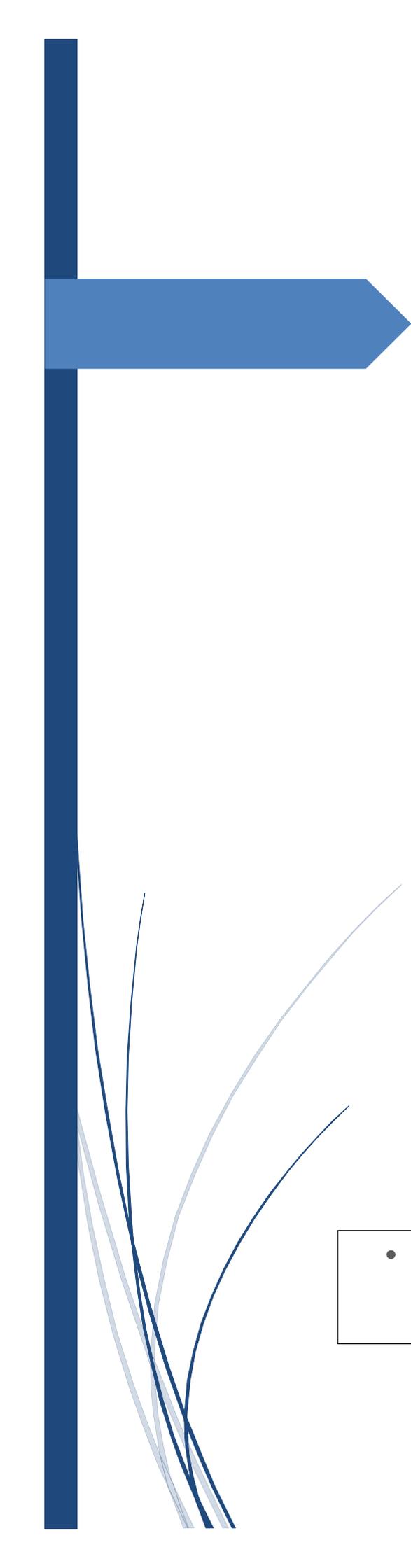


- 
- **Référentiel de certification**

user

Table des matières

EQUIPE DE PRODUCTION	2
REFERENTIEL DE CERTIFICATION	3
Préambule	4
PRÉSENTATION DES MODALITÉS D'ÉVALUATION : DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE ET FICHE D'ÉVALUATION	5
ÉPREUVE N° 01 : ENTRETIEN.....	7
ÉPREUVE N° 01 : ANIMATION DE FORMATION	8

EQUIPE DE PRODUCTION

EQUIPE D'ANIMATION ET DE PRODUCTION DES REFERENTIELS

- TSIKASIHY Fanjanirina– Conseiller en Ingénierie de formation
- LIVA Florent Justin- Conseillère en Ingénierie de formation

PROFESSIONNELS CONSULTES

Nom et prénoms	Etablissement

FORMATEURS CONSULTES

Nom, prénom	Etablissement



REFERENTIEL DE CERTIFICATION



Préambule

Le premier but de l'évaluation d'une compétence est d'attester que le stagiaire qui a réussi l'épreuve maîtrise au niveau requis pour l'entrée sur le marché du travail, les connaissances, les habiletés et les attitudes composant cette compétence. La maîtrise de l'ensemble des compétences inscrites dans un programme, donc la réussite à chacune des épreuves de chacun des modules, est la condition pour obtenir le diplôme certifiant la réussite dans ce programme.

L'évaluation dans l'APC vise à être la plus juste et la plus équitable possible. C'est en ayant à l'esprit ces principes que sont conçues et élaborées tous les documents des épreuves validant la maîtrise des compétences.

Pour être juste, l'évaluation doit répondre à l'ensemble des critères suivants, chacun pris séparément ne suffisant pas pour respecter un tel principe :

- **pertinence** : elle est pertinente dans la mesure où elle vérifie effectivement la maîtrise des apprentissages prévus dans le programme.
- **validité** : elle est valide dans la mesure où elle permet l'adéquation entre ce qu'on déclare vérifier et ce qu'on vérifie réellement.
- **fiabilité** : elle est fiable dans la mesure où elle permet d'accorder un degré de confiance élevé aux résultats observés et ce même si on utilise des versions différentes (équivalentes) de l'épreuve.

