

L-GAV – gut für alle  
CCNT – bonne pour tous  
CCNL – bene per tutti



# Brochure d'information

## bonne pour tous.

La convention collective de travail pour l'hôtellerie-restauration suisse encourage la formation et le perfectionnement.

## Qui bénéficie d'une aide ?

L'aide financière est issue des contributions aux frais d'exécution de la CCNT. Les collaboratrices et collaborateurs dont l'établissement au moment de l'inscription à un cours de formation ou de perfectionnement est obligatoirement assujéti à la CCNT bénéficient de cette aide financière. Chaque année, dans chaque entreprise, l'accès à l'offre est également garanti à une personne non soumise à la CCNT (p. ex. le chef d'entreprise ou un membre de sa famille).

« L'art. 3 du règlement supplémentaire au règlement sur l'utilisation des contributions aux frais d'exécution de la CCNT conformément à l'art. 35, let. i CCNT » définit d'autres cas exceptionnels pour les collaborateurs dont le contrat de travail n'est pas subordonné à la CCNT. L'extrait du règlement supplémentaire peut être téléchargé sur le site [www.ccnt.ch](http://www.ccnt.ch) sous « Downloads/Formation et perfectionnement » ou en cliquant [ici](#).

## Quels stages de formation et de perfectionnement bénéficient d'un soutien financier ?

- fide-cours de langue en gastronomie/hôtellerie
- Progresso
- Progredir, projet de formation en hôtellerie/restauration destiné aux migrantes et migrants
- Formations initiales en cours d'emploi avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) <sup>1)</sup>
- Formations initiales en cours d'emploi avec certificat fédéral de capacité (CFC) <sup>2)</sup>
- Examens professionnels fédéraux <sup>3)</sup>
- Examens professionnels supérieurs fédéraux <sup>4)</sup>
- École supérieures EPD <sup>5) 6)</sup>
- Cours de formateur hotelleriesuisse <sup>6)</sup>
- Formation continue innocuisine <sup>6)</sup>

1) Employé(e) en cuisine AFP / employé(e) en restauration AFP / employé(e) en hôtellerie AFP / employé(e) en intendance AFP

2) Cuisinière/cuisinier CFC / cuisinière/cuisinier en diététique CFC / spécialiste en restauration CFC / spécialiste en hôtellerie CFC / gestionnaire en intendance CFC / employé(e) de commerce CFC branche hôtellerie-gastronomie-tourisme / spécialiste en restauration de système CFC / Spécialiste en communication hôtelière CFC

3) Chef cuisinier/cheffe cuisinière / responsable de la restauration / responsable du secteur hôtelier-intendance / chef de réception / chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration G2 / sommelière/sommelier / spécialiste de la conduite d'un groupe

- 4) Chef/cheffe de cuisine dipl. / chef/cheffe de la restauration dipl. / chef/cheffe du secteur hôtelier-intendance dipl. / chef/cheffe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration G3 / responsable en restauration de collectivités
- 5) Etudes postdiplôme ES en management hôtelier (séminaire pour chefs d'entreprise)
- 6) Uniquement en Suisse alémanique

## Sous quelle forme l'aide se présente-t-elle ?

Les frais de formation ainsi que la compensation du salaire sont en grande partie couverts par les contributions aux frais d'exécution de la CCNT et, en fonction de la formation, par les subventions cantonales ou nationales.

Le nouveau financement fédéral axé sur la personne s'applique depuis 2018 pour les examens professionnels et les examens professionnels supérieurs. Dans un premier temps, les participantes et participants supportent eux-mêmes l'intégralité de leurs frais de formation. Grâce aux contributions aux frais d'exécution de la CCNT, ils reçoivent durant leur formation le montant forfaitaire correspondant. Après avoir réussi l'examen final, ils peuvent en outre adresser une demande à l'Etat fédéral pour obtenir une subvention supplémentaire. Des modalités d'aide financière différentes s'appliquent pour les autres formations et perfectionnements.

L'entreprise verse aux collaboratrices et collaborateurs leur salaire ordinaire pendant toute la durée des formations et perfectionnements. Une compensation est versée en sus. Le montant de la compensation journalière varie en fonction de la formation.

Vous trouverez des informations détaillées sur les aides financières de la CCNT pour chaque formation sur le site [www.ccnt.ch](http://www.ccnt.ch) sous «Downloads/Formation et perfectionnement» ou en cliquant [ici](#).

## Où faut-il s'inscrire ?

Les demandes doivent être adressées à Hotel & Gastro *formation* Suisse à Weggis. Vu que les fonds à disposition sont limités, il peut se produire que des demandes ne soient pas prises en compte l'année de la demande. Par conséquent, les inscriptions sont retenues dans leur ordre d'arrivée, seules les inscriptions complètes (tous les documents requis inclus) étant acceptées. Au cas où toutes les places auraient déjà été attribuées, les inscriptions excédentaires seront traitées en priorité l'année suivante.

La formation et le perfectionnement sont l'une des priorités des partenaires sociaux de la Convention collective de travail pour l'hôtellerie-restauration suisse (CCNT). En prenant en charge la plupart des coûts de la formation et en compensant les pertes de salaire, les partenaires sociaux veillent ensemble à ce que la formation dans la branche de l'hôtellerie et de la restauration suisse en vaille la peine, pour les collaboratrices et collaborateurs comme pour les entreprises, et par conséquent à l'avantage de la clientèle.

La présente brochure d'information offre un premier aperçu du concept de formation et de perfectionnement de la Convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés (CCNT).

Les six partenaires sociaux de la CCNT (Hotel & Gastro Union, Unia, Syna, GastroSuisse, hotelleriesuisse, SwissCateringAssociation (SCA)) ont aménagé une plate-forme d'information sur [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch). Vous obtiendrez également d'autres informations auprès de

Hotel & Gastro *formation* Suisse  
Subventions  
Eichstrasse 20  
Case postale 362  
6353 Weggis

Téléphone 041 392 77 77  
[subventionen@hotelgastro.ch](mailto:subventionen@hotelgastro.ch)