



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

concernant l'ordonnance du SEFRI du 6 novembre 2018 sur la formation  
professionnelle initiale et le plan de formation du 6 novembre 2018

pour

### **Employée en restauration AFP/Employé en restauration AFP**

**No de la professione n. 79024**

Soumise pour avis le 15 septembre 2020  
à la Commission suisse pour la développement de la profession et la qualité de la formation pour  
Spécialiste en restauration CFC et  
Employée en restauration AFP/Employé en restauration AFP

Publiées par Hotel & Gastro *formation* Suisse le 1<sup>er</sup> octobre 2020

Document disponible sur le site [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)



## Table des matières

<b>1</b>	<b>Objectif</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Bases légales</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>Vue d'ensemble de la procédure de qualification avec examen final</b>	<b>2</b>
<b>4</b>	<b>Détails par domaine de qualification</b>	<b>4</b>
4.1	Domaine de qualification « Travail pratique prescrit (TPP) »	4
4.1.1	Informations générales	4
4.1.2	Déroulement du travail pratique prescrit	6
4.1.3	Décomposition de la variante en étapes	7
4.1.4	Affectation des compétences opérationnelles aux étapes d'action	8
4.1.5	Évaluation	8
4.1.6	Outils	8
4.2	Domaine de qualification « Connaissances professionnelles »	9
4.3	Domaine de qualification « Culture générale »	10
<b>5</b>	<b>Note d'expérience</b>	<b>10</b>
<b>6</b>	<b>Renseignements sur l'organisation</b>	<b>11</b>
6.1	Inscription à l'examen	11
6.2	Réussite de l'examen	11
6.3	Communication du résultat de l'examen	11
6.4	Empêchement en cas de maladie et d'accident	11
6.5	Répétition d'un examen	11
6.6	Procédure de recours / voies de recours	11
6.7	Archivage	11
	<b>Entrée en vigueur</b>	<b>11</b>
	<b>Annexe :</b>	
	Liste des modèles	<b>12</b>

## 1 Objectif

Les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification (PdQ) avec examen final et ses annexes précisent les prescriptions de l'ordonnance sur la formation et du plan de formation.

## 2 Bases légales

Les dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification de la formation professionnelle initiale s'appuient sur les bases légales suivantes :

- la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle (LFPr ; RS 412.10), en particulier les art. 33 à 41 ;
- l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr ; RS 412.101), en particulier les 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), en particulier les art. 6 à 14 ;
- l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale d'Employée en restauration/Employé en restauration avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) du 6 novembre 2018. Ce sont en particulier les art. 16 à 21 qui sont déterminants pour la PdQ. ;
- le plan de formation relatif à l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale d'employée en restauration/employé en restauration avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) du 6 novembre 2018. C'est en particulier la 4<sup>e</sup> partie qui est déterminante pour la PdQ. ;
- le manuel pour expertes et experts aux procédures de qualification de la formation professionnelle initiale. Conseils et instruments pour la pratique <sup>1</sup>.

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

La PdQ détermine si la personne en formation ou candidate a acquis les compétences opérationnelles nécessaires pour une activité professionnelle réussie.

L'aperçu suivant présente les domaines de qualification avec la forme d'examen, la note d'expérience, les points à examiner, les pondérations respectives, les notes éliminatoires (notes qui doivent être suffisantes) ainsi que les règles d'arrondi des notes conformément à l'ordonnance sur la formation.

La feuille de notes pour la procédure de qualification et la feuille de notes nécessaire pour la note d'expérience sont disponibles sous <http://qv.berufsbildung.ch>.

---

<sup>1</sup> Éditeur : Institut fédéral des Hautes études en formation professionnelle IFFP en collaboration avec le Centre suisse de services Formation professionnelle / orientation professionnelle, universitaire et de carrière CSFO. Le manuel peut être téléchargé sous le lien [file:///H:/Downloads/handbuch\\_d\\_20190814\\_web%20\(1\).pdf](file:///H:/Downloads/handbuch_d_20190814_web%20(1).pdf) (Selon les informations de l'IFFP, le manuel pour les experts n'est actuellement disponible qu'en allemand, la version française étant encore en cours de révision.)