La précision et l'objectivité du processus évaluatif portent la garantie d'un jugement mieux appuyé et, par conséquent, d'une pratique plus juste à l'endroit du stagiaire.

Une évaluation des acquis des stagiaires présente six grandes caractéristiques :

1. Elle est critériée ;
2. Elle est multidimensionnelle ;
3. Le verdict de réussite est accordé par rapport à un seuil de réussite ;

PRÉSENTATION DES MODALITÉS D'ÉVALUATION : DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE ET FICHE D'ÉVALUATION

Pour réaliser l'évaluation, il est nécessaire d'avoir les modalités d'épreuve claires et détaillées. Ce qui explique la présence d'une fiche de description de l'épreuve et d'une fiche d'évaluation pour chaque épreuve.

La description de l'épreuve présente :

- des directives et renseignements généraux : le champ de compétence évalué, comportement observé, suggestion de la durée, nombre de candidates et candidats pouvant être évalués en même temps, etc.;
- le déroulement de l'épreuve : caractéristiques de la tâche ou des activités à effectuer par l'apprenant, les conditions de réalisation, suggestions de tâches en fonction des stratégies d'évaluation, etc.;
- des consignes particulières : restrictions, moments d'observation, importance de certains éléments, priorisation, etc.

La fiche d'évaluation

- La fiche d'évaluation est un outil d'encadrement pour soutenir l'observation et assurer que les responsables de l'évaluation adoptent une observation homogène quel que soit l'établissement de formation.
- Cet outil est donc directement utilisé par le formateur/professionnel et lui est utile au moment où il évalue la performance d'un apprenant.
- La fiche permet donc d'uniformiser les observations et soutient l'objectivité de la décision de reconnaître la réussite d'une compétence.

Il est important de préciser que les modalités de l'épreuve ou sa nature même sont des suggestions soumises par l'équipe de production. En contrepartie, la philosophie par laquelle sont déterminés les critères d'évaluation se doit d'être respectée, puisqu'elle s'inspire directement des critères de performance identifiés par les professionnels du métier lors de l'AST. Par conséquent, les critères d'évaluation doivent permettre l'évaluation de la compétence dans sa globalité.

Les compétences à évaluer sont regroupées par champs de compétences pour être sûr que chaque champ de compétences est maîtrisé dans son intégralité mais non de manière partielle.

D'autre part, ce regroupement par champ de compétences facilitera ultérieurement la mise en œuvre de la validation des acquis de l'expérience (VAE).

LISTE DES ELEMENTS DE COMPETENCES
1. Choisir les matériels et les intrants
2. Sécuriser la transformation des produits (transformation et stockage des produits)
3. Optimiser l'utilisation des ressources (matériels, immatériels, humaines, énergétiques,....)
4. Gérer et transformer les déchets
5. Equilibrer la ration alimentaire
6. Appliquer le concept de l'éthique sans trace
7. Prévenir les risques environnementaux et accidents en milieu de travail (HSE)
8. Promouvoir la culture locale

EPREUVE N° 01 : ENTRETIEN

METIER	FORMATEUR-EDD	
CHAMP DE COMPETENCES	Entretien	CODE : EDD
COMPORTEMENT ATTENDU : transmettre et appliquer les éco-gestes		DUREE :
RENSEIGNEMENT GENERAUX	L'entretien consiste à constater de visu la personnalité, les comportements ainsi que la motivation des formateurs face aux défis de l'EDD.	
DEROULEMENT DE L'EPREUVE	<p>Le candidat fera face à des examinateurs (recruteurs). On lui recommande de rentrer dans l'échange tout en répondant précisément aux questions qui seront posées. Le recruteur/examinateur présente l'objectif et l'enjeu de l'entretien, ensuite il pose des questions pour obtenir des précisions sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les Concepts de l'EDD dans le contenu de formation - L'expérience par rapport à la pratique de l'EDD (prise en compte de l'environnement, durabilité,...) - Le projet professionnel envisagé pour l'intégration de l'EDD dans le système d'éducation Malagasy. 	
NOMBRE DE FORMATEUR	Individuel	
SEUIL DE REUSSITE	75 points	
MATERIELS NECESSAIRES	-	
CONSIGNES PARTICULIERES	- L'épreuve est conçue pour permettre une évaluation individuelle des formateurs, mais permet aussi de les placer dans un contexte réel. L'évaluation individuelle de cette compétence est importante car elle permet de confirmer l'engagement de la personne et sa motivation au regard de l'EDD.	

