



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

Spécialiste en restauration CFC

No de la profession n. 78705

Soumise pour avis le 15 septembre 2020
à la Commission suisse pour le 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^{er} octobre 2020

Document disponible sur le site www.hotelgastro.ch

Table des matières

1	Objectif	2
2	Bases légales	2
3	Vue d'ensemble de la procédure de qualification avec examen final	2
4	Détails par domaine de qualification	4
4.1	Domaine de qualification « Travail pratique prescrit (TPP) »	4
4.1.1	Informations générales	4
4.1.2	Compétence complémentaire (conception d'offres spéciales de l'établissement)	6
4.1.3	Déroulement du travail pratique prescrit	8
4.1.4	Affectation des compétences opérationnelles aux étapes du travail	13
4.1.5	Évaluation	14
4.1.6	Outils	14
4.2	Domaine de qualification « Connaissances professionnelles »	14
4.3	Domaine de qualification « Culture générale »	15
5	Note d'expérience	15
6	Renseignements sur l'organisation	16
6.1	Inscription à l'examen	16
6.2	Réussite de l'examen	16
6.3	Communication du résultat de l'examen	16
6.4	Empêchement en cas de maladie et d'accident	16
6.5	Répétition d'un examen	16
6.6	Procédure de recours / voies de recours	16
6.7	Archivage	16
	Entrée en vigueur	16
	Annexe :	
	Liste des modèles	17

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 de Spécialiste en restauration avec certificat fédéral de capacité (CFC) 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 de Spécialiste en restauration avec certificat fédéral de capacité (CFC) du 6 novembre 2018. C'est en particulier la 4^e 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 ¹.

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>.

¹ 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 des domaines de qualification, note d'expérience et arrondis des notes pour travail pratique prescrit (TPP)

Procédure de qualification avec examen final Spécialiste en restauration CFC

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

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 cinq 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 de boissons (c) Conception du service de mets (f) Conception d'offres spéciales de l'établissement, entretien spécialisé compris	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 %

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

- a1 Préparer et co-élaborer des services et une ambiance compatibles avec l'événement, compte tenu des souhaits des clients et des directives de l'établissement.
- a2 Accueillir les clients, déterminer leurs besoins et créer une atmosphère agréable par sa propre personnalité, une attitude appropriée et une belle 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 les commentaires directs des clients et mettre en œuvre des mesures.
- a6 Communiquer et expliquer des traditions régionales et des 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 grands événements.
- b2 Expliquer l'offre de boissons aux clients et recommander et vendre des boissons.
- b3 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 grands événements.
- c2 Expliquer aux clients l'offre de mets et recommander et vendre des mets.
- c3 Préparer et dresser des mets en présence du client, les lui présenter et les servir.
- 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.

Nota :

L'établissement formateur détermine jusqu'à la fin de la première année d'apprentissage lesquelles des compétences complémentaires choisies f1 et f4 seront enseignées dans l'établissement formateur. La PdQ (cf. 4.1.3) n'examine que la compétence complémentaire enseignée (énoncée conformément au plan de formation à cet endroit).

- f1 Recommander aux clients des vins et des bières appropriés et les servir dans les règles de l'art.
- f2 Préparer et servir aux clients des créations spéciales à base de café et de thé.
- f3 Conseiller aux clients une offre complète de cocktails, préparer des cocktails complexes et les servir.
- f4 Flamber, fileter, tranche et mariner des plats spéciaux en présence des clients, les présenter et les servir.

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

- d1 Utiliser les systèmes de réservation ainsi que les moyens d'information et de communication.
 - d2 Se servir des systèmes de commande et de caisse, établir les additions et procéder à l'encaissement.
 - d3 Utiliser l'infrastructure technique.
 - d4 Analyser et interpréter les commentaires et les évaluations des clients.
 - d5 Appliquer les critères du concept opérationnel de l'établissement et de la planification des offres.
 - d6 Expliquer aux clients les prix définis pour les mets et les boissons et les justifier.
-
- e1 Gérer les marchandises, du contrôle des stocks jusqu'à la sortie des marchandises.
 - e2 Passer des accords avec d'autres secteurs de l'établissement et veiller avec ces derniers au bon fonctionnement des processus.
 - 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 Prendre et mettre en œuvre des mesures pour préserver la valeur et utiliser l'énergie et le matériel de manière économe.