## Aperçu de domaines de qualification, note d'expérience et arrondis des notes pour travail pratique prescrit (TPP)

### Procédure de qualification avec examen final Employée en restauration AFP/Employé en restauration AFP

Domaines de qualification et note d'expérience	Points d'évaluation
<b>Domaine de qualification Travail pratique en TPP</b> Pondération à 40 % Note éliminatoire	<b>Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte</b> Pondération à 20 %
	<b>Conception du service des boissons</b> <b>Conception du service des mets</b> Pondération à 50 %
	<b>Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente</b> <b>Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur</b> Pondération 30 %
<b>Domaine de qualification « Connaissances professionnelles »</b> Pondération 20 %	<b>Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte</b> Pondération 20 %
	<b>Conception du service des boissons</b> <b>Conception du service des mets</b> Pondération 60 %
	<b>Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente</b> <b>Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur</b> Pondération 20 %
<b>Domaine de qualification « Culture générale »</b> Pondération 20 % Conformément à l'ordonnance du SEFRI concernant les conditions minimales relatives à la culture générale	
<b>Note d'expérience</b> Pondération 20 %	<b>Note de l'enseignement en connaissances professionnelles</b>

La note globale est arrondie à une décimale

Les points d'évaluation définis dans l'ordonnance sur la formation et le plan de formation sont arrondis à des notes entières ou à des demi-notes.

#### Art. 34 al. 2 OFPr

Des notes autres que des demi-notes ne sont autorisées que pour les moyennes résultant des points d'évaluation fixés par les prescriptions sur la formation correspondante. Ces moyennes ne sont pas arrondies au-delà d'une décimale.

## 4 Détails par domaine de qualification

### 4.1 Domaine de qualification « Travail pratique prescrit (TPP) »

Le domaine de qualification TPP se déroule dans une école professionnelle, un CIE, l'établissement formateur ou un autre établissement approprié. Un poste de travail et les équipements nécessaires en parfait état doivent être mis à la disposition de la personne en formation ou candidate. Le matériel qu'elle doit apporter est indiqué dans la convocation. La personne candidate se voit remettre les épreuves au début de l'examen. Elles lui sont expliquées si nécessaire.

#### 4.1.1 Informations générales

Dans le domaine de qualification Travaux pratiques, la personne en formation ou candidate doit démontrer qu'elle est à même d'exécuter les tâches demandées dans les règles de l'art ainsi qu'en fonction des besoins et de la situation.

Le TPP dure quatre heures. Les domaines de compétences opérationnelles suivants sont examinés selon les pondérations suivantes :

Point d'évaluation	Domaines de compétences opérationnelles	Pondération
1	(a) Opération en tant qu'hôtesse ou hôte	20 %
2	(b) Conception du service des boissons (c) Conception du service des mets	50 %
3	(d) Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente (e) Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	30 %

**Le point d'évaluation 1 est constitué des compétences opérationnelles suivantes et est globalement pondéré à 20 % :**

- a1 Préparer l'ambiance pour le service quotidien et les événements.
- a2 Accueillir les clients, déterminer leurs besoins et créer une atmosphère agréable par sa propre personnalité, une attitude appropriée et une grande assurance.
- a3 Appliquer les procédures et types de service dans le conseil de la clientèle.
- a4 Établir des relations avec les collaborateurs, les supérieurs hiérarchiques et les clients et garder son calme dans des situations inhabituelles.
- a5 Recueillir et relayer les commentaires directs des clients.
- a6 Communiquer et expliquer les traditions régionales et les particularités culturelles aux clients.

