Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

RO 2024
www.fedlex.admin.ch
La version électronique
signée fait foi

Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale d'employée en restauration de système AFP / employé en restauration de système AFP

du 4 octobre 2024

79012

Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP
Systemgastronomiepraktikerin EBA / Systemgastronomiepraktiker EBA
Addetta di gastronomia standardizzata CFP / Addetto di gastronomia standardizzata CFP

Le Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI),

vu l'art. 19 de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle[1],
vu l'art. 12 de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr)[2],
vu l'art. 4*a*, al. 1, de l'ordonnance du 28 septembre 2007 sur la protection des jeunes travailleurs (OLT 5)[3],

arrête:

Section 1 Objet et durée

Art. 1 Profil de la profession

Les employés en restauration de système avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les connaissances, les aptitudes et les comportements ci-après:

a. ils travaillent en suivant des instructions et en respectant les normes existantes dans une entreprise exploitant plusieurs restaurants selon un concept de restauration propre à l'entreprise et standardisé;

RS **412.101.222.43**
1 RS **412.10**
2 RS **412.101**
3 RS **822.115**

b. ils préparent des mets et des boissons et les présentent en tenant compte des prescriptions en matière de durabilité;

c. ils se comportent en tant qu'hôtes et agissent en tenant compte des besoins des clients; ils sont en mesure de recevoir les retours d'expérience des clients dans une deuxième langue nationale ou en anglais et de les transférer aux personnes compétentes;

d. ils travaillent en équipe et en collaboration avec différents professionnels internes ou externes à l'entreprise;

e. ils appliquent les directives en matière d'hygiène, de sécurité au travail et de protection de la santé.

Art. 2 Durée et début

1 La formation professionnelle initiale dure 2 ans.

2 Le début de la formation professionnelle initiale est coordonné avec le début de la formation dispensée par l'école professionnelle fréquentée.

Section 2 Objectifs et exigences

Art. 3 Principes

1 Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale sont fixés en termes de compétences opérationnelles, regroupées en domaines de compétences opérationnelles.

2 Tous les lieux de formation collaborent à l'acquisition des compétences opérationnelles par les personnes en formation. Ils coordonnent les contenus de la formation et des procédures de qualification.

Art. 4 Compétences opérationnelles

La formation comprend les compétences opérationnelles ci-après dans les domaines de compétences opérationnelles suivants:

a. planification des processus:
   1. aménager l'infrastructure et les postes de travail pour l'encadrement des clients et les prestations de services,
   2. planifier la transformation des produits et des ingrédients,
   3. planifier les mandats pour les activités de vente et les mesures de marketing de la restauration de système;

b. gestion des produits et des prestations de services:
   1. réceptionner et contrôler les denrées alimentaires et le matériel de l'entreprise pour l'encadrement des clients et les mesures de marketing,

2. enregistrer les entrées et les sorties de denrées alimentaires et de matériel de l'entreprise,
3. stocker les denrées alimentaires et le matériel de l'entreprise,
4. déterminer et inventorier en équipe les stocks de denrées alimentaires et de matériel de l'entreprise;

c. préparation des mets et des boissons:
1. mettre à disposition les appareils et les machines pour la préparation des mets et des boissons,
2. préparer les mets et les boissons selon des recettes,
3. présenter les mets et les boissons aux clients,
4. nettoyer le poste de travail ainsi que les appareils et les machines pour la préparation des mets et des boissons,
5. documenter la qualité de la préparation des mets et des boissons ainsi que de leur présentation;

d. vente de produits et encadrement des clients:
1. présenter les produits et les prestations de services et entretenir les locaux pour les clients,
2. accueillir les clients, les encadrer et en prendre congé,
3. conseiller les clients sur une sélection de produits et de prestations de services et les servir,
4. mettre en œuvre les activités de vente et les mesures de marketing de l'entreprise de restauration,
5. vendre les produits et les prestations de services faisant partie de l'offre de l'entreprise de restauration,
6. recevoir et transmettre les retours d'expérience et les réclamations des clients concernant l'offre, les produits et les prestations de services.

