



# Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final

de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale du SEFRI du 04 octobre 2024 et  
du plan de formation du 04 octobre 2024 pour

## Gestionnaire en restauration de système CFC

**N° professionnel 79010**

Pour prise de position transmis le 22.mai 2025 par la Commission suisse pour le développement  
professionnel et la qualité pour les professions de restauration de système

édité par Hotel & Gastro *formation* Suisse le 26 juin 2025  
à trouver sur [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)



## Sommaire

|          |                                                                                |          |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>1</b> | <b>Objectif et but .....</b>                                                   | <b>1</b> |
| <b>2</b> | <b>Principes de base .....</b>                                                 | <b>1</b> |
| <b>3</b> | <b>Vue d'ensemble de la procédure de qualification avec examen final .....</b> | <b>1</b> |
| <b>4</b> | <b>Domaine de qualification travail pratique prescrit .....</b>                | <b>3</b> |
| <b>5</b> | <b>Domaine de qualification culture générale .....</b>                         | <b>6</b> |
| <b>6</b> | <b>Note d'expérience .....</b>                                                 | <b>6</b> |
| <b>7</b> | <b>Informations relatives à l'organisation.....</b>                            | <b>6</b> |
| 7.1      | Inscription à l'examen .....                                                   | 6        |
| 7.2      | Réussite de l'examen .....                                                     | 6        |
| 7.3      | Communication du résultat de l'examen .....                                    | 6        |
| 7.4      | Empêchement en cas de maladie ou d'accident .....                              | 6        |
| 7.5      | Répétition de l'examen .....                                                   | 6        |
| 7.6      | Procédure de recours / voie de recours .....                                   | 6        |
| 7.7      | Archivage .....                                                                | 6        |
| <b>8</b> | <b>Entrée en vigueur .....</b>                                                 | <b>7</b> |
|          | <b>Annexe 1 : Liste des documents .....</b>                                    | <b>8</b> |

## 1 Objectif et but

Les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final et leurs annexes précisent les directives de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale et du plan de formation.

## 2 Principes de base

Les dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification dans la formation professionnelle initiale se fondent sur les bases suivantes :

- la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle (LFPr ; RS 412.10), en particulier art. 33 à 41 ;
- l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr ; RS 412.101), en particulier art. 30 à 35, 39 et 50 ;
- l'ordonnance du SEFRI du 09 avril 2025 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (RS 412.101.241) ;
- l'ordonnance du SEFRI du 04 octobre 2024 sur la formation professionnelle initiale de Gestionnaire en restauration de système avec certificat fédéral de capacité (CFC), notamment les art. 17 à 21 qui portent sur la procédure de qualification ;
- le plan de formation du 04 octobre 2024 relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de Gestionnaire en restauration de système avec certificat fédéral de capacité (CFC) ;
- le Manuel pour expertes et experts aux examens dans les procédures de qualification de la formation professionnelle initiale. Indications et instruments pour la pratique <sup>1</sup>.

## 3 Vue d'ensemble de la procédure de qualification avec examen final

La procédure de qualification (PQual) vise à vérifier si la personne en formation a acquis les compétences opérationnelles nécessaires à l'exercice d'une activité professionnelle définie.

L'aperçu ci-après présente les domaines de qualification avec la forme d'examen, la note d'expérience, les positions, les pondérations respectives, les notes éliminatoires (notes minimales à obtenir) ainsi que les dispositions concernant l'arrondissement des notes conformément à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale.

Le formulaire de notes pour la procédure de qualification et la feuille de notes nécessaire au calcul de la note d'expérience peuvent être téléchargés sur <http://qv.berufsbildung.ch>.