**Le point d'évaluation 2 est constitué des compétences opérationnelles suivantes et est globalement pondéré à 50 % :**

- b1 Préparer la mise en place pour le service des boissons tant dans le service quotidien que pour les événements.
- b2 Expliquer aux clients l'offre de boissons et recommander et vendre des boissons.
- b3 En suivant des instructions, préparer les boissons, les arranger, les présenter aux clients et les servir.
- b4 Dans le service des boissons, garantir la qualité, la sécurité au travail, la protection de la santé et de l'environnement ainsi que l'hygiène conformément aux prescriptions légales.
- c1 Préparer la mise en place pour le service des mets tant dans le service quotidien que pour les événements.
- c2 Expliquer aux clients l'offre de mets et recommander et vendre des mets.
- c3 Dresser, présenter et servir les mets conformément aux critères de l'établissement.
- c4 Dans le service des mets, garantir la qualité, la sécurité au travail, la protection de la santé et de l'environnement ainsi que l'hygiène conformément aux prescriptions légales.

**Le point d'évaluation 3 est constitué des compétences opérationnelles suivantes et est globalement pondéré à 30 % :**

- d1 Utiliser les systèmes de réservation.
- d2 Se servir des systèmes de commande et de caisse, établir les additions et procéder à l'encaissement.
- d3 Utiliser l'infrastructure technique.
- d4 Tenir compte des prescriptions de l'organisation opérationnelle.
  
- e1 Contrôler les stocks et gérer les marchandises.
- e2 Passer des accords avec d'autres secteurs de l'établissement.
- e3 Organiser le buffet des boissons et le poste de débarrassage.
- e4 Éviter les gaspillages et éliminer les marchandises, les déchets et les matières résiduelles.
- e5 Mettre en œuvre des mesures pour préserver la valeur et utiliser l'énergie et le matériel de manière économe.

#### 4.1.2 Déroulement du travail pratique prescrit

Vous trouverez ci-après un déroulement dans le temps imposé du TPP à titre d'exemple. D'autres variantes de mise en œuvre que cet exemple suivant sont possibles et sont déterminées par la direction d'examen cantonale.

TPP, exemple de variante

Heure	Durée	Travaux	Explications
09h00 à 09h30	(30 min.)	Accueil et explication des épreuves	Visite des salles d'examen Remise des documents d'examen Information sur le déroulement de l'examen
09h30 à 10h00	(30 min.)	Informations, discussion du menu	Informations sur la suite de la procédure : dresser une table, déroulement du service de midi
10h00 à 10h15	(15 min.)	Pause	
10h15 à 11h00	<b>45 min.</b>	Dresser une table pour 4 personnes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dresser la table avec le couvert de base international</li> <li>• Plier 7 serviettes, par ex. 4 serviettes pour convives et 3 serviettes de décoration</li> </ul>
11h00 à 11h45	(45 min.)	Pause	Repas de midi et pause
11h45 à 12h00	<b>15 min.</b>	Mise en place, expliquer le buffet	
12h00 à 14h30 Service à la clientèle	<b>150 min.</b>	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte  Service des boissons et des mets  Servir le 1er ou le 4e plat au choix sur l'assiette ou appliquer une autre forme de service énoncée.	Proposer, préparer et servir un apéritif  Entrées (service à l'assiette ou sur chariot, service du buffet, service à l'anglaise)  Distribuer et servir la soupe au choix du client, mise en place incluse (interface buffet / cuisine)  Service des boissons (vin, bière, eau, etc.)  Plat principal à l'assiette  Passer l'accompagnement ou la sauce  Dessert ou fromage (service à l'assiette ou sur chariot, service du buffet, service à l'anglaise)  Café et spiritueux  Addition et encaissement
14h30 à 15h00	<b>30 min.</b>	Débarrasser et ranger	Exécuter des travaux de nettoyage et de rétablissement dans les espaces de service, de l'office et du buffet (les candidat-e-s exécutent divers travaux)
15h00		Fin	

Nota:

Les parties d'examen pour lesquelles les temps sont indiqués entre parenthèses ne font pas partie du temps d'examen et ne sont pas notées.

