

Semaine de la VAE en Normandie

30 septembre au 4 octobre 2019



des
PARCOURS
un **MÉTIER**

La Région à vos côtés



parcours-metier.normandie.fr



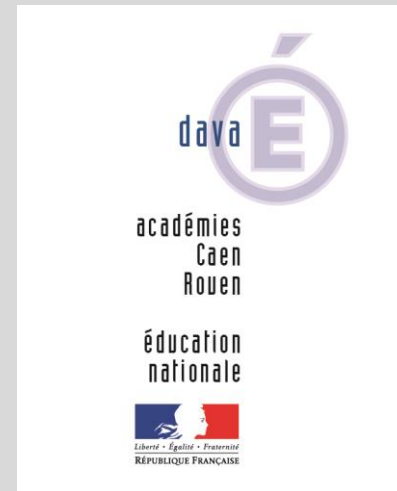
RÉGION
NORMANDIE

compétences
Diplôme
Expérience
VAE métier
Validation
Titre
faire
Accompagnement
Valorisation
parcours PRC
certificateurs
acquis
savoir
reconnaissance
certification



RÉGION
NORMANDIE

CE BOOK A ÉTÉ REALISÉ AVEC LA CONTRIBUTION DES CERTIFICATEURS REGIONAUX ET DES CANDIDATS



Réalisation du Book de la VAE 2019

- Composé à partir de parties de dossiers de candidats à la Validation des Acquis et de l'Expérience en 2018
- Les candidats ont cherché à démontrer les acquis de leur expérience à partir d'écrits, d'illustrations, photos, schémas, figures, etc.
- Chaque candidat a mis à l'œuvre sa créativité pour rendre compte de ses compétences au regard des attendus du référentiel de la certification visée.



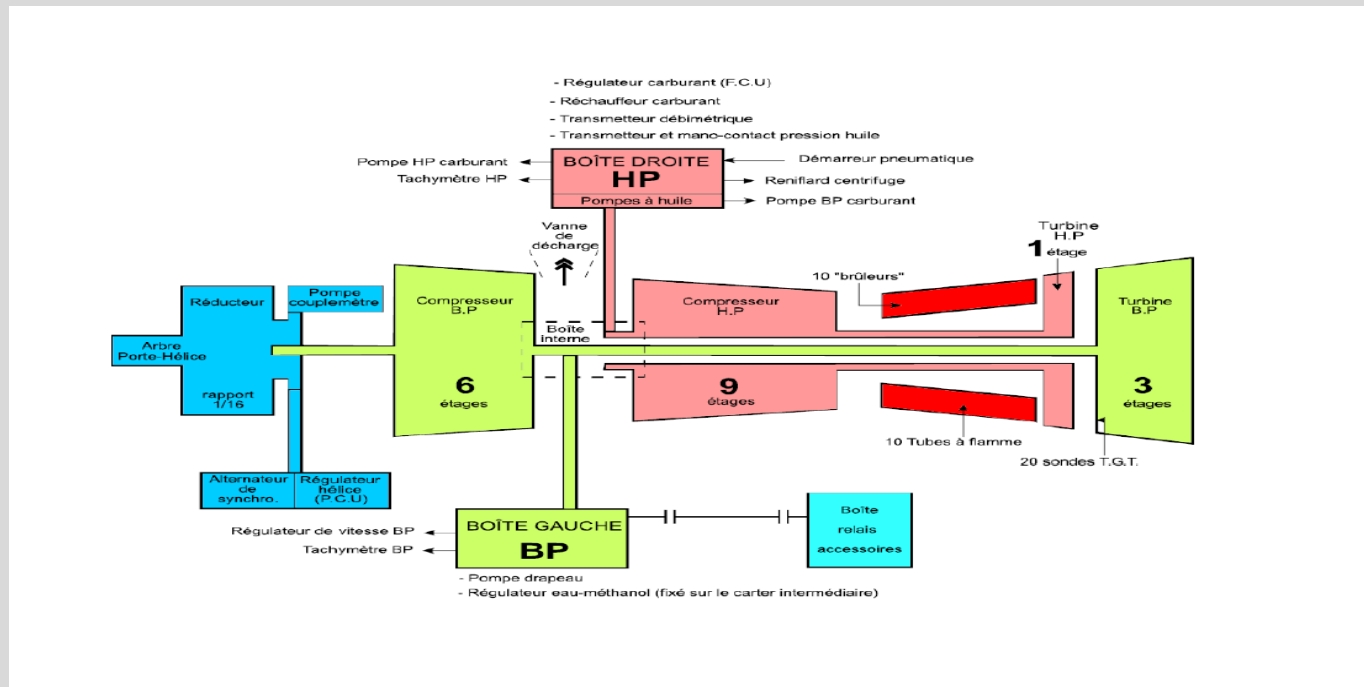
Les certifications visées par les candidats