Section 3
Sécurité au travail, protection de la santé, protection de l'environnement et développement durable

Art. 5

[1] Dès le début de la formation et tout au long de celle-ci, les prestataires de la formation remettent et expliquent aux personnes en formation les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement, en particulier les directives et les recommandations relatives à la communication des dangers et des mesures de sécurité dans ces trois domaines.

[2] Les directives et les recommandations précitées font partie intégrante de la formation dispensée dans tous les lieux de formation et sont prises en considération dans les procédures de qualification.

3 Les aspects liés au développement durable spécifiques à la profession sont transmis dans tous les lieux de formation.

4 En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5 et conformément aux prescriptions de l'art. 4*a*, al. 1, OLT 5, il est permis d'occuper les personnes en formation, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux mentionnés dans l'annexe 2 du plan de formation.

5 La dérogation visée à l'al. 4 présuppose que les personnes en formation soient formées, encadrées et surveillées en fonction des risques accrus qu'elles courent; ces dispositions particulières sont définies dans l'annexe 2 du plan de formation à titre de mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé.

Section 4
Étendue de la formation dans les différents lieux de formation et langue d'enseignement

Art. 6 Formation à la pratique professionnelle

La formation à la pratique professionnelle en entreprise s'étend sur toute la durée de la formation professionnelle initiale, en moyenne à raison de 4 jours par semaine.

Art. 7 École professionnelle

1 L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 720 périodes d'enseignement. Celles-ci sont réparties selon le tableau suivant:

Enseignement	1re année	2e année	Total
a. Connaissances professionnelles			
– Planification des processus Vente de produits et encadrement des clients	60	100	160
– Gestion des produits et des prestations de services	40	40	80
– Préparation des mets et des boissons	100	60	160
Total Connaissances professionnelles	**200**	**200**	**400**
b. Culture générale	120	120	240
c. Éducation physique	40	40	80
Total des périodes d'enseignement	**360**	**360**	**720**

2 Dans le domaine d'enseignement «connaissances professionnelles», l'acquisition des compétences dans une autre langue nationale ou en anglais telles que requises par le profil de la profession est intégrée dans le domaine de compétences opérationnelles visé à l'art. 4, let. d, à hauteur de 30 périodes d'enseignement pendant la deuxième année d'apprentissage.

3 De légers aménagements peuvent être apportés à la répartition du nombre de périodes d'enseignement entre les années d'apprentissage au sein d'un même domaine de compétences opérationnelles, en accord avec les autorités cantonales et les organisations du monde du travail compétentes. L'atteinte des objectifs de formation prescrits doit être garantie dans tous les cas.

4 L'enseignement 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[4].

5 La langue d'enseignement est la langue nationale, dans sa forme standard, du lieu où se trouve l'école. Les cantons peuvent autoriser des langues d'enseignement supplémentaires.

6 Les écoles professionnelles sont encouragées à proposer un enseignement bilingue, dans la langue nationale du lieu où se trouve l'école et dans une autre langue nationale ou en anglais.

Art. 8 Cours interentreprises

1 Les cours interentreprises comprennent 9 jours de cours, à raison de 8 heures de cours par jour.

2 Les jours et les contenus sont répartis sur 3 cours comme suit:

Année	Cours	Intitulé du cours / Domaines de compétences opérationnelles	Nombre de jours
1	1	Manipulation des denrées alimentaires (réception et stockage des marchandises) – Planification des processus – Gestion des produits et des prestations de services – Préparation des mets et des boissons – Vente de produits et encadrement des clients	3
1	2	Préparation des mets et des boissons – Planification des processus – Gestion des produits et des prestations de services – Préparation des mets et des boissons – Vente de produits et encadrement des clients	3
2	3	Aménagement du point de vente, encadrement des clients – Planification des processus – Gestion des produits et des prestations de services – Préparation des mets et des boissons – Vente de produits et encadrement des clients	3
Total			**9**

3 Aucun cours interentreprises ne doit avoir lieu durant le dernier semestre de la formation professionnelle initiale.

4 RS **412.101.241**

Section 5 Plan de formation

Art. 9

[1] Un plan de formation[5] édicté par l'organisation du monde du travail compétente est disponible à l'entrée en vigueur de la présente ordonnance.