#### 4.1.3 Décomposition de la variante en étapes

Heure	Durée	Processus	Définition
09h00 à 09h30	(30 min.)	Accueil, expliquer les épreuves, visites des salles d'examen, remise des documents d'examen, informations sur le déroulement de l'examen	
09h30 à 10h00	(30 min.)	Information sur la suite du déroulement, instruction à la caisse et briefing de service avec les candidat-e-s	
10h00 à 10h15	(15 min.)	Pause	
10h15 à 11h00	<b>45 min.</b>	Travaux préparatoires pour le service des boissons et des mets	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dresser une table de quatre avec le couvert de base international</li> <li>• Plier 7 serviettes (par ex. 4 serviettes pour convives et 3 serviettes de décoration)</li> </ul>
11h00 à 11h45	(45 min.)	Repas e pause	
11h45 à 12h00	<b>15 min.</b>	Travaux finaux de mise place	Pain, glace, beurre, etc.
12h00 à 14h30	<b>150 min.</b>	Accueil des clients, mot de salutation et placement Recommander, préparer et servir des apéritifs	Présence et attention pendant tout le processus de prise en charge
		Expliquer, recommander et vendre des mets (à la carte) et des boissons Prise de commande Vente supplémentaire	Vin blanc, vin rouge, bière, eau minérale, etc.
		Service du pain et du beurre Service des boissons (vin ou bière, eau minérale)	
		Service du 1 <sup>er</sup> plat Entrée froide	Entrées (service à l'assiette ou sur chariot, service du buffet, service à l'anglaise)
		Service du 2 <sup>e</sup> plat Soupes	Distribuer et servir la soupe au choix du client, mise en place incluse (interface buffet / cuisine)
		Service des boissons	Vin, bière, eau, etc.
		Service du 3 <sup>e</sup> plat Plat principal	Plat principal à l'assiette Passer l'accompagnement ou la sauce
		Recommander et vendre des desserts et des fromages	
		Conseiller, vendre et servir un vin de dessert et/ou du porto	
		Service du 4 <sup>e</sup> plat Service de desserts et/ou fromages	Dessert et/ou fromage (service à l'assiette ou sur chariot, service du buffet, service à l'anglaise)
		Service des cafés et des spiritueux	
		Addition et encaissement	
		Prendre congé des clients	
14h30 à 15h00	<b>30 min.</b>	Travaux finaux Débarrasser et ranger	Exécuter des travaux de nettoyage et de rétablissement dans les espaces de service, de l'office et du buffet (les candidat-e-s exécutent divers travaux)

#### 4.1.4 Affectation des compétences opérationnelles aux étapes d'action

Étape de travail	Compétence opérationnelle
Travaux préparatoires pour le service des boissons et des mets	a1 / a4 / b1 / b4 / c1 / c4 / d3 / d4 / e1 / e2 / e3 / e5
Travaux finaux de mise place	a1 / b1 / c1 / d3 / d4 / e1 / e2 / e3 / e4 / e5
Accueil des clients, mot de salutation et placement Recommander, préparer et servir des apéritifs	a2 / a3 / a4 / a5 / a6 / b2 / b3 / b4 / d1 / d2 / d3 / d4 / e1 / e2 / e3 / e4 / e5
Expliquer, recommander et vendre des mets (à la carte) et des boissons Prise de commande Vente supplémentaire	a2 / a4 / a5 / a6 / b2 / c2 / d2
Service du pain et du beurre Service des boissons (vin ou bière, eau minérale)	a2 / a3 / a4 / a5 / a6 / b2 / b3 / b4 / c3 / c4 / d3 / e2 / e3 / e4 / e5
Service du 1 <sup>er</sup> plat Entrée froide	a2 / a3 / a4 / a5 / c1 / c2 / c3 / c4 / d3 / e2 / e3 / e4 / e5
Service du 2 <sup>e</sup> plat Soupes	a2 / a3 / a4 / a5 / c1 / c2 / c3 / c4 / d3 / e2 / e3 / e4 / e5
Service des boissons	a2 / a3 / a4 / a5 / b1 / b2 / b3 / b4 / d3 / e2 / e3 / e4 / e5
Service du 3 <sup>e</sup> plat Plat principal	a2 / a3 / a4 / a5 / c1 / c2 / c3 / c4 / d3 / e2 / e3 / e4 / e5
Recommander et vendre des desserts et des fromages	a2 / a4 / a5 / a6 / c2 / d2
Conseiller, vendre et servir un vin de dessert et/ou du porto	a2 / a4 / a5 / a6 / b1 / b2 / b3 / b4 / d2 / e2 / e3 / e4 / e5
Service du 4 <sup>e</sup> plat Service de desserts et/ou fromages	a2 / a3 / a4 / a5 / c1 / c2 / c3 / c4 / d3 / e2 / e3 / e4 / e5
Service des cafés et des spiritueux	a2 / a3 / a4 / a5 / b1 / b2 / b3 / b4 / d3 / e2 / e3 / e4 / e5
Addition et encaissement	d2 / d3 / d4
Prendre congé des clients	a2 / a4 / a5
Débarrasser et ranger Travaux de nettoyage et de rétablissement	e1 / e2 / e3 / e5