- BTS aéronautique (Education Nationale)
- CAP Fleuriste(Education Nationale)
- Programme Grande Ecole – grade Master « responsable management opérationnel et stratégique » (Ecole de Management de Normandie)
- Mastère spécialisé « Str@tégie de développement & territoires » (Ecole de Management de Normandie)
- Titre Professionnel de Maçon (Ministère de l'Emploi)
- BP Cuisine (Education Nationale)
- Titre Professionnel de Serveur en restauration



BTS Aéronautique, Pascaline GUILBERT

Activité A1 : Remise en état d'un moteur



BTS Aéronautique, Pascaline GUILBERT

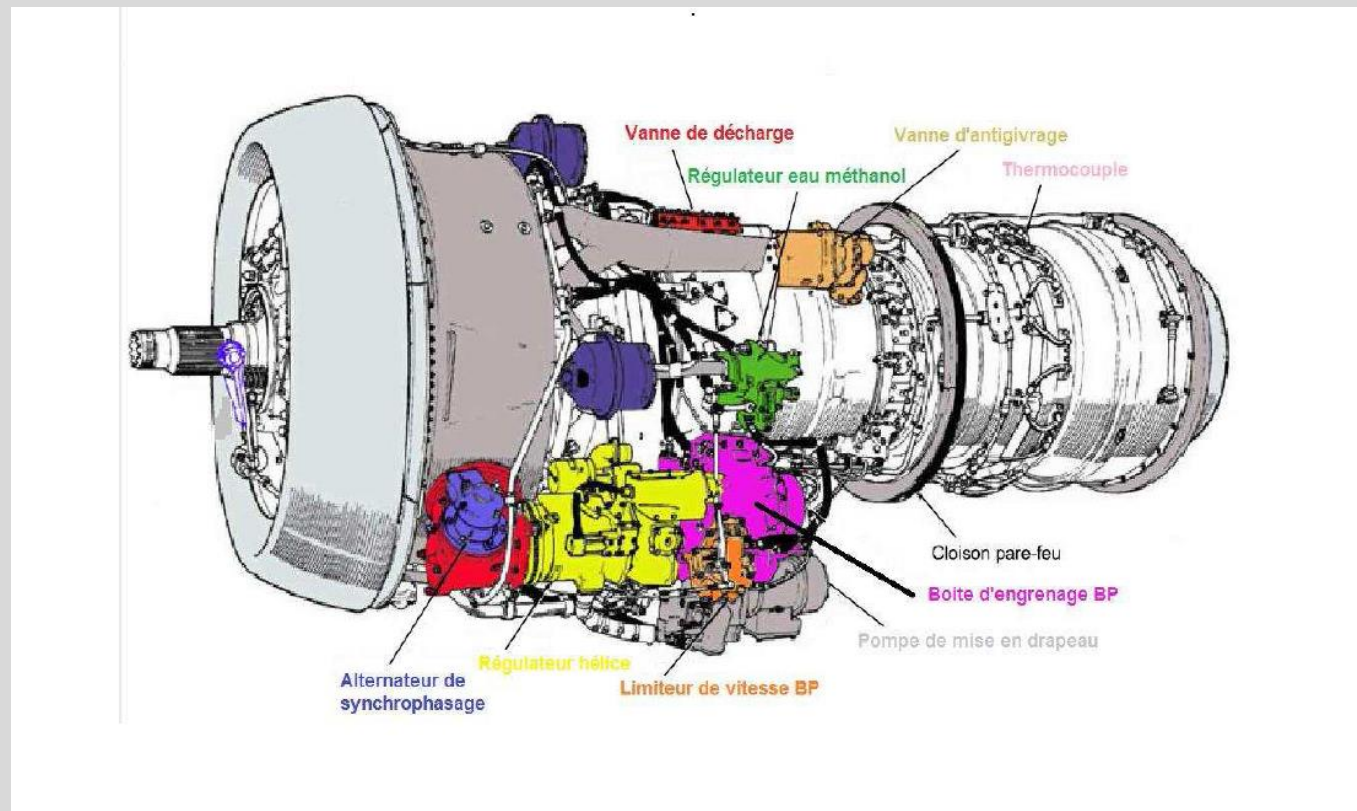
Activité A1 : Remise en état d'un moteur