FICHE N° 01 :

METIER				FORMATEUR en EDD				
CHAMP DE COMPETENCES				Entretien		CODE : F-EDD		
COMPORTEMENT ATTENDU : Transmettre et appliquer les éco-gestes						DUREE :		
Nom : _____								
Etablissement : _____								
Date de l'évaluation : _____								
						Résultat		
Signature du formateur :						Succès	Echec	
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eléments de la compétence						Oui	Non	Résultats
1. Concept de l' EDD								
1.1 Connaissance de textes réglementaires et des ODDs.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 05
1.2 Connaissance de l'inter-relation entre les trois dimensions (sociale, économique, environnementale)						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
1.3 Connaissance des notions de : recyclage, réutilisation, réemploi,...						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
1.4 Les Impacts de la pollution liée au métier						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 05
1.5 Prévention des risques de pollutions						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 05
2. Pratique de l'EDD								
2.1 Application des Eco-gestes						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 20
2.2 Valorisation des ressources naturelles						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3. projets professionnels envisagés								
3.1 Proposition de projet intéressant/innovant et réaliste pour l'intégration de l'EDD dans l'établissement						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 20
3.2 Projet suggéré simple et à moindre coût						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3.3 Fait preuve de détermination						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 05
Total :								_____/100
Seuil de réussite : 70points								
Règle de verdict : 2.1						Oui	Non	
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

REMARQUE :



ANNEXE 1

FICHES D’EVALUATION DES APPRENANTS



Déroulement de l'épreuve :

EPREUVE N° 01 :	
FILIERE	THR
COMPORTEMENT ATTENDU :	
DESCRIPTION DE L'EPREUVE	Renseignements généraux Déroulement Cet élément de compétence sera évalué tout au long de la formation et sera intégrée dans des modules spécifiques.
NOMBRE D'APPRENANTS	En groupe
MATERIELS NECESSAIRES	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée lors de l'évaluation des modules ... Application des mesures d'hygiène et reconnaître les paramètres d'une zone de travail sécuritaire

Fiche d'évaluation :

FICHE N° 01 :		
METIER	FORMATEUR en EDD	
CHAMP DE COMPETENCES	Sécuriser la transformation des produits (transformation et stockage des produits)	CODE : F-EDD
COMPORTEMENT ATTENDU : Transmettre et appliquer les éco-gestes		DUREE :
Nom : _____		
Etablissement : _____		
Date de l'évaluation : _____		
		Résultat
Signature du formateur : _____		Succès Echec
		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Eléments de la compétence		Oui Non Résultats

1.1 Connaissance de textes réglementaires et des ODDs. 1.2 Détermination exacte des caractéristiques des produits - Identification des durées de vie de produit 1.3 Application correcte des techniques de classification des produits - classification selon leurs types 1.4 Application correcte des techniques de stockage des produits - connaissance des différents types de stockage - connaissance des normes sur le stockage de produit 1.5 Application des Eco-gestes liés à la transformation et stockage des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 05
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 05
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 05 0 ou 05
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 20
Total :			_____ /50
Seuil de réussite : 40points			
Règle de verdict : 1.5	Oui	Non	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
REMARQUE :			

Déroulement de l'épreuve :

