



Règlement pour la réalisation des cours interentreprises

relatif à l'ordonnance du SEFRI du 04 octobre 2024 sur la formation professionnelle initiale de

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

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

N° de la profession 79010 et 79012

Table des matières

1	Principes de base concernant les cours interentreprises	1
1.1	Loi fédérale sur la formation professionnelle (LFPr)	1
1.2	Ordonnance sur la formation professionnelle (OFPr)	1
1.3	Ordonnances sur les formations professionnelles initiales de	1
1.4	Plans de formation pour les formations professionnelles initiales de	1
1.5	Autres données de base	1
2	Organisation des cours interentreprises	2
2.1	Organe responsable	2
2.2	Durée et périodes	2
2.3	Organes	2
2.3.1	Commission de surveillance	2
2.3.2	Commissions des cours	3
2.3.3	Les centres CIE ou emplacements tiers comparables	3
3	Exigences didactiques	4
3.1	Directives méthodologiques et didactiques générales	4
4	Exigences envers les instructeurs des CIE	5
4.1	Qualifications professionnelles	5
4.2	Caractéristiques personnelles / comportement	5
4.3	Cours de formateur	5
4.4	Formation à la pédagogie professionnelle (selon l'art. 45 OFPr)	5
4.5	Compétences méthodologiques et didactiques	5
4.6	Capacité d'enseignement	5
4.7	Connaissances de la psychologie des jeunes	5
4.8	Capacités de leader	5
4.9	Connaissances des prescriptions de formation	5
5	Planification des cours	6
5.1	Planification des cours interentreprises (exemple CFC)	6
5.2	Planification des cours interentreprises (exemple AFP)	6
5.3	Durée des cours interentreprises et convocation au cours	6
6	Assurance de qualité	7
7	Directives concernant l'équipement des locaux des CIE	7
7.1	Exigences envers le centre des CIE	7
7.2	Locaux et équipements, machines et éléments du mobilier	8
7.2.1	Salle de restaurant	8
7.2.2	Cuisine / Counter	8
7.2.3	Domaine de l'élimination des déchets	8
7.2.4	Exigences relatives au lieu de formation CIE facultatif	8
8	Répartition des cours interentreprises	8

1 Principes de base concernant les cours interentreprises

En sa qualité d'organisation du monde du travail (OrTra), Hotel & Gastro formation Suisse est ra des formations professionnelles initiales dans la restauration et l'hôtellerie. Elle édicte le règlement suivant concernant la réalisation des cours interentreprises (CIE) en se basant sur les plans de formation aux Ordonnances sur les formations professionnelles initiales de Gestionnaire en restauration de système CFC du 04 octobre 2024 et d'Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP du 04 octobre 2024. Le règlement s'adresse aux organisations cantonales et régionales de Hotel & Gastro formation Suisse ainsi qu'à leurs instructeurs des CIE.

1.1 Loi fédérale sur la formation professionnelle (LFPPr)

Du 13 décembre 2002, art. 23

1.2 Ordonnance sur la formation professionnelle (OFPr)

Du 19 novembre 2003, art. 32

1.3 Ordonnances sur les formations professionnelles initiales de

- Gestionnaire en restauration de système CFC, 04 octobre 2024
- Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP, 04 octobre 2024

1.4 Plans de formation pour les formations professionnelles initiales de

- Gestionnaire en restauration de système CFC, 04 octobre 2024
- Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP, 04 octobre 2024

Ces plans de formation indiquent les domaines de compétences opérationnelles, les compétences opérationnelles et les objectifs évaluateurs pour les trois lieux de formation.

1.5 Autres données de base

- Règlement CSFP pour le subventionnement des cours interentreprises (CIE) du 20 février 2018

2 Organisation des cours interentreprises

Les cours interentreprises complètent la formation dans la pratique professionnelle et la formation scolaire. La participation à ces cours est obligatoire pour tous les apprentis (LFPr Art. 19, 23).

2.1 Organe responsable

Hotel & Gastro *formation* Suisse et ses organisations cantonales et régionales sont responsables de ces cours.

2.2 Durée et périodes

Les cours interentreprises pour Gestionnaire en restauration de système CFC durent :

• au premier semestre	(cours 1)	3 jours de 8 heures
• au deuxième semestre	(cours 2)	4 jours de 8 heures
• au troisième semestre	(cours 3)	4 jours de 8 heures
• au quatrième semestre	(cours 4)	3 jours de 8 heures
• en cinquième semestre	(cours 5)	4 jours de 8 heures
Total		18 jours

• Les cours interentreprises pour Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP durent :

• au premier semestre	(cours 1)	3 jours de 8 heures
• au deuxième semestre	(cours 2)	3 jours de 8 heures
• au troisième semestre	(cours 3)	3 jours de 8 heures
Total		9 jours

Aucun cours n'a lieu pendant le dernier semestre des formations professionnelles initiales.