Je vérifie l'état et la bonne fixation de ces éléments :	Je contrôle l'étanchéité des organes suivants :
<ul style="list-style-type: none">les canalisations souples et rigidesles tuyauteries en PTFE (PolyTétraFluoroÉthylène)la ligne de détection incendieles câblages électriquesle radiateur d'huile et de ses canalisationsles boîtiers hautes énergie	Voir photo du moteur vue de gauche ci-dessous : <ul style="list-style-type: none">les brûleursl'alternateur de synchrophasagele circuit eau méthanol
Voir photo du moteur vue de gauche ci-dessous : <ul style="list-style-type: none">la vanne de décharge et de ses tuyauteries,le circuit d'antigivrage, sa vanne et son moteur électrique,la boîte d'engrenage BPle limiteur de vitesse BPla pompe drapeaule régulateur hélicel'alternateur de synchrophasagela rampe de thermocouple et son boîtier,	Voir photo du m <ul style="list-style-type: none">le circuit tuyauterle circuit transme
Voir photo du moteur vue de droite (page 45 : <ul style="list-style-type: none">le démarreur et de ses canalisations d'alimentation en air,le circuit carburant (réchauffeur, transmetteur débitométrique, tuyauteries),la boîte d'engrenage HP et tous les éléments montés dessus,	Moteur vue de droite <p>Cône d'échappement</p> <p>Démarrateur</p> <p>Reniflard centrifuge</p> <p>Boîte d'engrenage HP</p> <p>Réchauffeur carburant</p> <p>Pompe carburant HP</p> <p>Transmetteur débitométrique</p> <p>Régulateur carburant (FCU)</p> <p>Capotage d'entrée d'air</p> <p>Réservoir d'huile</p> <p>Carter du compresseur HP</p> <p>Carter de la chambre de combustion et ses brûleurs</p> <p>Carter du compresseur BP</p> <p>Raidisseur du carter de turbine</p>



BTS Aéronautique, Pascaline GUILBERT

Activité A1 : Moteur vu de gauche



CAP Fleuriste

Activité A2 : Préparer un bouquet



RÉGION
NORMANDIE

CAP Fleuriste

Activité A2 : Préparer un bouquet



RÉGION
NORMANDIE

Programme Grande Ecole – Grade Master

« Responsable management opérationnel et stratégique »

Compétences acquises durant ces trois périodes

Environnement d'entreprise :



Efficacité professionnelle :



Marketing et gestion commerciale :



Management financier :



Organisation et stratégie :