4.1.2 Compétence complémentaire (conception d'offres spéciales de l'établissement)

La compétence complémentaire choisie sera examinée d'une part dans le cadre d'un entretien professionnel et d'autre part dans la pratique à partir d'une « épreuve libre » à soumettre. La direction d'examen définit en outre une (ou plusieurs) tâches imposées à exécuter par la personne candidate.

Dossier sur la compétence complémentaire

La personne candidate établit au préalable un dossier portant sur la compétence complémentaire choisie. Elle déposera celui-ci six semaines au plus tard avant l'examen pratique auprès de la direction d'examen régionale.

Les critères formels précis en matière de contenu, de structure et d'ampleur du dossier à soumettre seront prescrits et décrits séparément par la direction d'examen cantonale. L'ampleur sera toutefois limitée à dix pages A4 au maximum.

Le dossier devra obligatoirement comporter une introduction, un développement et une « épreuve libre » à présenter ainsi que mentionner les outils et ustensiles requis. Les doses nécessaires pour la recette seront reprises du RESTAURANT-SERVICE SKILLS TRAININGBOOK (cf. Dossier « Compétence complémentaire », 23 décembre 2019).

Compétence complémentaire, oral, entretien spécialisé

L'entretien professionnel dure 30 minutes. Il sera basé sur le dossier soumis par la personne candidate. Celle-ci le présente. Les démonstrations pratiques au cours de l'entretien professionnel sont exclues. L'entretien professionnel peut se dérouler d'un seul tenant ou être réparti dans le temps (cf. 4.1.3).

Compétence complémentaire, mise en pratique

La compétence complémentaire peut être examinée aussi bien au cours du service aux clients ordinaire qu'à un autre moment (avant ou après) (cf. 4.1.3). La durée totale est de 40 minutes au maximum.

- « Épreuve libre »
Avec le dossier, la personne candidate soumet une « épreuve libre » à mettre en pratique pour la compétence complémentaire choisie. Cette épreuve ne doit pas apparaître dans le RESTAURANT-SERVICE SKILLS TRAININGBOOK. Les directives régissant l'« épreuve libre » sont décrites dans les conditions à remplir par le dossier. La mise en pratique de l'« épreuve libre » avec préparation et suivi doit prendre au maximum 20 minutes.
- « Épreuve-s imposée-s »
La direction cantonale d'examen pose une ou plusieurs « épreuve-s imposée-s » en complément de l'« épreuve libre » soumise. Ces « épreuve-s imposée-s » sont basées sur des exemples tirés du figurant dans le RESTAURANT-SERVICE SKILLS TRAININGBOOK. Elles devraient prendre au minimum 20 minutes.

**Compétence
complémentaire
Dossier**

A soumettre six semaines
avant l'examen

- **Intruduction**
- **Réflexion**
 - Description d'expériences tirées d'un mandat pratique (art. 32 sans mandats pratiques selon les prescriptions pour le dossier de compétence complémentaire) se rapportant à la compétence complémentaire choisie (aspects réussis, écueils, etc.).
 - On utilisera en guise de structure les objectifs de performances opérationnels pour la compétence complémentaire choisie (préparation, prise en charge des clients, présentation, suivi).
- **« Épreuve libre »**
 - Description d'un exemple intégré dans la pratique sous forme d'« épreuve libre » intégrée au processus normal du service ou mise en œuvre séparément.
 - Recette pour l'« épreuve libre ».
- **Outils**
 - Outils et ustensiles requis pour la présentation et la mise en pratique de l'« épreuve libre ».

**Compétence
complémentaire
Orale**

30 minutes

- **Entretien professionnel sur l'« épreuve libre »**
 - Présentation de l'« épreuve libre » du dossier par la personne candidate (huit minutes environ).
 - Entretien professionnel avec questions et des demandes complémentaires (sept minutes environ).
- **Entretien professionnel sur la réflexion**
 - Entretien professionnel sur la réflexion décrite dans le dossier soumis (15 minutes environ).

