

## Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final

concernant l'ordonnance du SEFRI du 6 novembre 2018 (état 1<sup>er</sup> janvier 2026) sur la formation professionnelle initiale et le plan de formation du 6 novembre 2018 (état 1<sup>er</sup> janvier 2025)

pour

### Employée en restauration AFP/ Employé en restauration AFP

No de la profession n. 79024 (valable pour une formation débutant à partir de 2026)

Soumise pour avis le 27 mars 2026 à la Commission suisse pour la 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<sup>er</sup> août 2026

Document disponible sur le site [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

## Table des matières

|          |                                                                                            |           |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Objectif</b>                                                                            | <b>2</b>  |
| <b>2</b> | <b>Bases légales</b>                                                                       | <b>2</b>  |
| <b>3</b> | <b>Vue d'ensemble de la procédure de qualification avec examen final</b>                   | <b>2</b>  |
| <b>4</b> | <b>Détails par domaine de qualification</b>                                                | <b>3</b>  |
| 4.1      | Domaine de qualification « Travail pratique prescrit (TPP) »                               | 3         |
| 4.1.1    | Informations générales                                                                     | 3         |
| 4.1.2    | Déroulement du travail pratique prescrit                                                   | 5         |
| 4.1.3    | Exemple de déroulement d'un travail pratique donné axé sur les compétences opérationnelles | 7         |
| 4.1.4    | Évaluation                                                                                 | 9         |
| 4.1.5    | Outils                                                                                     | 9         |
| 4.2      | Domaine de qualification « Culture générale »                                              | 9         |
| 4.3      | Note d'expérience                                                                          | 9         |
| <b>5</b> | <b>Renseignements sur l'organisation</b>                                                   | <b>9</b>  |
| 5.1      | Inscription à l'examen                                                                     | 9         |
| 5.2      | Réussite de l'examen                                                                       | 9         |
| 5.3      | Communication du résultat de l'examen                                                      | 9         |
| 5.4      | Empêchement en cas de maladie et d'accident                                                | 9         |
| 5.5      | Répétition d'un examen                                                                     | 9         |
| 5.6      | Procédure de recours / voies de recours                                                    | 9         |
| 5.7      | Archivage                                                                                  | 9         |
| <b>6</b> | <b>I Entrée en vigueur</b>                                                                 | <b>10</b> |
| <b>7</b> | <b>Annexe</b>                                                                              | <b>11</b> |

## 1 Objectif

Les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification (PQ) 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).
- l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale d'Employée en restauration/Employé en restauration avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) du 6 novembre 2018 (état 1<sup>er</sup> janvier 2026). 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 d'employée en restauration/employé en restauration avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) du 6 novembre 2018 (état 1<sup>er</sup> janvier 2025).  
C'est en particulier la 4e partie qui est déterminante pour la PQ. ;
- le manuel pour expertes et experts aux procédures de qualification de la formation professionnelle initiale. Conseils et instruments pour la pratique<sup>1</sup>.

## 3 Vue d'ensemble de la procédure de qualification avec examen final

La PQ 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://berufsbildung.ch>.

<sup>1</sup> Éditeur : Haute école fédérale en formation professionnelle HEFP <https://www.hefp.swiss/Manuel-EXP>

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

### Procédure de qualification avec examen final Employée en restauration AFP/Employé en restauration AFP

| Domaines de qualification et note d'expérience                                                     | Points d'évaluation                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Domaine de qualification Travail pratique en TPP</b><br>Pondération à 50 %<br>Note éliminatoire | <b>Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte</b><br>Pondération à 20 %                                                                                             |
|                                                                                                    | <b>Conception du service des boissons</b><br><b>Conception du service des mets</b><br>Pondération à 50 %                                                       |
|                                                                                                    | <b>Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente</b><br><b>Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur</b><br>Pondération 30 % |
| <b>Domaine de qualification « Culture générale »</b><br>Pondération 20 %                           | Conformément à l'ordonnance du SEFRI concernant les conditions minimales relatives à la culture générale                                                       |
| <b>Note d'expérience</b><br>Pondération 30 %                                                       | <b>Note de l'enseignement en connaissances professionnelles</b>                                                                                                |