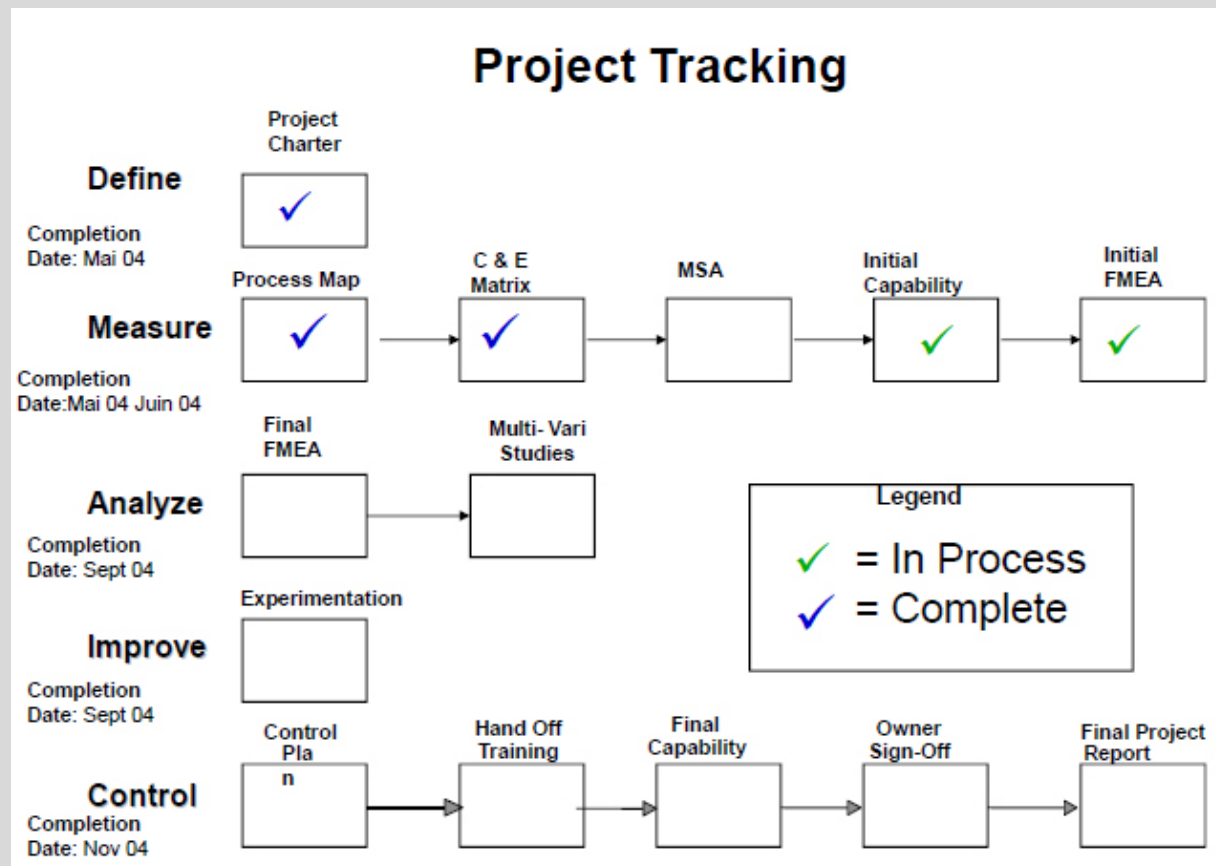
Management et organisation :



RÉGION
NORMANDIE

Programme Grande Ecole – Grade Master

« Responsable management opérationnel et stratégique »



RÉGION
NORMANDIE

Programme Grande Ecole – Grade Master

« Responsable management opérationnel et stratégique »