**Compétence
complémentaire
Pratique**

40 minutes

- **« Épreuve libre »**
 - Elle ne figure pas dans le RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGBOOK.
 - Elle peut être intégré au processus de service du TPP.
 - Elle peut être examinée en-dehors du processus de service du TPP.
 - Sa durée maximale est de 20 minutes, préparation, exécution et rangement compris.
- **« Épreuve-s imposée-s »**
 - Elles figurent dans le RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGBOOK.
 - La direction d'examen fixera des épreuves de rapportant à la compétence complémentaire choisie.
 - Elles peuvent être intégrées au processus de service du TPP.
 - Elles peuvent être intégrées au processus de service du TPP.
 - Leur durée minimale est de 20 minutes, préparation, exécution et rangement inclus.

4.1.3 Déroulement du travail pratique prescrit

Trois exemples ont été établis pour le déroulement du TPP. D'autres variantes de mise en œuvre que les trois exemples suivants sont possibles et sont déterminées par la direction d'examen cantonale.

Variante 1

- L'entretien professionnel de 30 minutes ont lieu avant le service aux clients.
- La mise en pratique de la compétence complémentaire (« épreuve libre » et « épreuve-s imposée-s ») est intégrée au service aux clients.

Variante 2

- L'entretien professionnel de 30 minutes ont lieu avant le service aux clients.
- La mise en pratique de la compétence complémentaire (« épreuve libre » et « épreuve-s imposée-s ») est totalement séparée du service aux clients.

Variante 3

- L'entretien professionnel de 30 minutes est divisé. 15 minutes ont lieu avant le service et 15 minutes après.
- La mise en pratique de la compétence complémentaire (« épreuve libre » et « épreuve-s imposée-s ») est intégrée au service aux clients.

Travail pratique prescrit, 300 minutes au total	Variante 1	Variante 2	Variante 3
	Travaux préparatoires 45 minutes	Travaux préparatoires 45 minutes	Travaux préparatoires 45 minutes
	Compétence complémentaire Oral 30 minutes	Compétence complémentaire Oral 30 minutes	Compétence complémentaire Oral 15 minutes
	Mise en place 15 minutes	Compétence complémentaire Pratique « épreuve-s libre et imposée-s » 40 minutes	Mise en place 15 minutes
	Service aux clients avec « épreuve-s libre et imposée-s » 210 minutes	Mise en place 15 minutes	Service aux clients avec « épreuve-s libre et imposée-s » 210 minutes
		Service aux clients 170 minutes	Compétence complémentaire Oral 15 minutes
	Fin	Fin	Fin

Variante de TPP 1 : avec compétences complémentaires examinées en partie de façon intégrée

Heure	Durée	Travaux	Explications
08h15 à 08h45	(30 min.)	Accueil et explication des épreuves	Visite des salles d'examen Remise des documents d'examen
08h45 à 09h30	45 min.	Travaux préparatoires pour le service des boissons et des mets	<ul style="list-style-type: none"> Dresser deux tables de deux Table de deux : Couvert de base (informel) Table de deux : Couvert de menu (gastronomique) Plier 7 serviettes Par ex. 4 serviettes pour convives et 3 serviettes de décoration
09h30 à 09h45	(15 min.)	Pause	
09h45 à 10h15	30 min.	Compétence complémentaire Oral Présentation et entretien professionnel	La mise en pratique (partie libre et partie imposée) est intégrée au service aux clients
10h15 à 10h25	(10 min.)	Pause	
10h25 à 10h50	(25 Min.)	Instruction à la caisse et briefing de service avec les candidat-e-s	
10h50 à 11h20	(30 min.)	Repas	Candidat-e-s et expert-e-s
11h20 à 11h30	(10 min.)	Pause	
11h30 à 11h45	15 min.	Travaux finaux de mise en place	Pain, glace, beurre, etc.
11h45 à 15h15 Service à la clientèle	210 min.	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte Service des boissons et des mets	Boissons d'apéritif Une table de deux avec menu à 4 plats, à la carte, mets spéciaux intégrés à la carte, couverts élargis. Une table de deux avec menu à 4 plats, plat principal servi sur l'assiette, passer les accompagnements et/ou les sauces
		Compétence complémentaire (40 minutes) <ul style="list-style-type: none"> Jeune sommelier Jeune barista Jeune barman Jeune chef de rang 	Partie pratique intégrée au service aux clients
			Addition et encaissement Débarrasser les tables
15h15 à 15h45	(30 min.)	Instruction des candidat-e-s Travaux individuels Débarrasser et ranger	Sur la base de listes de contrôle / notices de service : 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)
15h45		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..