[2] Le plan de formation:

a. contient le profil de qualification, qui comprend:
   1. le profil de la profession,
   2. la vue d'ensemble des domaines de compétences opérationnelles et des compétences opérationnelles,
   3. le niveau d'exigences de la profession;

b. détaille les contenus de la formation initiale et les dispositions en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement;

c. définit quelles compétences opérationnelles sont transmises et acquises dans chaque lieu de formation.

[3] Le plan de formation est assorti de la liste des instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité, avec indication du nom de l'organisme auprès duquel ils peuvent être obtenus.

Section 6
Exigences posées aux formateurs et nombre maximal de personnes en formation dans l'entreprise

Art. 10 Exigences posées aux formateurs

Les personnes ci-après remplissent les exigences posées aux formateurs:

a. les gestionnaires en restauration de système CFC et les spécialistes en restauration de système CFC justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent;

b. les titulaires d'un certificat fédéral de capacité dans une profession apparentée justifiant des connaissances professionnelles requises propres aux gestionnaires en restauration de système CFC et d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent;

c. les titulaires d'un titre correspondant de la formation professionnelle supérieure justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent;

[5] Le plan de formation du 4 octobre 2024 est disponible dans la liste des professions du SEFRI à l'adresse suivante: www.bvz.admin.ch > Professions A–Z.

d. les titulaires d'un diplôme correspondant d'une haute école justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent.

Art. 11 Nombre maximal de personnes en formation

1 Les entreprises qui disposent d'un formateur occupé à 80 % ou de deux formateurs occupés chacun au moins à 60 % peuvent former une personne.

2 Une autre personne peut être formée pour chaque professionnel supplémentaire occupé à 80 % ou pour chaque groupe supplémentaire de deux professionnels occupés chacun au moins à 60 %.

3 Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité, d'une attestation fédérale de formation professionnelle ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

4 Dans les entreprises qui ne sont autorisées à former qu'une seule personne, une seconde personne peut commencer sa formation si la première entame sa dernière année de formation professionnelle initiale.

5 Dans des cas particuliers, l'autorité cantonale peut autoriser une entreprise ayant formé depuis plusieurs années des personnes avec grand succès à dépasser le nombre maximal de personnes en formation.

6 Les entreprises organisent le temps de travail des formateurs et des professionnels de telle manière que les personnes en formation puissent être encadrées par un formateur ou un professionnel à tout moment de leur formation en entreprise.

Section 7
Dossier de formation, rapport de formation et dossiers des prestations

Art. 12 Dossier de formation

1 Pendant la formation à la pratique professionnelle, la personne en formation tient un dossier de formation dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants concernant les compétences opérationnelles à acquérir.

2 Au moins une fois par semestre, le formateur contrôle et signe le dossier de formation et en discute avec la personne en formation.

Art. 13 Rapport de formation

1 À la fin de chaque semestre, le formateur établit un rapport de formation attestant le niveau atteint par la personne en formation. À cette fin, il se fonde sur les prestations fournies durant la formation à la pratique professionnelle, à l'école professionnelle et durant les cours interentreprises. Il discute du rapport de formation avec la personne en formation.

2 Le formateur et la personne en formation conviennent si nécessaire de mesures permettant d'atteindre les objectifs de la formation et fixent des délais en conséquence. Ils consignent les décisions et les mesures prises par écrit.

3 Au terme du délai fixé, le formateur vérifie l'efficacité des mesures prises; il consigne ses conclusions dans le rapport de formation suivant.