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 quatre 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 des boissons<br>(c) Conception du service des mets                                                          | 50 %        |
| 3                  | (d) Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente<br>(e) Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur | 30 %        |

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

- a1 Préparer l'ambiance pour le service quotidien et les événements.
- a2 Accueillir les clients, déterminer leurs besoins et créer une atmosphère agréable par sa propre personnalité, une attitude appropriée et une grande 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 et relayer les commentaires directs des clients.
- a6 Communiquer et expliquer les traditions régionales et les particularités culturelles aux clients.

**Le point d'évaluation 2 est constitué des compétences opérationnelles suivantes et est globalement pondéré à 50 % :**

- b1 Préparer la mise en place pour le service des boissons tant dans le service quotidien que pour les événements.
- b2 Expliquer aux clients l'offre de boissons et recommander et vendre des boissons.
- b3 En suivant des instructions, 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 événements.
- c2 Expliquer aux clients l'offre de mets et recommander et vendre des mets.
- c3 Dresser, présenter et servir les mets conformément aux critères de l'établissement.
- 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 30 %:**

- d1 Utiliser les systèmes de réservation.
- d2 Se servir des systèmes de commande et de caisse, établir les additions et procéder à l'encaissement.
- d3 Utiliser l'infrastructure technique.
- d4 Tenir compte des prescriptions de l'organisation opérationnelle.
- e1 Contrôler les stocks et gérer les marchandises.
- e2 Passer des accords avec d'autres secteurs de l'établissement.
- 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 Mettre en œuvre des mesures pour préserver la valeur et utiliser l'énergie et le matériel de manière économe.

#### 4.1.2 Déroulement du travail pratique prescrit

Vous trouverez ci-après un déroulement dans le temps imposé du TPP à titre d'exemple D'autres variantes de mise en œuvre que cet exemple suivant sont possibles et sont déterminées par la direction d'examen cantonale. 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.

| Heure         | Durée          | Travaux                                                                                                                                                                          | Explications                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.00 – 09.30 | (30 min.)      | Accueil et explication des épreuves                                                                                                                                              | Visite des salles d'examen<br>Remise des documents d'examen<br>Information sur le déroulement de l'examen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 09.30 – 10.00 | (30 min.)      | Informations, discussion du menu                                                                                                                                                 | Informations sur la suite de la procédure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 10.00 – 10.15 | (15 min.)      | Pause                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 10.15 – 11.15 | <b>60 min.</b> | Dresser une table pour 4 personnes                                                                                                                                               | Dresser la table avec le couvert de base international<br>Plier 7 serviettes, par ex.<br>4 serviettes pour convives et 3 serviettes de décoration                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 11.15 – 12.00 | (45 min.)      | Pause                                                                                                                                                                            | Repas de midi et pause                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 12.00 – 12.15 | <b>15 min.</b> | Mise en place, expliquer le buffet                                                                                                                                               | Pain, glace, beurre, etc.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 12.15 – 14.45 | <b>150 min</b> | Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte<br>Service des boissons et des mets<br>Servir le 1er ou le 4e plat au choix sur l'assiette ou appliquer une autre forme de service énoncée | Proposer, préparer et servir un apéritif<br>Entrées<br>(service à l'assiette ou sur chariot, service du buffet, service à l'anglaise)<br>Distribuer et servir la soupe au choix du client, mise en place incluse (interface buffet / cuisine)<br>Service des boissons (vin, bière, eau, etc.)<br>Plat principal à l'assiette<br>Passer l'accompagnement ou la sauce<br>Dessert ou fromage<br>(service à l'assiette ou sur chariot, service du buffet, service à l'anglaise)<br>Café et spiritueux<br>Addition et encaissement |

| Heure         | Durée          | Travaux                                | Explications                                                                                                 |
|---------------|----------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14.45 – 15.00 | <b>15 Min.</b> | Débarrasser, ranger et mettre en place | Exécuter des travaux de nettoyage et de rétablissement dans les espaces de service, de l'office et du buffet |
| 15.00 – 15.15 | (15 Min.)      | Travaux finaux et prise de congé       |                                                                                                              |