2.3 Organes

Les organes des cours sont :

- la commission de surveillance
- les commissions des cours
- les centres CIE ou emplacements tiers comparables

Les commissions se constituent elles-mêmes et établissent un règlement. Les autorités responsables des cantons ont en tout temps accès aux cours.

2.3.1 Commission de surveillance

La commission de surveillance est le Comité de Hotel & Gastro *formation* Suisse dont font partie, conformément aux statuts de Hotel & Gastro *formation* Suisse, les représentants des partenaires sociaux dans la restauration et l'hôtellerie.

Le Comité d'Hotel & Gastro *formation* Suisse veille à l'application uniforme du présent règlement sur le territoire de la Confédération suisse, avec par conséquent les tâches suivantes en particulier :

- Elaboration d'un programme de formation pour les cours interentreprises sur la base de l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale et du plan de formation.
- Elaboration d'un règlement pour la réalisation ainsi que l'équipement des locaux pour les cours interentreprises.

2.3.2 Commissions des cours

Les organisations cantonales ou régionales de *Hotel & Gastro formation Suisse* sont engagées comme Commissions des cours au sens de l'art. 24 de l'ordonnance sur la formation. Les organes responsables, la composition et les tâches sont détaillés dans les statuts des organisations cantonales et régionales de *Hotel & Gastro formation Suisse*. Pour les questions concernant les cours interentreprises, les cantons concernés obtiennent le droit de siéger et de voter dans les organisations cantonales et régionales de *Hotel & Gastro formation Suisse*. Au moins un siège de représentant des cantons doit être attribué au sein de la Commission des cours. Pour les délibérations il est recommandé d'élire une représentation des enseignants de l'école professionnelle ainsi qu'une suppléance des instructeurs des CIE au sein de la commission. Toutes les questions d'organisation doivent être réglées à l'interne selon l'organisation cantonale ou régionale. En général un accord sur les prestations est convenu entre les organisations cantonales ou régionales avec les cantons concernés.

Les organes responsables des organisations exécutantes se chargent en particulier des tâches suivantes :

- Ils élaborent le programme des cours et les plans d'études sur la base du programme de formation pour les cours interentreprises de la commission de surveillance.
- Ils préparent les budgets et les décomptes.
- Ils fixent les contributions des entreprises formatrices et les leur facturent.
- Ils préparent la demande de subvention aux cantons concernés.
- Ils choisissent les instructeurs des cours interentreprises sur la base des exigences mentionnées au point 4.
- Ils s'assurent que les locaux et équipements nécessaires pour les cours sont disponibles.
- Ils déterminent les dates des cours interentreprises et gèrent les annonces et les convocations.
- Ils assurent l'enseignement en école professionnelle pendant les cours interentreprises, en accord avec les écoles professionnelles et entreprises formatrices concernées.
- Ils contrôlent l'activité de formation et s'assurent que les objectifs des cours sont atteints.
- Si nécessaire, ils fournissent le logement et les repas.
- Ils rendent compte des cours interentreprises à l'attention des cantons participants.
- Ils informent les entreprises formatrices sur les cours interentreprises.

2.3.3 Les centres CIE ou emplacements tiers comparables

Par centres CIE on entend les locaux, les installations et leur gestion en vue de la réalisation des cours interentreprises. Certaines des tâches des centres CIE peuvent se recouper avec celles de la Commission des cours, en particulier lorsque les cours interentreprises sont organisés dans les locaux des centres *Hotel & Gastro formation* cantonaux ou régionaux.

3 Exigences didactiques

- Les cours interentreprises complètent la formation dans la pratique professionnelle et la formation scolaire. L'objectif de ces cours est d'apporter aux apprentis les compétences de base du métier, et cela en coordination avec l'école professionnelle et l'entreprise formatrice.
- Les objectifs généraux, les objectifs particuliers et les objectifs évaluateurs pour les cours interentreprises et les autres lieux de formation sont fixés dans le plan de formation au point 4.