4 Si les objectifs ne sont pas atteints malgré les mesures prises ou si les chances de réussite de la personne en formation sont compromises, le formateur le signale par écrit aux parties contractantes et à l'autorité cantonale.

Art. 14 Dossier des prestations fournies durant la formation à la pratique professionnelle

1 À la fin de chaque semestre, à l'exception du dernier semestre, le formateur documente les prestations de la personne en formation sous la forme de contrôles de compétence.

2 Les contrôles de compétence sont sanctionnés par des notes. Celles-ci sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience.

Art. 15 Dossier des prestations fournies à l'école professionnelle

L'école professionnelle documente les prestations de la personne en formation relatives aux domaines de compétences opérationnelles enseignés et à la culture générale; elle établit un bulletin à son intention au terme de chaque semestre.

Art. 16 Dossier des prestations fournies durant les cours interentreprises

Les prestataires des cours interentreprises documentent les prestations de la personne en formation sous la forme d'un contrôle de compétence pour chaque cours interentreprises.

Section 8 Procédures de qualification

Art. 17 Admission

Sont admises aux procédures de qualification les personnes qui ont suivi la formation professionnelle initiale:

a. conformément à la présente ordonnance;

b. dans une institution de formation accréditée par le canton, ou

c. dans un autre cadre que celui d'une filière de formation réglementée, pour autant qu'elles remplissent les conditions suivantes:

   1. elles ont acquis l'expérience professionnelle nécessaire visée à l'art. 32 OFPr,

2. elles ont acquis 3 ans au minimum de cette expérience dans le domaine d'activité des employés en restauration de système AFP,
3. elles démontrent qu'elles satisfont aux exigences de la procédure de qualification concernée.

Art. 18 Objet

Les procédures de qualification visent à démontrer que les compétences opérationnelles décrites à l'art. 4 ont été acquises.

Art. 19 Étendue et organisation de la procédure de qualification avec examen final

[1] La procédure de qualification avec examen final porte sur les compétences opérationnelles dans les domaines de qualification ci-après selon les modalités suivantes:

a. travail pratique sous la forme d'un travail pratique prescrit (TPP) d'une durée de 4 heures; les règles suivantes s'appliquent:
   1. le domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale,
   2. la personne en formation doit montrer qu'elle est à même d'exécuter les tâches demandées dans les règles de l'art en fonction des besoins et de la situation,
   3. le dossier de formation et les documents relatifs aux cours interentreprises peuvent être utilisés comme aide,
   4. le domaine de qualification porte sur les domaines de compétences opérationnelles ci-après ainsi que sur l'entretien professionnel d'une durée de 30 minutes, pondérés de la manière suivante:

Point d'appréciation	Domaines de compétences opérationnelles	Pondération
1	Planification des processus Préparation des mets et des boissons	40 %
2	Gestion des produits et des prestations de services	20 %
3	Vente de produits et encadrement des clients	20 %
4	Entretien professionnel	20 %

b. culture générale; ce domaine de qualification 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[6].

[2] Dans chaque domaine de qualification, les prestations sont évaluées par au moins 2 experts aux examens.

6 RS **412.101.241**

Art. 20 Conditions de réussite, calcul et pondération des notes

1 La procédure de qualification avec examen final est réussie si les conditions suivantes sont réunies:

a. la note du domaine de qualification «travail pratique» est supérieure ou égale à 4;

b. la note globale est supérieure ou égale à 4.

2 La note globale correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes pondérées des domaines de qualification de l'examen final et de la note d'expérience pondérée; la pondération suivante s'applique:

a. travail pratique: 50 %;

b. culture générale: 20 %;

c. note d'expérience: 30 %.

3 La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes ci-après pondérées de la manière suivante:

a. note de la formation à la pratique professionnelle: 50 %;

b. note de l'enseignement des connaissances professionnelles: 50 %.

4 La note de la formation à la pratique professionnelle correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des 3 notes des contrôles de compétence.

