

# Accompagnement VAE 24 h - Domaine d'activité "Hôtellerie restauration" (427)

Proposé dans les départements 21, 58, 71, 89. Frais de certification inclus.

## DIJON

### Public(s) (H/F)

Tout public  
Personne ayant une expérience dans le domaine de la certification visée.

### Dates

Entrées et sorties permanentes  
Délai d'accès moyen : 15 jours  
Du 01/02/2026 au 31/01/2027  
Inscriptions du 01/02/2026 au 18/01/2027

### Durées

- Durée indicative : 24 Heure(s)  
- Durée totale : 24 h (dont 24 h en centre)

### Effectif

De 1 à 10

### Coût de la prestation

Prise en charge possible en fonction de votre statut.

Coût total max. : 3200.00 € TTC



### Vos interlocuteurs

Audrey LEFORT  
Conseillère VAE  
Tél. : 03 80 41 96 23  
dava@ac-dijon.fr

### Référent handicap

Anne GARNIER  
Tél. : 03 45 62 76 16  
referent-handicap-gip@ac-dijon.fr

### Lieu de la formation

GIP-FTLV de Bourgogne  
Site Campus  
3 avenue Alain Savary  
21000 DIJON

### Organisme formateur

GIP-FTLV de Bourgogne  
2G rue Général Delaborde, BP 81921  
21000 DIJON  
Siret : 18210026300025

### Organisme responsable

GIP-FTLV de Bourgogne  
2G rue Général Delaborde, BP 81921  
21000 DIJON  
Siret : 18210026300025  
N° d'activité : 26210350121  
www.gipftlv-bourgogne.fr

### - OBJECTIF(S)

Permettre au candidat d'analyser ses expériences professionnelles et/ou extra professionnelles.  
Acquérir une méthodologie en vue de la préparation du dossier.  
Aider le candidat à compléter le dossier de VAE :  
- Choix des activités en cohérence avec le diplôme visé  
- Aide à la description des activités  
- Préparation du candidat à l'entretien avec le jury.

### - PRÉREQUIS

Sans niveau spécifique  
- Avoir une expérience en lien avec le diplôme visé  
- Pour les séances à distance : disposer de l'équipement nécessaire (ordinateur, tablette ou téléphone, connexion internet, système audio).

### - CONTENU

Phase de constitution : Rédaction d'un dossier de faisabilité

Accompagnement individuel avec un spécialiste du diplôme (3h) :  
- Analyser l'expérience professionnelle du candidat et faire le lien avec le référentiel du diplôme.  
- Sélectionner les activités significatives, qui devront figurer dans le dossier, au regard du diplôme visé et de son référentiel.

Accompagnement collectif (18h) :  
- Apporter une méthodologie pour la constitution du dossier VAE: 6 RDV de 3 heures :  
- Accompagner le candidat à la description des activités sélectionnées avec le spécialiste du diplôme.

Préparation au passage devant le jury (3h) : Collectif ou individuel.

Formation complémentaire si nécessaire.

### - MODALITÉ(S) DE FORMATION

Personnalisation de parcours possible  
Au regard du parcours du candidat présenté dans le dossier de faisabilité.  
- Formation en partie à distance, en partie en présentiel  
- FOAD  
- En centre  
- Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap  
Personnes en situation de handicap, prenez contact avec le référent handicap de la structure en amont pour une étude préalable des possibilités d'adaptation des modalités en fonction de vos besoins spécifiques et particuliers.

### - MOYEN(S) ET MODALITÉ(S) PÉDAGOGIQUE(S)

Document pédagogique, Etude de cas, Jeux de rôle

### - MODALITÉ(S) D'ACCÈS

Admission sur dossier

### - ÉVALUATION ET RECONNAISSANCE(S) DES ACQUIS

Attestation de fin d'accompagnement VAE  
Passage devant un jury (durée : 1h) pour les certifications.  
Les frais de certifications sont inclus dans le tarif.  
Passage devant le jury pour les certifications :  
RNCP37921 - CS - Accueil- réception  
RNCP37922 - CS - Organisateur de réceptions  
RNCP40096 - CS- Métiers du bar  
RNCP40287 - CS - Desserts de restaurant  
RNCP38657 - CS - Restauration collective  
RNCP35317 - CAP - Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)  
RNCP38424 - CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant  
RNCP37382 - CAP - Sommellerie  
RNCP38430 - CAP - Cuisine

RNCP37927 - BAC PRO - Poissonnier - écailler - traiteur  
RNCP37909 - BAC PRO - Commercialisation et services en restauration  
RNCP37910 - BAC PRO - Cuisine  
RNCP38429 - BP - Arts du service et commercialisation en restauration  
RNCP37384 - BP - Sommelier  
RNCP37492 - BP - barman  
RNCP38431 - BP- Arts de la cuisine  
RNCP37889 - BTS - Management en hôtellerie - restauration (option A : Management d'unité de restauration ; option B : Management d'unité de production culinaire ; option C : Management d'unité d'hébergement)