#### 4.1.5 Évaluation

Deux experts surveillent et évaluent l'exécution des travaux d'examen. Les critères d'évaluation sont définis dans le PV d'examen. Les critères sont appréciés en notes ou en points. Si l'appréciation se fait en points, le total de points devra être converti en une note par point à examiner (note entière ou demi-note)<sup>2</sup>.

#### 4.1.6 Outils

Seuls les outils autorisés conformément à la convocation à l'examen sont admis.

<sup>2</sup> Pour la formule de conversion de points en notes voir la page 27 du « Manuel pour expertes et experts aux procédures de qualification de la formation professionnelle initiale. Conseils et instrument pour la pratique », disponible sous file:///H:/Downloads/handbuch\_d\_20190814\_web%20(1).pdf (Selon les informations de l'IFFP, le manuel pour les experts n'est actuellement disponible qu'en allemand, la version française étant encore en cours de révision.)

## 4.2 Domaine de qualification « Connaissances professionnelles »

Dans le domaine de qualification « Connaissance professionnelles », l'examen vise à vérifier si la personne en formation ou candidate a acquis les connaissances nécessaires pour une activité professionnelle réussie. L'examen intervient vers la fin de la formation professionnelle initiale et dure deux heures.

Les domaines de compétences opérationnelles suivants sont examinés selon les formes d'examen énoncées et les pondérations suivantes :

Point d'évaluation	Domaines de compétences opérationnelles	Forme d'examen/durée	Pondération
		<u>par écrit</u>	
1	(a) Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	20 min.	20 %
2	(b) Conception du service des boissons (c) Conception du service des mets	80 min.	60 %
3	(d) Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente (e) Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	20 min.	20 %

Outils :

Seuls les outils autorisés conformément à la convocation à l'examen sont admis.

**Le point d'évaluation 1 est constitué des compétences opérationnelles suivantes et est globalement pondéré à 20 % :**

- a1 Préparer l'ambiance pour le service quotidien et les événements.
- a2 Accueillir les clients, déterminer leurs besoins et créer une atmosphère agréable par sa propre personnalité, une attitude appropriée et une grande assurance.
- a3 Appliquer les procédures et types de service dans le conseil de la clientèle.
- a4 Établir des relations avec les collaborateurs, les supérieurs hiérarchiques et les clients et garder son calme dans des situations inhabituelles.
- a5 Recueillir et relayer les commentaires directs des clients.
- a6 Communiquer et expliquer les traditions régionales et les particularités culturelles aux clients.

**Le point d'évaluation 2 est constitué des compétences opérationnelles suivantes et est globalement pondéré à 60 % :**

- b1 Préparer la mise en place pour le service des boissons tant dans le service quotidien que pour les événements.
- b2 Expliquer aux clients l'offre de boissons et recommander et vendre des boissons.
- b3 En suivant des instructions, préparer les boissons, les arranger, les présenter aux clients et les servir.
- b4 Dans le service des boissons, garantir la qualité, la sécurité au travail, la protection de la santé et de l'environnement ainsi que l'hygiène conformément aux prescriptions légales.
- c1 Préparer la mise en place pour le service des mets tant dans le service quotidien que pour les événements.
- c2 Expliquer aux clients l'offre de mets et recommander et vendre des mets.
- c3 Dresser, présenter et servir les mets conformément aux critères de l'établissement.
- c4 Dans le service des mets, garantir la qualité, la sécurité au travail, la protection de la santé et de l'environnement ainsi que l'hygiène conformément aux prescriptions légales.