5 La note de l'enseignement des connaissances professionnelles correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des 4 notes semestrielles.

6 Pour les personnes qui ont été admises à la procédure de qualification avec examen final sur la base de l'art. 17, let. c, en relation avec l'art. 32 OFPr, il n'y a pas de note d'expérience; dans ce cas, la note globale est calculée à partir des notes ci-après, pondérées de la manière suivante:

a. travail pratique: 80 %;

b. culture générale: 20 %.

Art. 21 Répétition

1 La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr.

2 Si un domaine de qualification doit être répété, il doit l'être dans sa globalité.

3 Pour les personnes qui répètent l'examen final et qui ne suivent plus la formation à la pratique professionnelle, l'ancienne note est prise en compte. Pour les personnes qui suivent à nouveau la formation à la pratique professionnelle pendant 2 semestres au minimum, seules les nouvelles notes sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience.

4 Pour les personnes qui répètent l'examen final et qui ne suivent plus l'enseignement des connaissances professionnelles, l'ancienne note est prise en compte. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement des connaissances professionnelles pen-

dant 2 semestres au minimum, seules les nouvelles notes sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience.

Section 9 Certificat et titre

Art. 22

[1] Les personnes qui ont réussi une procédure de qualification reçoivent l'attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).

[2] L'AFP autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé d'«employée en restauration de système AFP» / «employé en restauration de système AFP».

[3] L'AFP a été obtenue selon la procédure de qualification avec examen final, le bulletin de notes mentionne:

a. la note globale;

b. les notes de chaque domaine de qualification de l'examen final et, sous réserve de l'art. 20, al. 6, la note d'expérience.

Section 10 Développement de la qualité et organisation

Art. 23 Commission suisse pour le développement des professions et la qualité de la formation dans les métiers de la restauration de système

[1] La Commission suisse pour le développement des professions et la qualité de la formation dans les métiers de la restauration de système comprend:

a. 4 ou 5 représentants de Hotel & Gastro *formation* Suisse;

b. 6 à 8 représentants des employeurs de la restauration de système;

c. 2 ou 3 représentants des écoles professionnelles;

d. au moins 1 représentant de la Confédération et au moins 1 représentant des cantons.

[2] La composition de la commission doit également:

a. tendre à une représentation paritaire des sexes;

b. garantir une représentation équitable des régions linguistiques.

[3] La commission se constitue elle-même.

[4] Elle est notamment chargée des tâches suivantes:

a. examiner la présente ordonnance et le plan de formation au moins tous les 5 ans en fonction des développements économiques, technologiques, écolo-

giques et didactiques; intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale;

b. identifier les développements qui requièrent une modification de l'ordonnance et demander à l'organisation du monde du travail compétente de proposer au SEFRI les modifications voulues;

c. identifier les développements qui requièrent une adaptation du plan de formation et proposer à l'organisation du monde du travail compétente d'effectuer les adaptations voulues;

d. prendre position sur les instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité, en particulier les dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final.

Art. 24 Organe responsable et organisation des cours interentreprises

1 L'organe responsable des cours interentreprises est Hotel & Gastro *formation* Suisse.

2 Les cantons peuvent, en concertation avec les organisations du monde du travail compétentes, confier l'organisation des cours interentreprises à une autre institution, notamment si la qualité ou l'organisation de ces cours ne peuvent plus être assurées.

3 Ils déterminent l'organisation et le déroulement des cours interentreprises avec l'organe responsable.

4 Les autorités cantonales compétentes ont accès aux cours en tout temps.

Section 11
Entrée en vigueur et première application de dispositions particulières

Art. 25

1 La présente ordonnance entre en vigueur le 1er janvier 2025.

2 Les dispositions relatives aux procédures de qualification, au certificat et au titre (art. 17 à 22) sont applicables au 1er janvier 2027.

4 octobre 2024

Secrétariat d'État à la formation,
à la recherche et à l'innovation:

Martina Hirayama
Secrétaire d'État