

Recommandations de formation

Gestionnaire en restauration de système CFC

1 Généralités

Ces recommandations de formation servent d'instrument et de recommandation aux offices cantonaux de la formation professionnelle lors de l'octroi d'autorisations de formation. Elles se basent sur les ordonnances relatives aux formations professionnelles initiales de Gestionnaire en restauration de système CFC, d'Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP et sur les plans de formation correspondants.

Les offices cantonaux de la formation professionnelle ont la possibilité de demander à Hotel & Gastro *formation* Suisse, département de la formation initiale (grundbildung@hotelgastro.ch), des adresses d'expertes et d'experts techniques régionaux.

2 Définition de la restauration de système

- La restauration de système est une forme de restauration qui se distingue essentiellement de la restauration classique par l'existence d'un concept de restauration standardisé et le respect de prestations de marché ainsi que de structures organisationnelles uniformisées.
- La multiplication caractéristique de la restauration de système décrit la mise en œuvre et le respect du concept de restauration, des normes et des structures organisationnelles et s'applique à tous les restaurants / filiales.
- La restauration de système offre au client, dans chaque restaurant / filiale, une **gamme de produits adéquate et de qualité constante**.
- Le lieu de prestation de services est le restaurant / la filiale.
- Les entreprises de restauration de système disposent en principe d'au moins trois restaurants / filiales et se sont établies avec succès sur le marché. (Il ne s'agit toutefois pas d'une exigence obligatoire).

3 Exigences envers les formateurs en entreprise

Les exigences professionnelles minimales au sens de l'art. 44, al. 1, let. a et b, de l'ordonnance sur la formation professionnelle (OFPr) posées à un formateur sont remplies par toute personne disposant de l'une des qualifications suivantes :

- 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 ;
- 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 ;
- 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 ;
- 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.

Explication des points 2, 3 et 4 :

Les diplômes requis ne doivent pas nécessairement avoir été obtenus dans le domaine de la restauration.

4 Exigences minimales pour une entreprise formatrice

Pour obtenir une autorisation de formation, la mise en œuvre des domaines de compétences opérationnelles (DCO) suivants doit être garantie dans la restauration de système :

- Planification des processus
- Gérer les produits et les services
- Préparation des mets et des boissons
- Vendre des produits et s'occuper des clients

La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité recommande les exigences minimales suivantes (domaines de vente définissables visuellement) aux entreprises qui demandent une autorisation de formation :

- Cuisine pour la préparation de mets chauds et froids / menus, règles d'hygiène, livraison, stockage, etc.
- Comptoir pour boissons chaudes ou service de boissons chaudes
- Poste de travail de bureau moderne avec structure informatique actuelle (également pour le traitement des chiffres clés)
- Points de vente POS (comme par exemple comptoir de service, station de Front Cooking, buffets, préparation de mets avec contact avec la clientèle)
- Caisse, salle de restaurant avec sièges pour le service à la clientèle et les mesures de promotion des ventes / décoration
- Domaine arrière (gestion des stocks, économat, office, élimination des déchets, etc.)

Selon la définition de la « restauration de système » (voir point 2 Définition), on s'attend en outre à ce que :

- Taille minimale du restaurant / filiale avec gérant(e) ou chef(fe) de filiale et activités de chef(fe) d'équipe
- Mise en œuvre du concept sur tous les sites (produits et processus standardisés)
- Le lieu de la prestation est le restaurant / la filiale (bâtiment fixe, construit en dur)
- Un siège/administration dans lequel sont définis tous les processus / directives, etc.

Suite de la procédure en cas de non-respect de certains points énumérés ci-dessus :

- Si les objectifs évaluateurs ne peuvent pas être transmis par l'entreprise elle-même, il est possible de les effectuer dans une autre entreprise de restauration.
- S'il existe un réseau d'apprentissage entre des entreprises qui se sont spécialisées uniquement dans les mets ou uniquement dans les boissons, la procédure de qualification a lieu dans l'entreprise formatrice avec la cuisine pour la préparation de mets / menus chauds et froids.
- Si certains objectifs évaluateurs sont enseignés dans une autre entreprise, seules les entreprises de restauration titulaires de l'autorisation de former des Gestionnaires en restauration de système CFC entrent en ligne de compte comme entreprises supplémentaires ou complémentaires (de préférence des entreprises de restauration de système). En cas de doute, il convient de consulter l'office de la formation professionnelle du canton concerné.

En cas d'incertitudes concernant les exigences minimales et la délimitation des cas où un partenaire de formation est nécessaire, Hotel & Gastro *formation* Suisse, département Formation de base, se tient à disposition pour conseiller.

Weggis, le 13 août 2024