3.1 Directives méthodologiques et didactiques générales

- Le processus pédagogique est, dans son ensemble, au moins aussi important que le résultat final. Expérimenter une culture de l'erreur positive y contribue de manière décisive. A cette occasion il s'agit d'accorder suffisamment d'attention à l'évaluation des expériences vécues au cours de la formation dans les domaines aussi bien professionnel qu'interpersonnel (p.ex. travail d'équipe, fiabilité, gérer les conflits, etc.).
- Le nombre de leçons indiqué peut, selon la situation et/ou le domaine, être dérivé et réparti en déroulements pour les différentes unités de leçons ou pour la durée de journées entières ou de demi-journées de formation. Ce faisant il faut, si possible, veiller à l'interconnexion avec l'enseignement de l'école professionnelle (connaissances professionnelles et culture générale).
- A l'occasion des cours interentreprises on communique, applique, concrétise, exerce, approfondi et, si nécessaire, corrige et améliore les capacités, compétences et connaissances professionnelles de base. Par la même occasion ce cadre offre les possibilités de stimuler les apprentis de manière ciblée à planifier, réaliser, contrôler de manière indépendante les travaux pour eux-mêmes et les groupes de travail, et apprendre ainsi à prendre des responsabilités.

4 Exigences envers les instructeurs des CIE

Fondement : LFPr art. 45 et OFPr art. 45, resp. art. 47

Les instructeurs CIE disposent d'un niveau équilibré de compétences professionnelles, méthodologiques et sociales.

4.1 Qualifications professionnelles

Les instructeurs CIE sont en possession d'un brevet fédéral (examen professionnel) dans le métier à enseigner et disposent de larges connaissances professionnelles. Ils devraient déjà avoir exercé dans des fonctions de cadres moyens ou supérieurs.

4.2 Caractéristiques personnelles / comportement

L'âge minimum des instructeurs CIE devrait être de 24 ans au début de leur activité. Aussi longtemps que les instructeurs CIE s'entendent bien avec les jeunes et que les apprentis suivent avec plaisir les cours interentreprises, il n'y a aucun besoin de fixer une limite à leur engagement pour des raisons d'âge.

Les instructeurs CIE sont des modèles sur le plan humain et social. Ils garantissent une formation ciblée sans risque pour la santé physique, psychique ou morale des apprentis.

4.3 Cours de formateur

Les instructeurs CIE doivent obligatoirement suivre un cours de formateur.

4.4 Formation à la pédagogie professionnelle (selon l'art. 45 OFPr)

- Les instructeurs CIE aux cours interentreprises et autres lieux de formation comparables disposent de :
- une formation professionnelle supérieure terminée ou une qualification équivalente dans le domaine qu'ils enseignent ;
- deux ans d'expérience professionnelle dans ce domaine après avoir suivi la formation professionnelle supérieure ;
- une formation à la pédagogie professionnelle de :
 - 600 heures de formation s'il s'agit de l'activité professionnelle principale,
 - 300 heures de formation s'il s'agit d'une activité accessoire.

4.5 Compétences méthodologiques et didactiques

Les instructeurs CIE ont des connaissances méthodologiques et didactiques de base et en apportent la preuve à la commission des cours lors de la leçon d'essai.

4.6 Capacité d'enseignement

Les instructeurs CIE doivent être en mesure de créer des situations d'apprentissage qui permettent le développement de compétences opérationnelles chez les apprentis.

4.7 Connaissances de la psychologie des jeunes

Les instructeurs CIE doivent être à l'aise avec le monde émotionnel et l'univers quotidien des apprentis. Ils occupent une position de confiance.

4.8 Capacités de leader

La gestion de classes comptant jusqu'à 15 apprentis env. dans la même année de formation exige une autorité naturelle. Pour les classes AFP on recommande des classes avec des plus petits effectifs. Il faut dans ce cas faire preuve d'exemplarité et de connaissances professionnelles.

4.9 Connaissances des prescriptions de formation

Etant donné que les apprentis s'adressent souvent aux instructeurs CIE avec leurs questions en rapport avec le métier, des connaissances approfondies des contenus des ordonnances et des plans de formation sont importantes.

5 Planification des cours

5.1 Planification des cours interentreprises (exemple CFC)

1 ^e année	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.
CFC	CIE 1								CIE 2			

2 ^e année	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.
CFC			CIE 3			CIE 4						

3 ^e année	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.
CFC			CIE 5									

Pour des raisons organisationnelles des décalages sont possibles dans une mesure limitée.

5.2 Planification des cours interentreprises (exemple AFP)

AFP1 ^e année	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.
AFP	CIE 1					CIE 2						

2 ^e année	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.
AFP	CIE 3				CIE 4							

Pour des raisons organisationnelles des décalages sont possibles dans une mesure limitée.

5.3 Durée des cours interentreprises et convocation au cours

Les cours interentreprises durent

- au total 18 journées de formation pour les apprentis en formation professionnelle initiale Gestionnaire en restauration de système CFC
- au total 9 journées de formation pour les apprentis en formation professionnelle initiale Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP

La durée des cours est indiquée au point 2.2. Pour connaître les éventuelles différences, veuillez consulter l'ordonnance sur la formation de la profession concernée.