RÉGION
NORMANDIE

Programme Grande Ecole – Grade Master

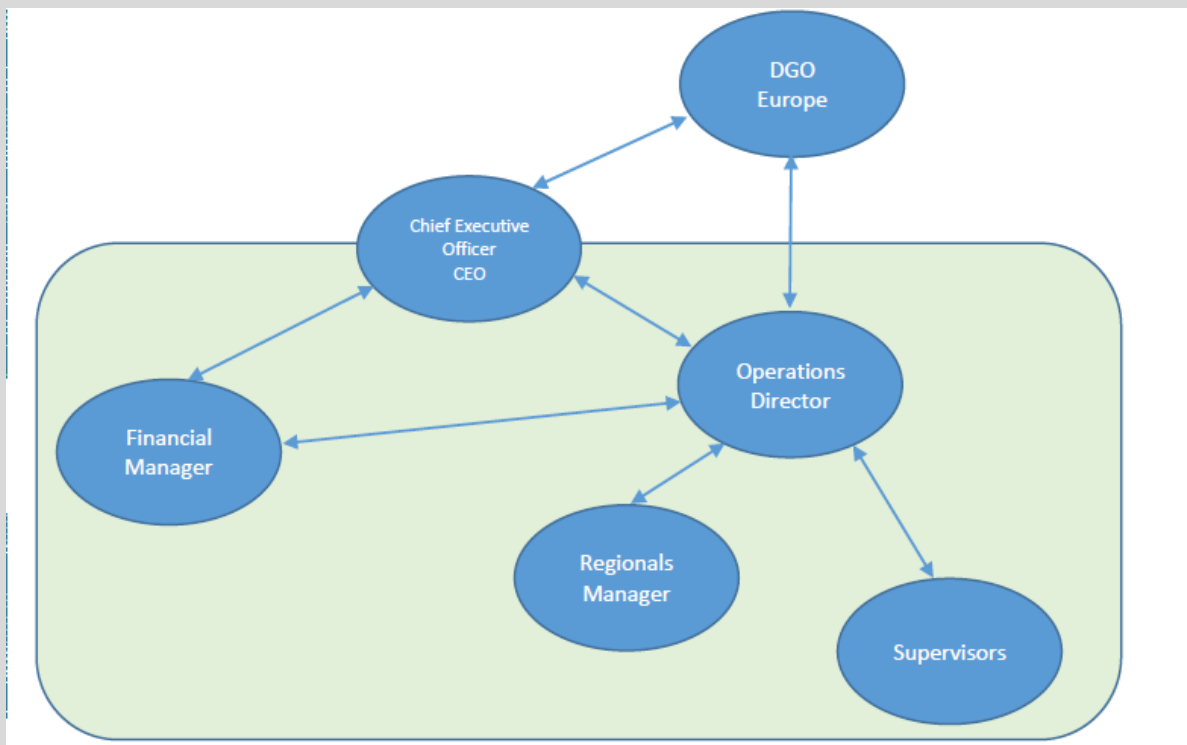
« Responsable management opérationnel et stratégique »



RÉGION
NORMANDIE

Programme Grande Ecole – Grade Master

« Responsable management opérationnel et stratégique »



Principales missions :

Gestion financière : Analyse des comptes
Travail sur la rentabilité
Accompagner les managers à l'atteinte des budgets
Analyse des comptes et pilotage annuel
Construction du budget

Management : Animation d'équipe
Structuration des opérations
Conduite au changement

Process : Mettre en place des outils de pilotage et de contrôles



RÉGION
NORMANDIE

Programme Grande Ecole – Grade Master

« Responsable management opérationnel et stratégique »

Nature des activités	interlocuteurs	Temps consacré, approximativement, à l'activité (en %)
Fidélisation : Visite, étude, construction de l'offre, négociations, contractualisation	Interne : Regionals Managers Externe : Clients	20%
Analytique : Construction du budget, analyses mensuelles, étude de rentabilité, étude des organisations	Interne : DGO, CEO, Regionals manager, responsable paye, responsable financière	30%
Animation d'équipe : accompagnement des managers dans leur pilotage, aide à la résolution de problématiques, accompagnement au changement	Interne : Regionals manager	30%
Mise en place des outils de pilotage opérationnels et processus paye	Interne : services supports Externe : Fournisseur logiciel paye	10%
Structuration et développement des services de vitrerie et remise en état	Interne : Supervisors Externe : fournisseurs	10%

Vos activités Operations Director - Irland

Précisez, à l'aide du tableau ci-dessous, les activités que vous mettez en œuvre dans votre structure.

S'agissant de la répartition de votre temps de travail entre ces différentes activités, donnez des indications, même approximatives, sur le temps consacré à chacune d'entre elles (en pourcentage par exemple).