#### 4.1.3 Exemple de déroulement d'un travail pratique donné axé sur les compétences opérationnelles

| Heure         | Durée           | Compétences opérationnelles                                                                                                              | Processus                                                                                                           | Définition                                                                                                                                                    |
|---------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.00 – 09.30 | (30 min.)       | Accueil, expliquer les épreuves, visites des salles d'examen, remise des documents d'examen, informations sur le déroulement de l'examen |                                                                                                                     |                                                                                                                                                               |
| 09.30 – 10.00 | (30 min.)       | Information sur la suite du déroulement, instruction à la caisse et briefing de service avec les candidat-e-s                            |                                                                                                                     |                                                                                                                                                               |
| 10.00 – 10.15 | (15 min.)       | Pause                                                                                                                                    |                                                                                                                     |                                                                                                                                                               |
| 10.15 – 11.00 | <b>60 min.</b>  | a1 / a4 / b1 / b4 / c1 / c4<br>d3 / d4 / e1 / e2 / e3 / e5                                                                               | Travaux préparatoires pour le service des boissons et des mets                                                      | Dresser une table de quatre avec le couvert de base international<br>Plier 7 serviettes<br>(par ex. 4 serviettes pour convives et 3 serviettes de décoration) |
| 11.15 – 12.00 | (45 min.)       | Repas de midi et pause                                                                                                                   |                                                                                                                     |                                                                                                                                                               |
| 12.00 – 12.15 | <b>15 min.</b>  | a1 / b1 / c1 / d3 / d4 / e1<br>e2 / e3 / e4 / e5                                                                                         | Travaux finaux de mise place                                                                                        | Pain, glace, beurre, etc.                                                                                                                                     |
| 12.15 – 14.45 | <b>150 min.</b> | a2 / a3 / a4 / a5 / a6 / b2<br>b3 / b4 / d1 / d2 / d3 / d4<br>/ e1 / e2 / e3 / e4 / e5                                                   | Accueil des clients, mot de salutation et placement<br>Recommander, préparer et servir des apéritifs                | Présence et attention pendant tout le processus de prise en charge                                                                                            |
|               |                 | a2 / a4 / a5 / a6 / b2 / c2<br>d2                                                                                                        | Expliquer, recommander et vendre des mets (à la carte) et des boissons<br>Prise de commande<br>Vente supplémentaire | Vin blanc, vin rouge, bière, eau minérale, etc.                                                                                                               |
|               |                 | a2 / a3 / a4 / a5 / a6 / b2<br>b3 / b4 / c3 / c4 / d3 / e2<br>e3 / e4 / e5                                                               | Service du pain et du beurre<br>Service des boissons                                                                | vin ou bière, eau minérale                                                                                                                                    |