EPREUVE N° 02 :	
FILIERE	THR
COMPORTEMENT ATTENDU :	
DESCRIPTION DE L'EPREUVE	<p>Renseignements généraux Déroulement</p> <p>Cet élément de compétence sera évalué tout au long de la formation et sera intégrée dans des modules spécifiques.</p>
NOMBRE D'APPRENANTS	En groupe
MATERIELS NECESSAIRES	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée lors de l'évaluation des modules ... Application des mesures d'hygiène et reconnaître les paramètres d'une zone de travail sécuritaire

Fiche d'évaluation

FICHE N° 02 :				
METIER	FORMATEUR en EDD			
CHAMP DE COMPETENCES	Gérer et transformer les déchets	CODE : F-EDD		
COMPORTEMENT ATTENDU : Transmettre et appliquer les éco-gestes		DUREE :		
Nom : _____				
Etablissement : _____				
Date de l'évaluation : _____				
		Résultat		
Signature du formateur :		Succès	Echec	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eléments de la compétence		Oui	Non	Résultats
1 Catégoriser les différents types des déchets de chantier				
1.1 Connaissance des normes sur la classification des déchets				
1.2 Connaissance des différents types de déchets		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 05
2.3 Classification exacte des différents types de déchets		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 05
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10

Déroulement de l'épreuve :

EPREUVE N° 03 :	
FILIERE	THR
COMPORTEMENT ATTENDU :	
DESCRIPTION DE L'EPREUVE	<p>Renseignements généraux Déroulement</p> <p>Cet élément de compétence sera évalué tout au long de la formation et sera intégrée dans des modules spécifiques.</p>
NOMBRE D'APPRENANTS	En groupe
MATERIELS NECESSAIRES	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée lors de l'évaluation des modules ... Application des mesures d'hygiène et reconnaître les paramètres d'une zone de travail sécuritaire

Fiche d'évaluation

FICHE N° 04 :				
METIER	FORMATEUR en EDD			
CHAMP DE COMPETENCES	Optimiser l'utilisation des ressources	CODE : F-EDD		
COMPORTEMENT ATTENDU : Transmettre et appliquer les éco-gestes	DUREE :			
Nom : _____				
Etablissement : _____				
Date de l'évaluation : _____				
		Résultat		
Signature du formateur :		Succès	Echec	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eléments de la compétence		Oui	Non	Résultats
1. Utilisation à bonne escente des ressources naturelles				
1.1 Identification correcte des valeurs des ressources naturelles		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 05
1.2 connaissance de l'importance de la biodiversité		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 05
1.3 limitation de déchet		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 05
2. connaissance de deux méthodes de préservation des ressources		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 05
3. Utilisation convenable des ressources énergétique				

Déroulement de l'épreuve :

EPREUVE N° 04 :	
FILIERE	THR
COMPORTEMENT ATTENDU :	
DESCRIPTION DE L'EPREUVE	<p>Renseignements généraux Déroulement</p> <p>Cet élément de compétence sera évalué tout au long de la formation et sera intégrée dans des modules spécifiques.</p>
NOMBRE D'APPRENANTS	En groupe
MATERIELS NECESSAIRES	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée lors de l'évaluation des modules ... Application des mesures d'hygiène et reconnaître les paramètres d'une zone de travail sécuritaire

Fiche d'évaluation

<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
REMARQUE :			

EPREUVE N° 01 : CHOIX DES MATÉRIELS ET INTRANTS	
METIER	EDD
CHAMP DE COMPETENCES	CODE : EDD
COMPORTEMENT ATTENDU : Savoir choisir et manipuler le matériel simple et sophistiqué de la filière Tourisme Hôtellerie et Restauration. Capable de distinguer les bons intrants pour la qualité de productivité.	DUREE :
RENSEIGNEMENT GENERAL X	L'épreuve consiste à vérifier les compétences de l'apprenant sur le choix des matériels et intrants économes à utiliser. Il s'agit d'une épreuve qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances de base, des connaissances pratiques et une portion de type pratique.
DEROULEMENT DE L'EPREUVE	L'apprenant devra tenir compte des éléments suivants : <ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques des matériels et intrants utilisés - Justification de choix - Impacts du choix sur le résultat attendu
NOMBRE D'APPRENANTS	
SEUIL DE REUSSITE	70 points
MATERIELS NECESSAIRES	
CONSIGNES PARTICULIERE S	- L'épreuve est conçue pour permettre une évaluation individuelle des apprenants, mais permet de placer ceux-ci dans un contexte.

