du processus utilisé pour trouver un modèle commun et donc un exemple d'unité de compétence permet à la population moins formée de profiter pour obtenir un emploi plus facilement et plus rapidement dans différents pays européens, évitant ainsi les crises qui pourraient être générées dans le futur et évitant également les effets du chômage en Europe.

D'autre part, même si ce projet a parcouru beaucoup de chemin, il doit encore être amélioré avec l'aide des institutions publiques européennes communes ainsi que les institutions nationales. Pour cela, il faut des instruments d'évaluation des compétences professionnelles acquises de manière informelle et un processus commun de validation de ces dernières. Pour cette raison, l'OI4 analysera les recommandations possibles pour que les États membres puissent ajuster leurs systèmes de qualification afin de parvenir à des accords communs ou équivalents au niveau européen qui peuvent faciliter la reconnaissance de la formation formelle et informelle à de faibles niveaux tels que les niveaux 1 et 2.

## SOURCES

- Anderson, Lorin W et Krathwohl, David R., (2001), A Revision of Bloom's Taxonomy of Education Objectives, Abridge Edition ; <https://www.uky.edu/~rsand1/china2018/texts/Anderson-Krathwohl%20-%20A%20taxonomy%20for%20learning%20teaching%20and%20assessing.pdf>
- Lameira, Sandra (Coord), (2015), Guia Metodológico : Conceção de qualificações baseadas em resultados de aprendizagem, Agência Nacional para a Qualificação e Ensino Profissional, IP.
- Rocha, Alda Leonor (2014), Guia Interpretativo do Quadro Nacional de Qualificações, Agência Nacional para a Qualificação e Ensino Profissional, IP (ANQEP).



Un projet Erasmus + "Partenariat stratégique dans l'éducation des adultes" en partenariat avec :

 <p>AID Actions Intégrées de développement</p>	<p>Belgique : Coordinateur</p>
 <p>EFAS Castilla-La Mancha y Madrid</p>	<p>Espagne : Partenaire</p>
 <p>SANTA CASA Misericórdia de Lisboa</p>	<p>Portugal : Partenaire</p>
 <p>SCF SCUOLA CENTRALE FORMAZIONE</p>	<p>Italie : Partenaire</p>
 <p>Erasmus+</p>	<p><i>Ce projet a été cofinancé 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 informations qui y sont contenues.</i></p>