| Heure                    | Durée                       | Compétences opérationnelles                                                | Processus                                                        | Définition                                                                                                                                                              |
|--------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Suite :<br>12.15 – 14.45 | <b>Suite :<br/>150 min.</b> | a2 / a3 / a4 / a5 / a6 / b2<br>b3 / b4 / c3 / c4 / d3 / e2<br>e3 / e4 / e5 | Service du 1er plat                                              | Entrée froide<br>(service à l'assiette ou sur chariot,<br>service du buffet, service à l'anglaise)                                                                      |
|                          |                             |                                                                            | Service du 2e plat                                               | Distribuer et servir la soupe au choix du client,<br>mise en place incluse (interface buffet / cuisine)                                                                 |
|                          |                             |                                                                            | Service des boissons                                             | Vin, bière, eau, etc.                                                                                                                                                   |
|                          |                             |                                                                            | Service du 3e plat                                               | Plat principal à l'assiette<br>Passer l'accompagnement ou la sauce                                                                                                      |
|                          |                             | a2 / a4 / a5 / a6 / c2 / d2                                                | Recommander et vendre des desserts et des fromages               | Prise en compte des besoins des clients                                                                                                                                 |
|                          |                             | a2 / a4 / a5 / a6 / b1 /<br>b2 / b3 / b4 / d2 / e2 /<br>e3 / e4 / e5       | Conseiller, vendre et servir un vin de dessert<br>et/ou du porto |                                                                                                                                                                         |
|                          |                             |                                                                            | Service du 4e plat<br>Service de desserts et/ou fromages         | Dessert et/ou fromage<br>(service à l'assiette ou sur chariot, service du<br>buffet, service à l'anglaise)                                                              |
|                          |                             |                                                                            | Service des cafés et des spiritueux                              |                                                                                                                                                                         |
|                          |                             | d2 / d3 / d4                                                               | Addition et encaissement                                         |                                                                                                                                                                         |
|                          |                             | a2 / a4 / a5                                                               | Prendre congé des clients                                        |                                                                                                                                                                         |
| 14.45 – 15.00            | <b>15 Min.</b>              | e1 / e2 / e3 / e5                                                          | Débarrasser, ranger et mettre en place                           | Exécuter des travaux de nettoyage et de réta-<br>blissement dans les espaces de service, de l'of-<br>fice et du buffet (les candidat-e-s exécutent di-<br>vers travaux) |
| 15.00 – 15.15            | (15 Min.)                   | Travaux finaux par lieu d'examen et prise de congé                         |                                                                  |                                                                                                                                                                         |

#### 4.1.4 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).

#### 4.1.5 Outils

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

### 4.2 Domaine de qualification « Culture générale »

Le domaine de qualification de la « culture générale » est régi par 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).

### 4.3 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://berufsbildung.ch>.

## 5 Renseignements sur l'organisation

### 5.1 Inscription à l'examen

L'inscription est adressée à l'autorité cantonale.

### 5.2 Réussite de l'examen

Les règles d'obtention de l'examen sont définies dans l'ordonnance sur la formation.

### 5.3 Communication du résultat de l'examen

La communication du résultat de l'examen est régie par les dispositions cantonales.

### 5.4 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.

### 5.5 Répétition d'un examen

Les dispositions régissant les répétitions sont définies dans l'ordonnance sur la formation.

### 5.6 Procédure de recours / voies de recours

La procédure de recours est régie par le droit cantonal.

### 5.7 Archivage

La conservation des documents d'examen est régie par le droit cantonal.

## 6 I Entrée en vigueur

Les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final d'Employée en restauration AFP/Employé en restauration AFP entrent en vigueur au 1<sup>er</sup> août 2026 et s'appliquent jusqu'à leur révocation.

Weggis, 1<sup>er</sup> août 2026

Hotel & Gastro formation Suisse

La présidente

La directrice

.....  
Esther Lüscher

.....  
Sabrina Camenzind

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 d'Employée en restauration AFP/Employé en restauration AFP lors de sa séance du 27 mars 2026

## 7 Annexe

### Liste des modèles

| Documents                                                                                                          | Source                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Procès-verbal d'examen TPP                                                                                         | Hotel & Gastro formation Suisse<br><a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a> |
| Feuille de notes pour la procédure de qualification<br>Employée en restauration AFP<br>Employé en restauration AFP | Modèle SDBB   CSFO<br><a href="http://berufsbildung.ch">http://berufsbildung.ch</a>           |
| Feuille de notes pour le calcul de la note d'ex-<br>périence :<br>Feuille de note de l'école professionnelle       | Modèle SDBB   CSFO<br><a href="http://berufsbildung.ch">http://berufsbildung.ch</a>           |

UNE ORGANISATION DE :

**GASTRO**  **SUISSE**

 **HotellerieSuisse**

 **HOTEL & GASTRO  
UNION**  
L'organisation des employés