RÉGION
NORMANDIE

Mastère Spécialisé

« Stratégies de développement & Territoires »

OBJECTIF	Inscrire dans le temps les actions de développement local du champ emploi-formation
ENJEU	Renforcer l'adéquation entre les besoins du territoire et les moyens financiers
RESULTATS ATTENDUS	Rendre plus lisibles les effets des actions conduites Favoriser la pérennisation des projets qui contribuent au développement du territoire <i>Types d'indicateurs : nombre d'actions reconduites, impact correctif sur l'effet recherché (en pourcentages, ou nombre de personnes, ou nombre d'entreprises, etc.)</i>
Qui ?	Chef de projet sous la responsabilité de l'élue pilote Membres du groupe de travail « Livrables » Membre de l'instance de validation Pilotes des actions déployées

MODALITES

MISE EN PLACE D'UN CHAMP D'ACTION TRIENNAL PRIORISE EN LOCAL

- Recentrage sur les enjeux et priorités locaux (cessation du traitement des commandes régionales)
- Dans le cadre du groupe de travail « Livrables » existant, présenter aux membres les bilans des actions conduites sur la programmation précédente. Leur demander de sélectionner 3 actions qu'ils voudraient voir pérenniser et de proposer 3 actions nouvelles répondant aux mêmes enjeux
- Prioriser les actions à reconduire
- Identifier les nouvelles actions à mettre en place
- Conception des actions nouvelles (définition des objectifs à atteindre, désignation du ou des pilote(s), établissement du budget prévisionnel, identification des sources de financement potentielle, etc.)
- Elaboration du plan d'actions territorial permettant de reconduire les actions sur 3 ans
Exemple de méthode d'animation : le métaplan qui permet de créer l'apport individuel à partir des propositions inscrites sur les post-it, recueillir et organiser les propositions, faire prioriser les partenaires à l'aide de gommettes
- Présentation à l'élue pilote
- Présentation du plan d'actions territorial triennal en instance pour validation
Exemple de méthode d'animation : présentation à partir d'un diaporama en regroupant les actions par type d'enjeu sur lequel elles sont destinées à agir. Pour le côté dynamique de la séquence, prévoir une courte présentation d'un pilote d'action par enjeu travaillé
- Transmission du plan d'actions triennal aux services techniques régionaux
- Lancement des actions
- Suivi et évaluation des actions
Exemple d'outils de suivi : tableau de suivi des actions en renouvellement et des actions nouvelles par enjeu territorial, tableau de suivi du nombre de bénéficiaires, mesure de l'impact correctif recherché avec une évolution annuelle



Titre Professionnel de maçon, Priscilla LEBLOND

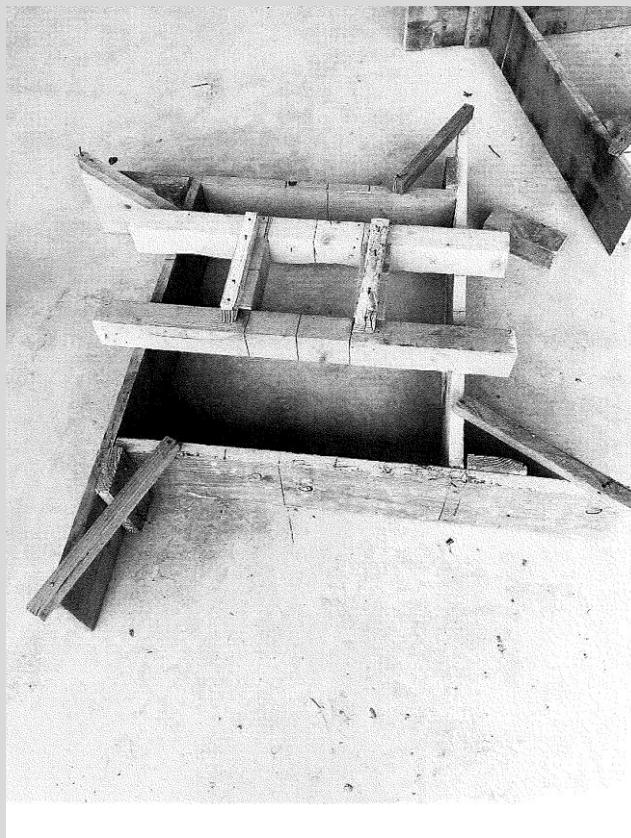
Activité: Réaliser des ouvrages en béton armé coffrés en traditionnels bois ou en éléments manu-portables