---

<sup>1</sup>Edition : Haute école fédérale en formation professionnelle HEFP / SUFFP / EHB en collaboration avec le Centre suisse de services Formation professionnelle I orientation professionnelle, universitaire et de carrière (CSFO / SDBB)  
Source d'approvisionnement : CSFO Distribution, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen, [vertrieb@sdbb.ch](mailto:vertrieb@sdbb.ch), [www.shop.sdbb.ch](http://www.shop.sdbb.ch) ou par voie électronique sous : <https://www.ehb.swiss/allgemeine-infos-fuer-pex>

**Vue d'ensemble des domaines de qualification et note d'expérience ainsi que l'arrondissement des notes du travail pratique prescrit (TPP) :**

| <b>Procédure de qualification<br/>avec examen final</b>                                                                                                                             | <b>Positions</b>                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Domaine de qualification<br/>Travail pratique en tant que TPP</b><br><br>Pondération 50 %<br>Note éliminatoire                                                                   | <b>Planification des processus</b><br>Pondération 40 %                         |
|                                                                                                                                                                                     | <b>Gestion des produits et des prestations de services</b><br>Pondération 20 % |
|                                                                                                                                                                                     | <b>Vente de produits et encadrement des clients</b><br>Pondération 20 %        |
|                                                                                                                                                                                     | <b>Entretien professionnel</b><br>Pondération 20 %                             |
| <b>Domaine de qualification<br/>Culture générale</b><br><br>Pondération 20 %<br><br>selon l'ordonnance du SEFRI concernant les conditions minimales relatives à la culture générale |                                                                                |
| <b>Note d'expérience</b><br><br>Pondération 30 %                                                                                                                                    | <b>Note Formation à la pratique professionnelle</b><br>Pondération 50 %        |
|                                                                                                                                                                                     | <b>Note de cours des connaissances professionnelles</b><br>Pondération 50 %    |

La note globale est arrondie à la première décimale

Les positions fixées dans les prescriptions sur la formation sont arrondies à des notes entières ou à des demi-notes

**Art. 34 al. 2 OFPr**

Les notes autres que des demi-notes ne sont autorisées que pour les moyennes des évaluations résultant de positions individuelles des décrets sur la formation correspondante. Les moyennes sont arrondies à une décimale au maximum.

Remarque : par prescriptions sur la formation, on entend l'ordonnance sur la formation et le plan de formation.

## 4 Domaine de qualification travail pratique prescrit

Dans le domaine de qualification travail pratique, la personne en formation ou la personne candidate doit démontrer qu'elle est capable d'exécuter les activités demandées de manière correcte et adaptée aux besoins et à la situation.

La TPP est divisée en quatre positions. Elle dure au total 5,5 heures et se déroule dans l'entreprise formatrice. Le temps nécessaire pour la position 1 est de 180 minutes, pour la position 2 l'examen est de 60 minutes, la position 3 dure 60 minutes et pour la position 4 l'entretien professionnel est de 30 minutes.

Les personnes en formation reçoivent, au moins quatre semaines avant la date de l'examen, le mandat de préparation dans lequel différents exercices doivent être effectués au préalable. Les domaines de compétences opérationnelles suivants seront examinés avec les pondérations suivantes :

| Position | Domaines des compétences opérationnelles                                | Pondération |
|----------|-------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1        | A Planification des processus<br>C Préparation des mets et des boissons | 40 %        |
| 2        | B Gestion des produits et des prestations de services                   | 20 %        |
| 3        | D Vente de produits et encadrement des clients                          | 20 %        |
| 4        | A à D Entretien professionnel                                           | 20 %        |

Les critères d'évaluation sont définis dans le procès-verbal d'examen. L'évaluation des critères se fait en notes ou en points. Si elle se fait en points, le total des points doit être converti en une note par position (note entière ou demi-note)<sup>2</sup>.

**La position 1 se compose des compétences opérationnelles suivantes ; est pondérée à 40 % et dure 180 minutes.**

- a1 Planifier le personnel nécessaire dans la restauration de système
- a2 Planifier et aménager l'infrastructure et les postes de travail pour l'encadrement des clients et l'exécution des prestations de services
- a3 Déterminer et calculer les quantités de produits et d'ingrédients nécessaires et planifier leur transformation
- a4 Déterminer les chiffres clés opérationnels et écologiques de l'entreprise de restauration, les analyser et les intégrer dans la planification des tâches
- a5 Planifier les activités de vente et les mesures de marketing de la restauration de système
- a6 Instruire les collaborateurs pour le traitement des mandats et l'encadrement des clients
- c1 Mettre en place les appareils et les machines pour la préparation des mets et des boissons
- c2 Préparer les mets et les boissons selon des recettes
- c3 Mettre en scène les mets et les boissons et les présenter aux clients
- c4 Nettoyer le poste de travail ainsi que les appareils et les machines pour la préparation des mets et des boissons
- c5 Assurer et documenter la qualité de la préparation des mets et des boissons ainsi que de leur présentation