Variante de TPP 2 : avec compétences complémentaires examinées séparément

Heure	Durée	Travaux	Explications
08h15 – 08h45	(30 min.)	Accueil et Explication des épreuves	Visite des salles d'examen Remise des documents d'examen
08h45 – 09h30	45 min.	Travaux préparatoires pour le service des boissons et des mets	<ul style="list-style-type: none"> Dresser deux tables de deux Table de deux : Couvert de base (informel) Table de deux : Couvert de menu (gastronomique) Plier 7 serviettes Par ex. 4 serviettes pour convives et 3 serviettes de décoration
09h30 – 09h45	(15 min.)	Pause	
09h45 – 10h15	30 min.	Compétence complémentaire Oral Présentation et entretien professionnel	
10h15 – 10h55	40 min.	Compétence complémentaire Pratique Travaux pratiques, mise en place incluse <ul style="list-style-type: none"> Jeune sommelier Jeune barista Jeune barman Jeune chef de rang 	Partie libre et partie imposée pour deux personnes respectivement
10h55 – 11h05	(10 min.)	Pause	
11h05 – 11h30	(25 min.)	Instruction à la caisse et briefing de service avec les candidat-e-s	
11h30 – 12h00	(30 min.)	Repas	Candidat-e-s et expert-e-s
12h00 – 12h10	(10 min.)	Pause	
12h10 – 12h25	15 min.	Travaux finaux de mise en place	Pain, glace, beurre, etc.
12h25 – 15h15 Service à la clientèle	170 min.	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte Service des boissons et des mets	Boissons d'apéritif Une table de deux avec menu à 4 plats, à la carte, mets spéciaux intégrés à la carte, couverts élargis. Une table de deux avec menu à 4 plats, plat principal servi sur l'assiette, passer les accompagnements et/ou les sauces
			Addition et encaissement Débarrasser les tables
15h15 – 15h45	(30 min.)	Instruction des candidat-e-s Travaux individuels Débarrasser et ranger	Sur la base de listes de contrôle / notices de service : 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)
15h45		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.

Variante de TPP 3 : travaux pratiques avec examen en partie intégré des compétences complémentaires (exemples) et entretien professionnel réparti dans le temps

Heure	Durée	Déroulement des travaux de base pour l'ensemble des candidat-e-s	Définition	Jeune barman (f3)	Jeune sommelier (f1)	Jeune chef de rang (f4)	Jeune barista (f2)	
08h15 à 08h45	(30 min.)	Accueil, expliquer les épreuves, visites des salles d'examen, remise des documents d'examen						
08h45 à 09h30	45 min.	Travaux préparatoires pour le service des boissons et des mets	<ul style="list-style-type: none"> Dresser deux tables de deux Une table de deux : Couvert de base (informel) Une table de deux : Couvert de menu (gastronomique) Plier 7 serviettes (par ex. 4 serviettes pour convives et 3 serviettes de décoration) 					
09h30 à 09h45	(15 min.)	Pause						
09h45 à 10h00	15 min.	Compétence complémentaire Oral	« L'épreuve libre » décrite dans le dossier préparée est par exemple présentée et expliquée					
10h00 à 10h10	(10 min.)	Pause						
10h10 à 10h35	(25 min.)	Instruction aux caisses et briefing de service avec les candidates/candidats						
10h35 à 11h15	(40 min.)	Repas et pause						
11h15 à 11h30	15 min.	Travaux finaux de mise place	Pain, glace, beurre, etc.					
11h30 à 15h00	210 minutes pour les compétences complémentaires 40 minutes pour les compétences complémentaires comprises	Accueil des clients, mot de salutation et placement Recommander, vendre et servir des apéritifs	Présence et attention pendant tout le processus de prise en charge	« Épreuve-s libre ou imposée-s » (par ex. cocktails avant dîner)			« Épreuve-s libre ou imposée-s » (par ex. apéritif à base de café ou thé)	
		Recommander, conseiller et vendre des mets (à la carte) et des boissons Prise de commande Vente supplémentaire	Vin blanc, vin rouge, bière, eau minérale		« Épreuve-s libre ou imposée-s » (par ex. frapper du vin blanc ou du champagne, recommander une bière assortie)			
		Service du pain et du beurre Service des boissons (vin ou bière, eau minérale)						
		Service du 1 ^{er} plat Entrée froide				« Épreuve-s libre ou imposée-s » (par. ex. préparer un tartare, un cocktail à la table, etc.)		
		Service du 2 ^e plat Soupe ou entrée chaude				« Épreuve-s libre ou imposée-s » (par. ex. couper des filets de poisson à la table)		

Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification
Spécialiste en restauration CFC

Heure	Durée	Déroulement des travaux de base pour l'ensemble des candidat-e-s	Définition	Jeune barman (f3)	Jeune sommelier (f1)	Jeune chef de rang (f4)	Jeune barista (f2)
		Service de vin rouge ou de bière			« Épreuve-s libre ou imposée-s » (par ex. décanter du vin rouge, recommander et servir des bières assorties)		
		Service du 3 ^e plat Plat principal	Table de deux, service au guéridon Table de deux, service sur assiette			« Épreuve-s libre ou imposée-s » (par ex. trancher de la viande ou de la volaille)	
		Recommander et vendre des desserts et des fromages					
		Conseiller, vendre et servir un vin de dessert et/ou du porto			« Épreuve-s libre ou imposée-s » (par ex. décanter du vin, recommander des bières assorties)		
		Service du 4 ^e plat Service de desserts et/ou fromages				« Épreuve-s libre ou imposée » (par ex. flamber un dessert)	
		Service des cafés et/ou spiritueux		« Épreuve-s libre ou imposée-s » (par ex. cocktails après dîner)			« Épreuve-s libre ou imposée-s » (par ex. préparer des boissons spéciales à base de café et/ou thé alcoolisées ou non)
		Addition et encaissement					
		Prendre congé des clients					
15h00 à 15h30	(30 min.)	Travaux finaux	Sur la base de listes de contrôle / de notices de service : Exécuter des travaux de nettoyage et de rétablissement dans les espaces de service, de l'office et du buffet (les candidat/es-e-s exécutent divers travaux)				
15h30 à 15h45	15 min.	Compétence complémentaire Oral	Par exemple analyse de l'exécution de « l'épreuve libre » et réflexion sur la compétence complémentaire tout au long de la période d'apprentissage. C'est possible lors de l'entretien professionnel en se servant de l'exemple d'un mandat pratique sur la base des objectifs de performance opérationnels.				

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.