EPREUVE N° 05 : CHOIX DES MATÉRIELS ET INTRANTS

METIER	EDD			
CHAMP DE COMPETENCES			CODE :	
COMPORTEMENT ATTENDU : Savoir choisir et manipuler le matériel simple et sophistiqué de la filière Tourisme Hôtellerie et Restauration. Capable de distinguer les bons intrants pour la qualité de productivité.		DUREE :		
Nom : _____				
Etablissement : _____				
Date de l'évaluation : _____				
		Résultat		
Signature du formateur :		Succès	Echec	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eléments de la compétence		Oui	Non	Résultats
4. Choix des intrants				
4.1. Lecture et interprétation correcte de l'information sur le produit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
1.2. Connaissance de l'origine et de traçabilité du produit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
1.3. Identification correcte des intrants économes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 20
2. Choix des matériels				
6.1. Connaissance des différents types de matériels		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
6.2. Identification correcte des matériels économes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 20
7. Sources d'énergie à utiliser				
7.1. Connaissance des différentes sources d'énergie		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
7.2. Choix adéquat de source d'énergie économe		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 20
		Total :		_____/100
Seuil de réussite : 70 points				
		Oui	Non	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
REMARQUE :				

EPREUVE N° 06 : ÉQUILIBRE DE LA RATION ALIMENTAIRE

METIER	EDD	
CHAMP DE COMPETENCES		CODE : EDD
COMPORTEMENT ATTENDU : Appliquer les normes en matière d'importance de l'équilibre alimentaire		DUREE :
RENSEIGNEMENT GENERAL X	<p>L'épreuve a pour but d'évaluer les compétences sur la compréhension et les bienfaits de l'équilibre alimentaire avec l'application de la variation de nourriture.</p> <p>Le candidat justifiera son choix sur les ingrédients à utiliser en tenant compte du concept de l'EDD.</p>	
DEROULEMENT DE L'EPREUVE	<p>Des questions seront posées pour avoir une précision notamment sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'équilibre alimentaire ; - L'explication du menu que le candidat propose ; - Le choix des ingrédients ; - Les avantages et bienfaits de l'équilibre alimentaire 	
NOMBRE D'APPRENANTS		
SEUIL DE REUSSITE	70 points	
MATERIELS NECESSAIRES		
CONSIGNES PARTICULIERES		

EPREUVE N° 06 : ÉQUILIBRE DE LA RATION ALIMENTAIRE

METIER	EDD		
CHAMP DE COMPETENCES		CODE :	
COMPORTEMENT ATTENDU : Appliquer les normes en matière d'importance de l'équilibre alimentaire		DUREE :	
Nom : _____			
Etablissement : _____			
Date de l'évaluation : _____			
		Résultat	
Signature du formateur :		Succès	Echec
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Éléments de la compétence		Oui	Non
		Résultats	
3. Compréhension de l'équilibre alimentaire			
1.1 Connaissance sur la ration alimentaire (Ration de croissance, ration d'adulte et ration d'entretien)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Connaissance sur les apports nutritifs nécessaires		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3 Importance de l'équilibre alimentaire		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Variation de la nourriture			
2.1 Identification correcte des sources d'aliments nutritifs		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Proposition adéquate des modèles de recettes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 Respect du principe de l'AJR (Apport Journalier Recommandé)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Bienfaits de l'équilibre alimentaire			
3.1 Collecte d'informations pertinentes sur la pratique de l'équilibre alimentaire		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 Avantages de l'équilibre alimentaire		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Total :	
		_____/10	
		0	
Seuil de réussite : 70 points			
		Oui	Non
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

REMARQUE :