<sup>2</sup> Pour la formule de conversion des points en une note, voir le « Manuel pour expertes et experts aux examens dans le cadre des procédures de qualification de la formation professionnelle initiale. Indications et instruments pour la pratique »

**La position 2 se compose des compétences opérationnelles suivantes ; est pondérée à 20 % et dure 20 minutes.**

- b1 Commander les denrées alimentaires et le matériel de l'entreprise pour l'encadrement des clients et les mesures de marketing
- b2 Réceptionner et contrôler les denrées alimentaires et le matériel de l'entreprise pour l'encadrement des clients et les mesures de marketing
- b3 Enregistrer les entrées et les sorties de denrées alimentaires et de matériel de l'entreprise
- b4 Stocker les denrées alimentaires et le matériel de l'entreprise
- b5 Déterminer et inventorier les stocks de denrées alimentaires et de matériel de l'entreprise
- b6 Commander les prestations de services et les activités de promotion des ventes pour l'entreprise de restauration

**La position 3 se compose des compétences opérationnelles suivantes ; est pondérée à 20 % et dure 30 minutes.**

- d1 Présenter les produits et les prestations de services et aménager les locaux pour les clients
- d2 Accueillir les clients, les encadrer et en prendre congé
- d3 Conseiller les clients sur les produits et les prestations de services et les servir
- d4 Traiter les demandes des clients concernant des événements, des produits, des offres et des prestations de services
- d5 Mettre en œuvre les activités de vente et les mesures de marketing de l'entreprise de restauration
- d6 Vendre les produits et les prestations de services faisant partie de l'offre de l'entreprise de restauration
- d7 Recevoir et traiter les retours d'expérience et les réclamations des clients concernant l'offre, les produits et les prestations de services

**La position 4 se compose des compétences opérationnelles suivantes ; est pondérée à 20 % et dure 30 minutes.**

- a3 Déterminer et calculer les quantités de produits et d'ingrédients nécessaires et planifier leur transformation
- a4 Déterminer les chiffres clés opérationnels et écologiques de l'entreprise de restauration, les analyser et les intégrer dans la planification des tâches
- b2 Réceptionner et contrôler les denrées alimentaires et le matériel de l'entreprise pour l'encadrement des clients et les mesures de marketing
- b5 Déterminer et inventorier les stocks de denrées alimentaires et de matériel de l'entreprise
- d1 Présenter les produits et les prestations de services et aménager les locaux pour les clients

Moyens auxiliaires : Seuls les moyens auxiliaires autorisés par la convocation à l'examen sont autorisés.

### Mandat de préparation

La candidate ou le candidat reçoit de la cheffe experte ou du chef expert un mandat de préparation écrit comprenant des informations sur le déroulement de l'examen, au plus tard quatre semaines avant le jour de l'examen.

