

Descriptif de votre parcours

pour une étude personnalisée de votre demande de VAE

Le descriptif doit me permettre de vous conseiller sur le ou les diplômes le(s) plus adapté(s) à votre expérience

Nom : Pour vous joindre facilement dans la journée

Épouse : ☎ domicile : ☎ portable :

Prénom : ☎ travail :

Date et lieu de naissance :

Nationalité : e-mail :@.....

Adresse :

Code postal : Ville :

Situation (case à cocher) : salarié non salarié demandeur d'emploi

1. **Projet professionnel et motif(s) de la demande de VAE** (Ex : réorientation professionnelle, évolution de carrière, concours envisagé, etc...).

2. **Secteur professionnel dans lequel vous souhaiteriez valider** vos acquis et éventuellement niveau(x) si vous le(s) connaissez : (ex : CAP dans le secteur de la petite enfance ; Bac Pro dans le domaine du secrétariat)

3. **Intitulés et années d'obtention des diplômes ou titres possédés** (Ex : Bac Pro Comptabilité en 2000).

4. **Dernière année de formation initiale** (Ex : classe de 5^{ème} en 1995, 1^{ère} année de BTS transports en 2002).

5. **Stages suivis en formation continue** : durée et date (Ex : perfectionnement en anglais de 100 h en 2005, prévention et secours civiques de niveau 1 (PSC1) de 7 heures en 2007).

6. **Expériences salariées, non salariées et bénévoles.** Vous devez pouvoir justifier d'au moins 3 années d'expérience dans un même domaine professionnel, non forcément consécutives.
 Afin de cibler de façon plus précise le ou les diplôme(s) envisageable(s), j'ai besoin impérativement d'informations précises et détaillées sur vos activités (voir exemples ci-dessous).

Emplois (intitulé exact)	Organisations Nom de l'(des) organisation(s) et activité principale	Durée en mois et/ou en heures et dates	Activités détaillées Outils (dont logiciels)
Cuisinier	Le Fin Gourmet. Restauration	Durée : 45 mois de : 09/2007 à : 05/2011	Passer des commandes : choix des gammes de produits
			Calculer des coûts - Excel
			Concevoir des menus – livres, magazines
			Réaliser des plats chauds, froids, desserts –matériel de cuisine
			Gérer des stocks –logiciels de gestion
			Nettoyer le matériel et les locaux
Cuisinier Extra	Maison Juliette. Traiteur	Durée : 720 h de : 01/2008 à : 12/2009 30 h par mois	Tutorer un apprenti
			Décorer et mettre en place les buffets
			Préparer des canapés et petits fours
			Animer les buffets
			Etc...