La plus petite unité est d'une journée.

Aucun cours interentreprises n'est organisé pendant le dernier semestre de la formation professionnelle initiale.

Les apprentis sont convoqués aux cours interentreprises au moins quatre semaines avant le début de ceux-ci. Le programme du cours leur est transmis par la même occasion.

6 Assurance de qualité

Depuis 2010 les cours sont évalués selon les critères du système de qualité des cantons « QualCIE ».

Sur demande Hotel & Gastro formation Suisse propose aux organisations cantonales ou régionales de suivre périodiquement des cours et, si nécessaire, de fournir un feedback consultatif et de soutien.

7 Directives concernant l'équipement des locaux des CIE

Les dispositions (ordonnances sur la formation, plans de formation, etc.) ainsi que les exigences légales de la loi suisse sur les denrées alimentaires et les ordonnances qui en découlent forment la base pour les installations et l'équipement des locaux prévus pour les cours interentreprises. On trouvera ci-après quels sont les points essentiels à respecter pour que le contenu des enseignements mentionnés dans le présent règlement concernant l'hygiène et l'organisation du travail puisse être mis en œuvre.

La sécurité au travail doit pouvoir être garantie en tout temps. Les instructeurs des CIE sont des soutiens responsables pour la transmission des mesures conformément à l'annexe 2 (mesures d'accompagnement de la sécurité au travail et de la protection de la santé du métier en question).

7.1 Exigences envers le centre des CIE

- Salle de restaurant avec sièges pour le service à la clientèle et les mesures de promotion des ventes/décoration (éclairage adapté et lumière du jour suffisante).
- Cuisine/comptoir avec éclairage adapté et lumière du jour suffisante.
- Ventilation conforme aux dispositions légales.
- Possibilités de lavage séparées pour les marchandises et les mains,
- Surfaces de travail appropriées pour un travail ergonomique,
- Sols antidérapants
- Vestiaire avec armoires verrouillables et WC/douche
- Système(s) free-flow
- Comptoir pour boissons chaudes
- Divers points de vente
- Aides à la vente pour la déclaration (tableaux de menus ou panneaux d'inscription)
- Poste de service ou de débarrassage
- W-LAN en quantité suffisante
- Salle de théorie avec les moyens auxiliaires techniques nécessaires (vidéoprojecteur, etc.).
- PC/ordinateur portable pour les instructeurs des cours interentreprises avec logiciel métier et imprimante.
- Accès à une imprimante pour les personnes en formation.
- Divers types de vaisselle pour différentes présentations, moyens auxiliaires inclus.
- Concept d'hygiène selon l'ODAIU art. 73ss

7.2 Locaux et équipements, machines et éléments du mobilier

7.2.1 Salle de restaurant

- Possibilités de s'asseoir : Tables de deux ou quatre personnes, en option tables de six ou huit personnes, éventuellement tables hautes ou tables de bar
- Possibilités de promotion des ventes
- Postes de service et de débarrassage

7.2.2 Cuisine / Counter

- Équipements pour la réception des marchandises (séparation de la zone)
- Installations de réfrigération et de congélation
- Economat
- Thermomètre
- Combisteamer/système de self-cooking
- Frymaster avec filtre/friteuse
- Fourneau
- Grill
- Salamandre
- Planches à découper de différentes couleurs avec supports (antidérapants)
- Plaques Gastro-Norm de différentes tailles
- Comptoir pour boissons chaudes avec machine à café à porte-filtre et bouilloire électrique
- Possibilité d'aménager un comptoir avec front-cooking et free-flow (wok/plancha/induction/Pastastation
- Buffet de salades/îlot de fraîcheur
- Infrastructure pour la préparation de jus de fruits frais
- Pharmacie d'urgence

7.2.3 Domaine de l'élimination des déchets

- Possibilité de trier les déchets
- Réfrigération pour les déchets biologiques

7.2.4 Exigences relatives au lieu de formation CIE facultatif

- Empileur de verres/chariot à verres
- Chariot pour plateaux/couverts
- Système de banquet pour assiettes
- Différents éclairages pour les mesures de promotion des ventes
- Matériel d'emballage pour take-away
- Caisse(s) pour différents types de paiement

8 Répartition des cours interentreprises

- La répartition des objectifs évaluateurs des CIE sur les différents cours figure dans le programme de formation pour les cours interentreprises. Le document correspondant peut être téléchargé pour les formations professionnelles initiale Gestionnaire en restauration de système CFC et Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP sur le site Internet d'Hotel & Gastro formation Suisse.