RÉGION
NORMANDIE

Titre Professionnel de maçon, Priscilla LEBLOND

Activité : Réaliser des ouvrages en béton armé



RÉGION
NORMANDIE

BP Cuisine, David FERRET

Unité 10 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée au contexte



Épaule d'agneau confite façon « Navarin printanier », Bouquetière de légumes

Ingrédients pour 4 personnes

2 épaules d'agneau du Pays d'Oc

100 g de carottes
100 g tomates
100 g oignons
100 g d'échalotes
100 g fenouil

20 g d'ail en chemise
10 g concentré de tomates
1 bouquet garni - 75 g beurre

10 cl huile de tournesol
50 cl fond de veau
25 cl fond blanc de volaille
Sel fin
Poivre du moulin

Bouquetière de légumes

100 g de carottes
100 g de courgette
100 g de courgette jaune
500 g de petits pois frais nouveaux
200 g d'asperges vertes

25 g beurre doux
Fleur de sel

Finition

Roquette
Fanes de carotte
Tomates cerises
Pousses de betterave

Préparation

Éplucher, tailler en mirepoix tous les légumes. Retirer la première peau des épaules et les mançonner, assaisonner de sel et de poivre.

Dans une cocotte, chauffer l'huile et colorer les deux côtés. Retirer les épaules et faire suer la garniture aromatique, ajouter le concentré de tomates et les épaules. Déglacer avec le fond blanc, mouiller avec le fond de veau, ajouter le bouquet garni, couvrir et cuire à 120 degrés pendant 4 heures en les retournant toutes les heures.

Décanter et retirer les os délicatement. Rouler chaque épaule dans du papier film en serrant fortement pour réaliser de beaux cylindres. Refroidir et tailler des burnos de 4 cm d'épaisseur. Réserver au frais.

Passer le jus de cuisson au chinois, rectifier la liaison, assaisonner et mixer avec une petite noix de beurre (brillance)



BP Cuisine, David FERRET

Unité 10 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée au contexte



Sablé breton, framboises et myrtilles sauvages

Pour 6 personnes

Sablé Breton

2 jaunes d'œuf
75 g de sucre
75 g de beurre pommade
100 g de farine
5 g de levure chimique
1 pincée de fleur de sel

Garniture :

100 g de confiture de framboise sans pépins
300 g de framboises fraîches
150 g de myrtilles fraîches

Décoration :

Sucre glace
Menthe fraîche

Élaboration du sablé.

Dans une caïote, blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre. Incorporer le beurre pommade, lisser le mélange. Ajouter la farine et la levure, mélanger et incorporer la fleur de sel. Travailler à la spatule pour obtenir un mélange homogène.

Étaler la pâte sur une épaisseur de 0,5 cm, mettre au frais 2h.

A l'aide de fonds à pâtisserie, détailler 6 carrés dans la pâte.

Foncer les carrés garnis non beurrés (pour donner l'aspect granuleux des sablés) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faire cuire 20 min dans un four à 170 °C.

Laisser refroidir, passer une lame de couteau sur les bords intérieurs des carrés pour démouler les sablés

Finition

Napper le sablé d'une fine couche de confiture pour pouvoir fixer les framboises et les myrtilles

Disposer d'abord les framboises et les myrtilles ensuite harmonieusement. Parsemer de petites feuilles de menthe et saupoudrer légèrement de sucre glace.

