

Recommandation relative au calcul de la note d'expérience Connaissances professionnelles pour les écoles professionnelles

Recommandation du 04. août 2025

Les formations professionnelles initiales révisées mentionnées ci-dessous débiteront au début de l'apprentissage 2025 dans toute la Suisse. Hotel & Gastro formation Suisse recommande une mise en œuvre uniforme dans toute la Suisse du calcul des notes de la note d'expérience « Connaissances professionnelles » dans les écoles professionnelles. Pour ce faire, le calcul des notes s'oriente sur le tableau des leçons de l'ordonnance sur la formation correspondante, respectivement sur le plan d'étude pour les écoles professionnelles ainsi que sur la recommandation de la CSFP.

Cette recommandation s'applique aux professions suivantes :

**Gestionnaire en restauration de système
avec certificat fédéral de capacité (CFC)**

**Employée en restauration de système / Employé en restauration de système
avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)**

Principes de base

La recommandation s'inspire de la lettre de la Conférence suisse des offices de formation professionnelle CSFP, du 12 mai 2023 « Fixation des notes pour le demain de qualification connaissances professionnelles dans les certificats semestriels des écoles professionnelles ».

Le principe est le suivant

« Dans les certificats semestriels des écoles professionnelles, les notes individuelles de chaque domaine de compétences opérationnelles de l'enseignement des connaissances professionnelles doivent être exprimées en notes entières ou en demi-notes, conformément au tableau des leçons figurant dans l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de la profession concernée. »

Génération de notes de plusieurs domaines de compétences opérationnelles

Hotel & Gastro *formation* Suisse estime qu'il est possible de générer des notes pour plusieurs domaines de compétences opérationnelles lors d'un examen (écrit ou oral). Lors de l'examen des compétences opérationnelles, les enseignants peuvent poser des questions sur différents domaines de compétences opérationnelles. Cela relève de la liberté pédagogique des enseignants, raison pour laquelle aucune recommandation ou directive n'est émise par l'Organisation du monde du travail à ce sujet.

Mise en œuvre dans les professions respectives

Gestionnaire en restauration de système CFC

Enseignement	1 ^{ère} année d'appren- tissage	2 ^e année d'appren- tissage	3 ^e année d'appren- tissage	Total
Connaissances professionnelles				
- DCO A: Planification des processus (leçons par semestre)	40 (20+20)	40 (20+20)	140 (70+70)	220
- DCO B: Gestion des produits et des prestations de services (leçons par semestre)	60 (30+30)	50 (25+25)	0	110
- DCO C: Préparation de mets et de boissons (leçons par semestre)	160 (80+80)	30 (15+15)	0	190
- DCO D: Vente de produits et encadrement des clients (leçons par semestre) Langue étrangère incluse	80 (40+40)	80 (40+40)	60 (30+30)	220
Total connaissances professionnelles	340	200	200	740

Il en résulte une note pour le domaine de compétences opérationnelles DCO A à D. Les leçons par année d'apprentissage figurant dans le tableau des leçons de l'ordonnance sur la formation sont concrétisées dans le plan d'étude pour les écoles professionnelles et réparties sur les différents semestres. Les quatre domaines de compétences opérationnelles sont traités par semestre. (Exception DCO B et DCO C, 3^e année d'apprentissage). Les notes sont indiquées dans le certificat semestriel uniquement selon le tableau ci-dessus. Les notes ne sont pas pondérées, c'est-à-dire que chaque note compte pour 25 %, indépendamment du nombre de leçons. (3^e année d'apprentissage, chaque note 50 %).

La moyenne des notes DCO donne la note semestrielle, qui est arrondie à une demi-note ou à une note entière.

La moyenne de la somme des six notes semestrielles donne la note de l'enseignement des connaissances professionnelles, qui est arrondie à une demi-note ou à une note entière.

DCO	1 ^{er} semestre	2 ^e semestre	3 ^e semestre	4 ^e semestre	5 ^e semestre	6 ^e semestre	50 % de la note d'expérience
DCO A	25 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	25 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	25 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	25 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	
DCO B	25 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	25 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	25 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	25 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1			
DCO C	25 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	25 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	25 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	25 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1			
DCO D	25 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	25 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	25 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	25 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	50 % de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	
Note semestrielle	Moyenne DCO A à D, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne DCO A à D, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne DCO A à D, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne DCO A à D, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne DCO A et D, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne DCO A et D, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne des notes semestrielles de 1 à 6, arrondi à la note 0.5/1

Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP

Enseignement	1 ^{ère} année d'appren- tissage	2 ^e année d'appren- tissage	Total
Connaissances professionnelles			
- DCO A et DCO D: Planification des processus Vente de produits et encadrement des clients Langue étrangère incluse (leçons par semestre)	60 (30 + 30)	100 (50+50)	160
- DCO B: Gestion des produits et des prestations de services (leçons par semestre)	40 (20 + 20)	40 (20 + 20)	80
- DCO C: Préparation des mets et des boissons (leçons par semestre)	100 (50 + 50)	60 (30 + 30)	160
Total connaissances professionnelles	200	200	400

Il en résulte une note pour le domaine de compétences opérationnelles DCO A et DCO D ainsi qu'une note DCO B et DCO C. Les leçons par année d'apprentissage figurant dans le tableau des leçons de l'ordonnance sur la formation sont concrétisées dans le plan d'étude pour les écoles professionnelles et réparties sur les différents semestres. Les quatre domaines de compétences opérationnelles sont traités par semestre. Toutefois, seules trois notes sont indiquées dans le certificat semestriel conformément au tableau des leçons de l'ordonnance sur la formation. Les notes ne sont pas pondérées, c'est-à-dire que chaque note compte pour un tiers, indépendamment du nombre de leçons.

La moyenne des deux notes DCO donne la note semestrielle, qui est arrondie à une demi-note ou à une note entière.

La moyenne de la somme des quatre notes semestrielles donne la note de l'enseignement des connaissances professionnelles, qui est arrondie à une demi-note ou à une note entière. Hotel & Gastro formation Suisse recommande de faire figurer la note de l'enseignement des connaissances professionnelles dans le certificat semestriel.

DCO	1 ^{er} semestre	2 ^e semestre	3 ^e semestre	4 ^e semestre	50 % de la note d'expérience
DCO A DCO D	1/3 de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	1/3 de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	1/3 de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	1/3 de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	
DCO B	1/3 de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	1/3 de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	1/3 de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	1/3 de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	
DCO C	1/3 de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	1/3 de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	1/3 de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	1/3 de la note semestrielle, arrondi à la note 0.5/1	
Note seme- strielle	Moyenne DCO A et DCO D, et DCO B et C, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne DCO A et DCO D, et DCO B et C, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne DCO A et DCO D, et DCO B et C, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne DCO A et DCO D, et DCO B et C, arrondi à la note 0.5/1	Moyenne des notes semestrielles de 1 à 6, arrondi à la note 0.5/1

Un modèle de certificat possible est joint à la présente directive.