### Exemple de déroulement d'un examen

| Durée    | Activités                                                                                                                                                                  | Explications et moyens auxiliaires                                                                                                                                                   |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20 min.  | Accueil et visite<br>Explication du déroulement                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Présentation des experts</li> <li>Visite des salles d'examen</li> <li>L'expert explique la procédure L'expert répond aux questions</li> </ul> |
| 20 min.  | Réceptionner, contrôler et stocker les denrées alimentaires et le matériel de l'entreprise                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Voir le mandat de préparation</li> </ul>                                                                                                      |
| 120 min. | Préparation de mets                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Voir le mandat de préparation</li> </ul>                                                                                                      |
| 10 min.  | Pause                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Changement éventuel de la tenue de travail</li> </ul>                                                                                         |
| 30 min.  | Planification des activités de vente / des mesures de marketing                                                                                                            |                                                                                                                                                                                      |
| 20 min.  | Traiter les demandes de clients pour des événements                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                      |
| 15 min.  | Accueillir, servir, conseiller les clients et prendre congé d'eux                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le jeu de rôle se dérouler dans la première et la deuxième langue nationale ou en anglais</li> </ul>                                          |
| 45 min.  | Repas pour les candidates et candidats aux examens et les expertes et experts aux examens                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Changement éventuel de la tenue de travail</li> </ul>                                                                                         |
| 5 min.   | Recevoir et traiter les réclamations des clients                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le jeu de rôle se dérouler dans la première et la deuxième langue nationale ou en anglais</li> </ul>                                          |
| 30 min.  | Préparation de boissons                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                      |
| 40 min.  | Demander des devis pour des prestations de services dans le cadre d'activités de promotion des ventes<br>Commander des denrées alimentaires et du matériel de l'entreprise |                                                                                                                                                                                      |
| 10 min.  | Pause                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                      |
| 20 min.  | Mise en œuvre des activités de vente / des mesures de marketing                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Voir le mandat de préparation</li> </ul>                                                                                                      |
| 30 min.  | Entretien professionnel                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Des locaux séparés doivent être mis à disposition</li> </ul>                                                                                  |
| 5 min.   | Prise de congé                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                      |



## **5 Domaine de qualification culture générale**

Le domaine de qualification culture générale est régi par l'ordonnance du SEFRI du 09 avril 2025 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (SR 412.101.241).

## **6 Note d'expérience**

La note d'expérience est régie dans l'ordonnance sur la formation. La feuille de notes nécessaire au calcul est disponible sous <http://qv.berufsbildung.ch>.

## **7 Informations relatives à l'organisation**

### **7.1 Inscription à l'examen**

L'inscription est effectuée par l'autorité cantonale.

### **7.2 Réussite de l'examen**

Les règles de réussite sont définies dans l'ordonnance sur la formation.

### **7.3 Communication du résultat de l'examen**

procédure en cas d'empêchement de participer à la PQual pour cause de maladie ou d'accident est régie par les dispositions cantonales.

### **7.4 Empêchement en cas de maladie ou d'accident**

La procédure en cas d'empêchement de participer à la PQual pour cause de maladie ou d'accident est régie par les dispositions cantonales.

### **7.5 Répétition de l'examen**

Les dispositions relatives aux répétitions sont définies dans l'ordonnance sur la formation.

### **7.6 Procédure de recours / voie de recours**

La procédure de recours est régie par le droit cantonal.

### **7.7 Archivage**

La conservation des dossiers d'examen est régie par le droit cantonal. Les produits créés dans le cadre du TPP sont la propriété de l'entreprise formatrice.

## 8 Entrée en vigueur

Les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final pour Gestionnaire en restauration de système CFC entrent en vigueur le 1 août 2025 et sont valables jusqu'à leur révocation.

Weggis, 26 juin 2025

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Le président

La directrice

.....  
Bruno Lustenberger

.....  
Sabrina Camenzind

Lors de sa séance du 22 mai 2025, la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité pour les professions de restauration de système a pris position sur les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final pour Gestionnaire en restauration de système CFC.

## Annexe 1 : Liste des documents

| Documents                                                                                                                                                                                                           | Source d'approvisionnement                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Procès-verbal d'examen TPP                                                                                                                                                                                          | Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse<br><a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a> |
| Formulaire de notes pour la procédure de qualification<br>Gestionnaire en restauration de système CFC                                                                                                               | Modèle CSFO   CSFO<br><a href="http://qv.berufsbildung.ch">http://qv.berufsbildung.ch</a>            |
| Feuille de notes pour le calcul de la note d'expérience <ul style="list-style-type: none"><li>• Feuille de notes école professionnelle</li><li>• Feuille de notes Formation à la pratique professionnelle</li></ul> | Modèle CSFO   CSFO<br><a href="http://qv.berufsbildung.ch">http://qv.berufsbildung.ch</a>            |
| Mandat de préparation<br>Gestionnaire en restauration de système CFC                                                                                                                                                | Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse<br><a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a> |
| Formulaire de saisie TPP                                                                                                                                                                                            | Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse<br><a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a> |