BP Cuisine, David FERRET

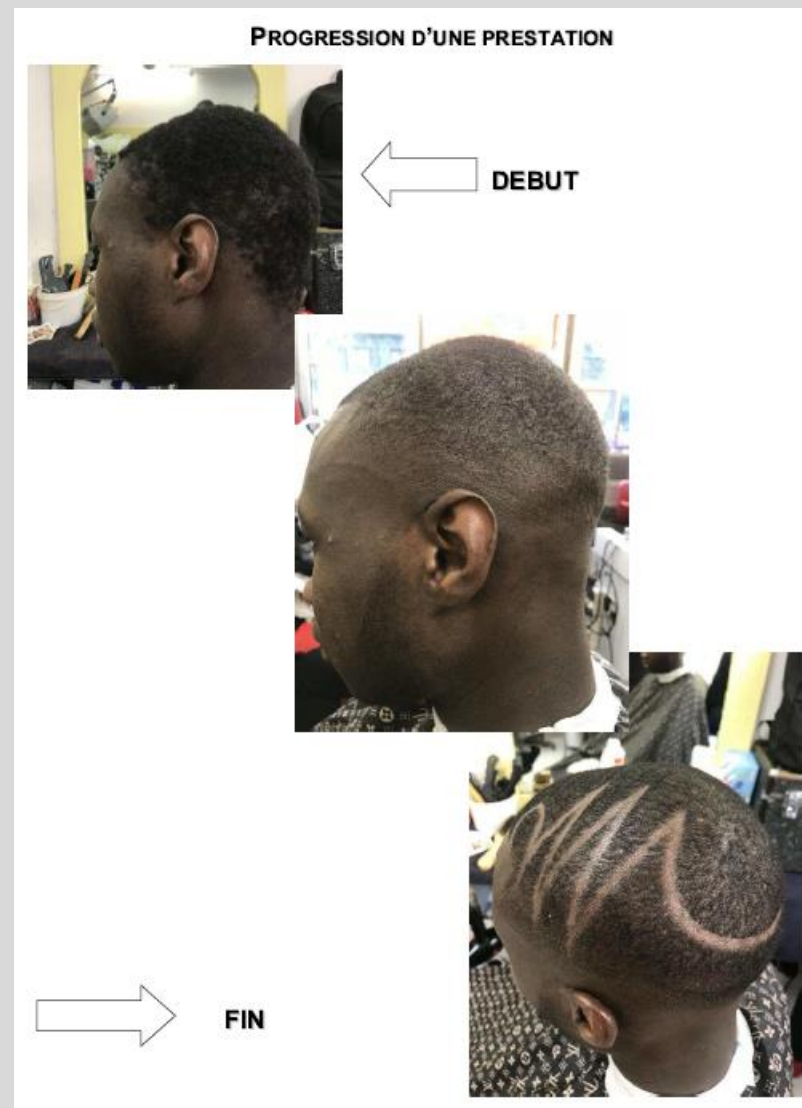
Unité 10 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée au contexte



BP Cuisine, David FERRET



CAP Métier de la Coiffure, Albert TONYE



CAP Métier de la Coiffure, Albert TONYE

ACTIVITE N°3 : DEFRISAGE – EXEMPLE DE REALISATION



CAP Métier de la Coiffure, Albert TONYE

PHOTOS DE COUPE



COUPE DEGRADE



DEGRADE AMERICAIN ET TRAIT



COUPE DEGRADE EN CURLY ET TEINTURE HENNE NOIRE



COUPE SIMPLE ET TRAIT

CAP Métier de la Coiffure, Albert TONYE



Titre Professionnel de serveur en restauration

Epreuves de la session de validation



RÉGION
NORMANDIE

MERCI A CHAQUE CANDIDAT QUI A PERMIS
LA REALISATION DE CE BOOK

LES PRODUCTIONS EXPRIMENT

- **L'INVENTIVITE** DES CANDIDATS POUR
DEMONTRER DE LEURS COMPETENCES
- **LA REALITE DES SITUATIONS DE TRAVAIL**
VECUES
- **LA CREATIVITE ET LE SAVOIR-FAIRE** POUR
PROUVER AU JURY LES ACQUIS DE SON
EXPERIENCE



RÉGION
NORMANDIE



Direction Préfiguration de la Compétence Orientation
Direction Générale Adjointe Formation, Jeunesse, Culture et Sports