**Le point d'évaluation 3 est constitué des compétences opérationnelles suivantes et est globalement pondéré à 20 % :**

- d1 Utiliser les systèmes de réservation.
- d2 Se servir des systèmes de commande et de caisse, établir les additions et procéder à l'encaissement.
- d3 Utiliser l'infrastructure technique.
- d4 Tenir compte des prescriptions de l'organisation opérationnelle.
  
- e1 Contrôler les stocks et gérer les marchandises.
- e2 Passer des accords avec d'autres secteurs de l'établissement.
- e3 Organiser le buffet des boissons et le poste de débarrassage.
- e4 Éviter les gaspillages et éliminer les marchandises, les déchets et les matières résiduelles.
- e5 Mettre en œuvre des mesures pour préserver la valeur et utiliser l'énergie et le matériel de manière économe.

#### 4.3 Domaine de qualification « Culture générale »

Le domaine de qualification de la « culture générale » est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (RS 412.101.241).

## 5 Note d'expérience

La note d'expérience est définie dans l'ordonnance sur la formation. La feuille de notes nécessaire pour le calcul est téléchargeable sous <http://qv.berufsbildung.ch>.

Un bulletin semestriel est établi chaque semestre. Au cours du semestre des contrôles d'apprentissages sont effectués à l'école professionnelle sur les points suivants. Les contrôles d'apprentissage peuvent aussi englober plusieurs points à examiner.

Point d'évaluation	Domaines de compétences opérationnelles
1	(a) Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte (d) Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente (e) Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur
2	(b) Conception du service des boissons
3	(c) Conception du service des mets

Seule une note « connaissances professionnelles » est attribuée dans le bulletin trimestriel. Celle-ci constitue la moyenne de tous les contrôles d'apprentissage effectués pour les points d'évaluation 1 à 3. La note d'expérience est une moyenne arrondie à la note entière ou à la demi-note résultant du cumul des quatre notes du bulletin semestriel.

## 6 Renseignements sur l'organisation

### 6.1 Inscription à l'examen

L'inscription est adressée à l'autorité cantonale.

### 6.2 Réussite de l'examen

Les règles d'obtention de l'examen sont définies dans l'ordonnance sur la formation.

### 6.3 Communication du résultat de l'examen

La communication du résultat de l'examen est régie par les dispositions cantonales.

### 6.4 Empêchement en cas de maladie et d'accident

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

### 6.5 Répétition d'un examen

Les dispositions régissant les répétitions sont définies dans l'ordonnance sur la formation.

### 6.6 Procédure de recours / voies de recours

La procédure de recours est régie par le droit cantonal.

### 6.7 Archivage

La conservation des documents d'examen est régie par le droit cantonal.

## Entrée en vigueur

Les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final d'Employée en restauration AFP/Employé en restauration AFP entrent en vigueur au 01.10.2020 et s'appliquent jusqu'à leur révocation.

Weggis le 1<sup>er</sup> octobre 2020

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Le président

Le directeur

.....  
Urs Zimmermann

.....  
Max Züst

La Commission suisse pour le développement de la profession et la qualité de la formation a pris position sur les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final d'Employée en restauration AFP/Employé en restauration AFP lors de sa séance du 15 septembre 2020.

## Annexe : Liste des modèles

Documents	Source
Procès-verbal d'examen TPP	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Feuille de notes pour la procédure de qualification Employée en restauration AFP Employé en restauration AFP	Modèle SDBB   CSFO <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 note de l'école professionnelle</li></ul>	Modèle SDBB   CSFO <a href="http://qv.berufsbildung.ch">http://qv.berufsbildung.ch</a>