EPREUVE N° 07 : ÉTHIQUE SANS TRACE

METIER	EDD	
CHAMP DE COMPETENCES		CODE : EDD
COMPORTEMENT ATTENDU : Appliquer l'éthique sans trace pour préserver l'environnement		DUREE :
RENSEIGNEMENT GENERAUX	<p>L'épreuve consiste à évaluer la connaissance et l'application du concept sans trace (Ne prenez que des photos et ne laissez que les traces de vos pas)</p> <p>L'épreuve prend en considération une portion d'évaluation des connaissances de base, des connaissances pratiques et une portion de type pratique.</p>	
DEROULEMENT DE L'EPREUVE	Des questions pourraient être posées, notamment sur la connaissance du concept avec son application.	
NOMBRE D'APPRENANTS		
SEUIL DE REUSSITE	70 points	
MATERIELS NECESSAIRES	-	
CONSIGNES PARTICULIERES		

EPREUVE N° 07 : ÉTHIQUE SANS TRACE

METIER	EDD		
CHAMP DE COMPETENCES		CODE :	
COMPORTEMENT ATTENDU : Appliquer l'éthique sans trace pour préserver l'environnement.		DUREE :	
Nom : _____			
Etablissement : _____			
Date de l'évaluation : _____			
		Résultat	
Signature du formateur :		Succès	Echec
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Éléments de la compétence	Oui	Non	Résultats
1. Planification des activités			
1.1. Identification correcte des matériels à utiliser pour faire face aux intempéries, aux risques naturels et aux urgences	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 05
1.2. Composition adéquate de membre de groupe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
1.3. Connaissance de période de forte fréquentation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 05
2. Identification des surfaces durables			
3.1 Connaissance des surfaces durables			
3.2 Protection adéquate des espaces vierges	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3.2 Respect du principe de marche en file indienne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3. Gestion des déchets			
2.1 Application correcte de technique de ramassage de déchets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2.2 Respect de règles en matière de trous sanitaires (Identification, dimension, rebouchage et camouflage)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2.3 Respect des règles en matière d'utilisation de l'eau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
4. Gestion de l'utilisation de feu			
3.1 Respect des règles en matière d'utilisation des bois	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3.2 Respect des règles en matière d'utilisation de feu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
		Total :	_____/100
Seuil de réussite : 70 points			
		Oui	Non

	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
REMARQUE :			

EPREUVE N° 08 : PROMOTION DE LA CULTURE LOCALE ET DU PATRIMOINE

METIER	EDD	
CHAMP DE COMPETENCES		CODE : EDD
COMPORTEMENT ATTENDU : Appliquer les mesures de protection et de promotion de la culture locale et du patrimoine		DUREE :
RENSEIGNEMENT GENERAUX	L'épreuve consiste à évaluer la connaissance de l'apprenant sur la culture locale. Les connaissances sur le patrimoine seront également évaluées. L'épreuve prend en considération une portion d'évaluation des connaissances pratiques et une portion de type pratique.	
DEROULEMENT DE L'EPREUVE		
NOMBRE D'APPRENANTS		
SEUIL DE REUSSITE	70 points	
MATERIELS NECESSAIRES	-	
CONSIGNES PARTICULIERES		

EPREUVE N° 08 : PROMOTION DE LA CULTURE LOCALE ET DU PATRIMOINE

METIER	EDD		
CHAMP DE COMPETENCES		CODE :	
COMPORTEMENT ATTENDU : Appliquer les mesures de protection et de promotion de la culture locale et du patrimoine		DUREE :	
Nom : _____			
Etablissement : _____			
Date de l'évaluation : _____			
		Résultat	
Signature du formateur :		Succès	Echec
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eléments de la compétence		Oui	Non
		Résultats	
1. Connaissance des us et coutumes locaux			
1.1. Valeur et importance des us et coutumes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2. Connaissance de caractéristiques de la localité (Tradition, arts célèbres, pratiques sociales)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3. Identification des atouts et spécificités de la région		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Valorisation de la culture et du patrimoine			
2.1 Connaissance des lois relatives au patrimoine		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Identification des atouts et spécificités de la localité		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 Stratégie d'attraction touristique adéquate		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Total :	
		_____/10	
		0	
Seuil de réussite : 70 points			
		Oui	Non
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REMARQUE :			