4.1.4 Affectation des compétences opérationnelles aux étapes du travail

Étapes de travail	Compétences opérationnelle
Travaux préparatoires pour le service des boissons et des mets	a1 / a4 / b1 / b4 / c1 / c4 / d3 / d5 / e1 / e2 / e3 / e5 / f1 bis f4
Entretien professionnel 1 ^{ère} partie	f1 bis f4
Travaux finaux de mise place	a1 / b1 / c1 / d3 / d5 / e1 / e2 / e3 / e4 / e5
Accueil des clients, mot de salutation et placement Recommander, vendre et servir des apéritifs	a2 / a3 / a4 / a5 / a6 / b2 / b3 / b4 / d1 / d2 / d3 / d4 / d5 / e1 / e2 / e3 / e4 / e5 (Jeune barman f3 / Jeune barista f2)
Recommander, conseiller et vendre des mets (à la carte) et des boissons Prise de commande Vente supplémentaire	a2 / a6 / b2 / c2 / d2 (f1 à f4)
Service du pain et du beurre Service des boissons (vin ou bière, eau minérale)	a2 / a3 / a4 / a5 / a6 / c3 / c4 b2 / b3 / b4 / e2 / e3 / e4 / e5 (Jeune sommelier f1)
Service du 1 ^{er} plat Entrée froide	a3 / a4 / a5 / c1 / c2 / c3 / c4 / e2 / e3 / e4 / e5 (Jeune chef de rang f4)
Service du 2 ^e plat Soupe ou entrée chaude	a3 / a4 / a5 / c1 / c2 / c3 / c4 / e2 / e3 / e4 / e5 (Jeune chef de rang f4)
Service de vin rouge ou de bière	b1 / b2 / b3 / b4 / e2 / e3 / e4 / e5 (Jeune sommelier f1)
Service du 3 ^e plat Plat principal	a3 / a4 / a5 / c1 / c2 / c3 / c4 / e2 / e3 / e4 / e5 (Jeune chef de rang f4)
Recommander et vendre des desserts et des fromages	a2 / a6 / c2 / d2 (Jeune chef de rang f4)
Conseiller, vendre et servir un vin de dessert et/ou du porto	a2 / a6 / b1 / b2 / b3 / b4 / e2 / e3 / e4 / e5 / d2 (Jeune sommelier f1)
Service du 4 ^e plat Service de desserts et/ou fromages	a3 / a4 / a5 / c1 / c2 / c3 / c4 / e2 / e3 / e4 / e5 (Jeune chef de rang f4)
Service des cafés et/ou spiritueux	a3 / a5 / b1 / b2 / b3 / b4 / d3 / e2 / e3 / e4 / e5 (Jeune barista f2 / Jeune barman f3)
Addition et encaissement	d2 / d3 / d6
Prendre congé des clients	a2 / a4 / a5
Entretien professionnel 2 ^e partie	(f1 bis f4)

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)².

4.1.6 Outils

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

4.2 Domaine de qualification « Connaissances professionnelles »

Dans le domaine de qualification, 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 trois 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	30 Min.	20 %
2	(b) Conception du service de boissons (c) Conception du service des mets	120 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	30 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 et co-élaborer des services et une ambiance compatibles avec l'événement, compte tenu des souhaits des clients et des directives de l'établissement.
- a2 Accueillir les clients, déterminer leurs besoins et créer une atmosphère agréable par sa propre personnalité, une attitude appropriée et une belle 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 les commentaires directs des clients et mettre en œuvre des mesures.
- a6 Communiquer et expliquer des traditions régionales et des 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 grands événements.
- b2 Expliquer l'offre de boissons aux clients et recommander et vendre des boissons.
- b3 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.

² 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.)

- c1 Préparer la mise en place pour le service des mets, tant dans le service quotidien que pour les grands événements.
- c2 Expliquer aux clients l'offre de mets et recommander et vendre des mets.
- c3 Préparer et dresser des mets en présence du client, les lui présenter et les servir.
- 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 ainsi que les moyens d'information et de communication.
 - d2 Se servir des systèmes de commande et de caisse, établir les additions et procéder à l'encaissement.
 - d3 Utiliser l'infrastructure technique.
 - d4 Analyser et interpréter les commentaires et les évaluations des clients.
 - d5 Appliquer les critères du concept opérationnel de l'établissement et de la planification des offres.
 - d6 Expliquer aux clients les prix définis pour les mets et les boissons et les justifier.
- e1 Gérer les marchandises, du contrôle des stocks jusqu'à la sortie des marchandises.
 - e2 Passer des accords avec d'autres secteurs de l'établissement et veiller avec ces derniers au bon fonctionnement des processus.
 - 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 Prendre et 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 (Communication avec les clients dans une langue étrangère incluse) (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 six 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 exécutoires relatives à la procédure de qualification avec examen final de Spécialiste en restauration CFC entrent en vigueur au 01.10.2020 et s'appliquent jusqu'à leur révocation.

Weggis le 1^{er} 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 de Spécialiste en restauration CFC 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 www.hotelgastro.ch
Feuille de notes pour la procédure de qualification Spécialiste en restauration CFC	Modèle SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Feuille de notes pour le calcul de la note d'expérience <ul style="list-style-type: none">• Feuille de not de l'école professionnelle	Modèle SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch

