

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

A large, bold, teal-colored number '17' is centered on the page. The number is set against a light gray circular background that is partially obscured by the number's strokes.

Rapport d'activités

de la commission de
surveillance de la CCNT
www.ccnt.ch

La convention collective de travail (CCNT) pour l'hôtellerie-restauration suisse : bonne pour tous

Avec plus de 200'000 employés et près de 28'000 entreprises, l'hôtellerie-restauration fait partie des secteurs les plus importants de Suisse. Afin de mieux faire valoir leurs intérêts, 16,3% de tous les travailleurs sont membres d'Hotel & Gastro Union, d'Unia ou de Syna. Quant aux employeurs, 80,4% d'entre eux adhèrent à l'une des associations que sont GastroSuisse, hotelleriesuisse ou encore la Swiss Catering Association (SCA). Leurs organes de décision ont ratifié à l'été 2016 la nouvelle convention collective nationale de travail entrée en vigueur en janvier dernier pour la période 2017–2020. Celle-ci a été à nouveau déclarée de force obligatoire en décembre 2016 par le Conseil fédéral. L'hôtellerie-restauration poursuit ainsi un partenariat social stable depuis plus de 40 ans. La CCNT assure des conditions-cadres équitables et harmonisées, ainsi que des conditions de travail modernes. En outre, en soutenant de façon déterminante la formation et le perfectionnement, elle favorise la professionnalisation. Toutes ces mesures permettent aux partenaires sociaux de renforcer la compétitivité de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. Fidèles à la devise « conçue par la branche pour la branche », elles constituent la base d'un succès durable et garantissent un excellent niveau de qualité.

Table des matières

2–3

Éditorial

4–6

Aperçu des prestations de l'année

7–13

Exécution de la convention

14–21

Formations et perfectionnements soutenus par la CCNT

22–23

Projets en cours et menés à bien

24–26

Organe d'exécution de la convention collective nationale de travail

27–32

L'être humain, la première des préoccupations – C'est ainsi que la CCNT stimule les professionnels de l'hôtellerie-restauration

Éditorial

Nous sommes heureux de constater que le travail des inspecteurs est majoritairement perçu comme correct et juste, efficace et utile.

Après que les partenaires sociaux se sont entendus sur une nouvelle version de la convention collective de travail en 2016, celle-ci est entrée en vigueur au début de l'exercice sous revue. Pour l'office de contrôle, cela a été synonyme de tâches nouvelles et élargies.

- Outre les collaborateurs et les partenaires sociaux, les cantons peuvent désormais eux aussi déposer des plaintes auprès de l'office de contrôle. Certains cantons ont salué cette possibilité et en ont déjà fait usage.
- Le tirage au sort des contrôles par sondages a été optimisé en fonction des risques et s'effectue désormais pour moitié selon la répartition statistique des entreprises et pour moitié selon la répartition des amendes déjà prononcées.
- Par ailleurs, 200 contrôles par sondages ont été réalisés dans une région où les autorités soupçonnent un non-respect de la CCNT supérieur à la moyenne dans l'hôtellerie-restauration. Ces contrôles ont été annoncés pour une période d'une semaine sans préciser le moment exact. Cette approche a été choisie afin de tenir compte

des exigences du SECO en matière de contrôles inopinés tout en permettant un contrôle efficace et judicieux.

- Les employeurs qui tiennent pour la première fois un établissement dans le secteur de l'hôtellerie-restauration doivent être répertoriés et accompagnés rapidement. L'application des dispositions de la CCNT est ainsi mieux garantie. À cette fin, l'office de contrôle s'appuie sur la coopération des services cantonaux qui déclarent ces employeurs. Malgré des demandes réitérées, peu de cantons signalent les nouvelles entreprises et, en règle générale, pas systématiquement. C'est pourquoi la mise en œuvre de contrôles axés sur les risques répondant aux exigences du SECO est limitée.

Depuis 2016, un institut neutre mandaté par nos soins mène régulièrement des enquêtes auprès des employeurs contrôlés, qui portent sur la visite de l'inspecteur et le déroulement du contrôle. Nous sommes heureux de constater que le travail des inspecteurs est majoritairement perçu comme correct et juste, efficace et utile.

Le développement de notre infrastructure informatique s'est également poursuivi au cours de l'exercice 2017. Les priorités résidaient dans le renforcement des bases statistiques et de la simplification des processus pour les formations et perfectionnements soutenus par la CCNT en relation avec *Hotel & Gastro formation Suisse*.

Pour les entreprises récemment concernées par le nouveau champ d'application, l'équivalence des conventions collectives de travail a pu être établie conjointement avec l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs. De nouvelles formes et types d'entreprises naissent constamment, qui fournissent des prestations analogues à celles de l'hôtellerie-restauration et pour lesquelles une procédure de longue haleine est nécessaire en vue de clarifier leur assujettissement ou non à la CCNT de l'hôtellerie-restauration (Airbnb, restaurants éphémères, food trucks, etc.).

Philipp Küng, représentant de la Swiss Catering Association, a cédé sa place à Gabriela Andris au comité de la commission paritaire de surveillance.

Pour l'exercice sous revue, une fois encore, l'office de contrôle a accompli ses tâches dans les délais en dépit de leur nombre croissant, et ce, grâce à l'intervention de l'ensemble de ses collaborateurs ainsi que des inspecteurs. Nous tenons à remercier chaleureusement toute l'équipe pour ce travail.

Bâle, mai 2018

Peter Hohl

Président de la commission de surveillance

Hansjürg Moser

Directeur

Aperçu des prestations de l'année

L'office de contrôle de la CCNT est chargé de surveiller l'exécution de la convention au moyen de contrôles réalisés dans les établissements de toute la Suisse. Il s'agit en outre d'un interlocuteur impartial qui fournit des conseils juridiques gratuits sur toutes les questions liées à la CCNT.

L'accroissement du nombre total d'entreprises contrôlées découle notamment du fait que, depuis 2017, les cantons ont la possibilité de déposer des plaintes. De plus, les contrôles par sondages ont augmenté pour atteindre 2'200 établissements. Quant à la hausse des contrôles des travailleurs étrangers, elle est proportionnelle au nombre de personnes déclarées. Le moindre nombre de demandes validées de formations et de perfectionnements soutenus par la CCNT au cours de l'exercice 2017 (572, année précédente: 626) s'explique par le fait qu'aucun nouvelle session de préparation aux examens professionnels supérieurs n'a commencé en 2017.



	2017	2016	2015
Nombre d'établissements assujettis	27'827	28'004	27'240

Contrôles réalisés dans les établissements

	2017	2016	2015
En raison de plaintes	629	586	580
En raison de contrôles par sondages	2'200	2'000	2'000
Contrôles subséquents	1'556	1'276	842
En raison de la loi fédérale concernant des mesures en matière de lutte contre le travail au noir (LTN)	53	52	324
Travailleurs étrangers occupant un emploi chez un employeur suisse	536	354	239
En raison de la loi sur les travailleurs détachés	64	24	20
Nombre total de contrôles réalisés dans les établissements	5'038	4'292	4'005

Demandes de renseignements juridiques

	2017	2016	2015
Par téléphone	27'346	29'640	33'225
Par courrier électronique	5'010	4'349	4'310
En personne	110	109	107
Nombre total de demandes de renseignements juridiques	32'466	34'098	37'642

Autres prestations

	2017	2016	2015
Expertises et conseils	41	51	63
Clarifications sur l'assujettissement au nouveau champ d'application	423	711	695
Internet: nombre de visites du site	18'044'212	11'671'588	11'394'463
Application de la CCNT: nombre de téléchargements	2'766	2'522	2'851
Cursus de formation et de perfectionnement soutenus par la CCNT	572	626	527

Exécution de la convention

Rapport de la commission paritaire de surveillance de la convention collective nationale de travail

Pendant l'exercice sous revue, la commission de surveillance a siégé en séance plénière le 4 juillet 2017 à Zurich et le 6 décembre 2017 à Berne. Les affaires suivantes ont été traitées:

- Bilan et compte d'exploitation 2016
- Attributions aux associations
- Budget 2018
- Rapport d'activités 2016
- Résultats des contrôles par sondages
- Litiges (peines conventionnelles)
- Projets en cours

Le comité de la commission de surveillance a siégé à onze reprises en séance ordinaire en 2017, à différents endroits.

Il a traité les affaires permanentes relatives aux litiges juridiques et a assuré un suivi permanent des résultats des contrôles par sondages (état des lieux, contrôles subséquents), de l'état des assujettissements aux termes des nouveaux articles 1 et 2 de la CCNT ainsi que du financement des formations et des perfectionnements.

Le comité a également traité les affaires suivantes:

- Convention entre le SECO et la commission paritaire de surveillance de la CCNT au sujet de l'exécution des mesures d'accompagnement
- Convention de prestations en rapport avec l'exécution de la loi fédérale concernant des mesures en matière de lutte contre le travail au noir
- Projet informatique: information sur l'avancée des travaux
- Exécution des contrôles en coopération avec les autorités cantonales ad hoc
- Augmentation des contrôles dans le canton du Tessin et entretiens avec les autorités
- Salaires minimums cantonaux dans le canton de Neuchâtel
- Révision de la LIRT (loi sur l'inspection et les relations du travail) à Genève
- Suivi assuré par la société Rütter Soceco AG
- Financement de formations et de perfectionnements supplémentaires

L'office de contrôle est chargé de s'assurer du respect de la CCNT. S'il s'avère, lors d'un contrôle, qu'une ou plusieurs de ses dispositions n'ont pas été observées, un avertissement est émis et un contrôle subséquent de l'établissement est automatiquement activé. S'il s'agit d'une infraction relative à l'enregistrement des temps de travail ou d'une récidive du non-respect des dispositions en vigueur, la commission de surveillance inflige une peine conventionnelle. Un contrôle subséquent de l'établissement est effectué.



La possibilité de faire appel aux services de l'office de contrôle a également été saisie fréquemment au cours de l'exercice sous revue, notamment en cas de problèmes relatifs à l'exécution de la convention ainsi que dans le cadre du dépôt de plaintes. De plus, depuis janvier 2017, les cantons ont eux aussi la possibilité de déposer des plaintes auprès de l'office de contrôle.

Plaintes déposées

	2017	2016
Hotel & Gastro Union	32	66
Unia	276	311
Syna	37	35
Particuliers	149	148
Cantons	115	—
Total	609	560

En outre, les inspectrices et inspecteurs ont effectué un total de 1'556 contrôles subséquents (induits par des contrôles par sondages et des plaintes) en 2017.

Au total, 44'448 contrats de travail ont ainsi été vérifiés.

Loi sur les travailleurs détachés

Sur la base des annonces reçues, les inspectrices et inspecteurs ont contrôlé 2'182 travailleurs étrangers dans 536 établissements suisses. Dans 64 établissements étrangers, les documents requis pour un total de 283 travailleurs détachés ont été demandés et vérifiés.

Loi fédérale concernant des mesures en matière de lutte contre le travail au noir (LTN)

L'accord conclu avec le canton de Bâle-Ville en 2008 a été renouvelé ou reconduit en 2017. Le canton de Zurich a mis en place sa propre instance de contrôle pour toutes les branches. Dans le cadre des contrôles par sondage effectués dans 53 entreprises, un procès-verbal sur le travail au noir a été établi et transmis.

Sanctions

L'an passé, la commission de surveillance a infligé 193 peines conventionnelles pour des infractions répétées à la convention collective de travail, en application de l'art. 35f de celle-ci.

Des sanctions directes pour absence d'enregistrement du temps de travail (art. 35g CCNT) ont été prises à l'encontre de 197 établissements en 2017.

Clarifications, expertises et conseils

Outre la réalisation des contrôles, les collaborateurs du service externe de l'office de contrôle ont apporté, sur place, 41 clarifications concernant l'assujettissement à la CCNT, conseils (hors conseils individuels fournis dans le cadre des contrôles par sondages), expertises et procédures judiciaires. Des clarifications concernant l'assujettissement conformément au nouveau champ d'application ont été réalisées dans 423 établissements.

Renseignements juridiques

En 2017, 21'873 renseignements téléphoniques gratuits concernant la CCNT ont été fournis (exercice précédent: 22'370). À cela s'ajoutent 5'473 renseignements concernant le Code des obligations, la loi sur le travail, l'encaissement des contributions aux frais d'exécution, etc. (exercice précédent: 7'270). Ce nombre correspond à une moyenne d'environ 110 renseignements téléphoniques par jour ouvrable (exercice précédent: 120). Le nombre de conseils personnels donnés au guichet s'est élevé à 110 au total (exercice précédent: 109). Le nombre de demandes de renseignements par courrier électronique a été de 5'010 (exercice précédent: 4'349).

Encaissement des contributions aux frais d'exécution

Cette année, les contributions aux frais d'exécution restent à CHF 89 par établissement et par collaboratrice et collaborateur. Ce montant permet d'apporter

un soutien marqué à la professionnalisation de la branche, CHF 50 étant consacrés au financement de la formation et du perfectionnement professionnels. Le reste, soit CHF 39, est utilisé pour l'exécution de la convention dans l'hôtellerie-restauration.

En décembre 2016 et au cours de l'année 2017, 29'100 factures ont été envoyées. Un rappel a dû être envoyé à 7'983 établissements en avril 2017. Sur ce nombre, l'office de contrôle a transmis 3'710 dossiers au bureau de recouvrement des créances en août 2017.

Celui-ci a pu liquider, à la fin de l'année, 3'830 dossiers sur les 1'550 en suspens au début 2017 et les 3'710 transmis en août. À la fin de l'année, 1'430 dossiers étaient encore en souffrance.

Contrôles par sondages réalisés entre le 15 novembre 2016 et le 14 novembre 2017

Douze inspecteurs de l'office de contrôle de la convention collective nationale de travail vérifient chaque année le respect de la CCNT en effectuant des contrôles par sondages représentatifs dans les entreprises. En vertu de la déclaration de force obligatoire, en Suisse, toute entreprise du secteur de l'hôtellerie-restauration ayant des salariés est assujettie à la CCNT et peut être contrôlée. L'enregistrement du temps de travail ainsi que les salaires minimums sont au centre des contrôles. Le nombre d'infractions n'a cessé de diminuer depuis le début du millénaire pour se stabiliser ces dernières années à un niveau relativement bas. Même en 2016 et en 2017, les infractions sont restées stables en dépit d'une conjoncture économique difficile.

Le nouveau cycle de contrôles par sondages, portant sur 2'200 établissements sélectionnés de manière aléatoire, a commencé le 15 novembre 2017. Parmi ceux-ci, 1'000 entreprises ont été choisies au hasard et 1'200 autres en se fondant sur les risques (sur la base de manquements à la CCNT constatés par le passé).

Les points à contrôler étaient le salaire minimum, l'enregistrement du temps de travail et l'existence d'une assurance indemnité journalière en cas de maladie ainsi que d'une assurance prévoyance professionnelle.

Résultats des contrôles par sondages

	2017	2016
Établissements contrôlés	2'200	2'000
Sans réclamation	1'274	1'265
Avec réclamations	926	735
Salaire minimum incorrect*	319	422
13 ^e salaire mensuel incorrect*	—	452
Absence d'enregistrement du temps de travail*	150	212
Assurances sociales (assurance indemnité journalière en cas de maladie et assurance prévoyance professionnelle) incorrect*	381	—

* Plusieurs choix possibles

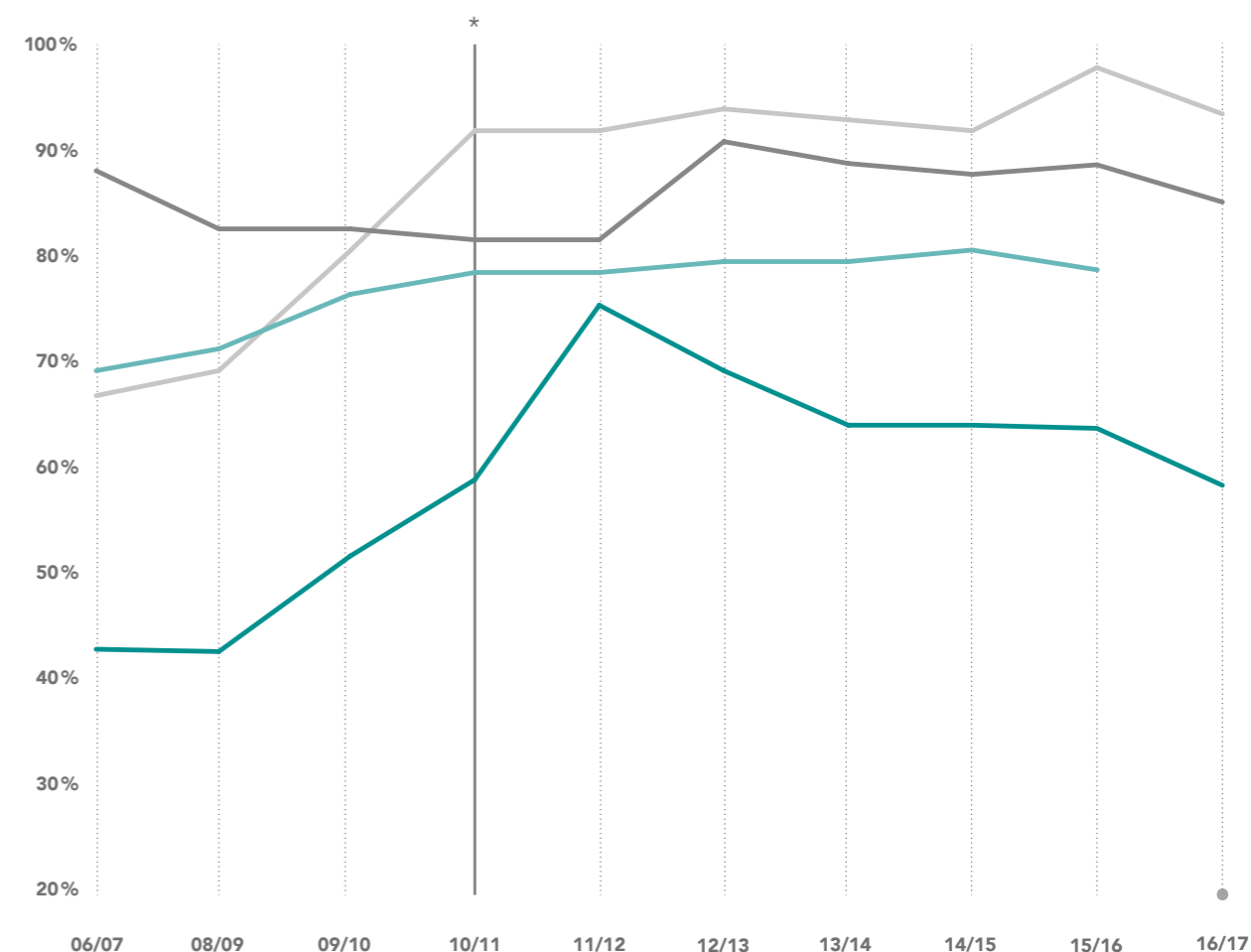
Exécution de la CCNT – Contrôles par sondages

Comparaison entre les échantillons représentatifs de 2006/2007 à 2016/2017

- Le 13^e mois sera versé à tous les collaborateurs en bonne et due forme
- Un système de pointage est prévu
- Tous les salaires minimums seront maintenus
- Entreprises sans réclamation
- Etablissements ayant fait l'objet de réclamations auprès des assurances sociales

* Introduction de la convention collective de travail 2010

Remarques sur le graphique: La saisie des temps de travail et le respect des salaires minimums sont contrôlés tous les ans. Le troisième point de contrôle est redéfini tous les ans.

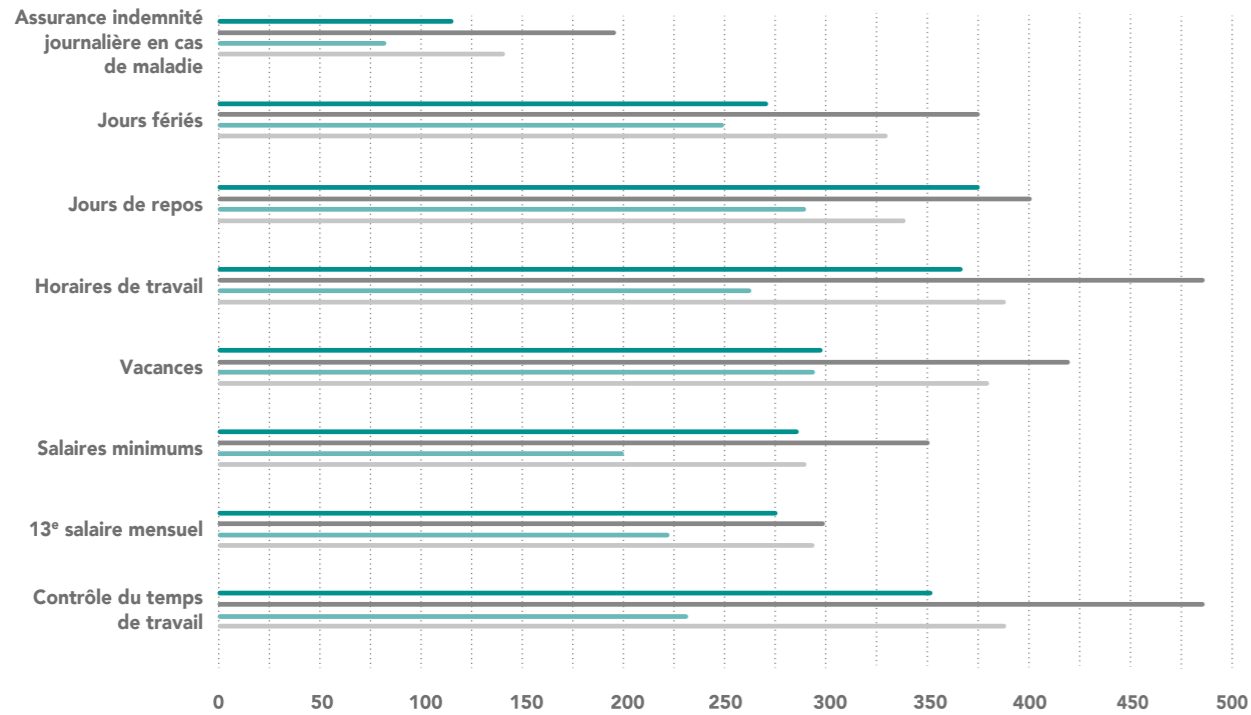


Exécution de la CCNT

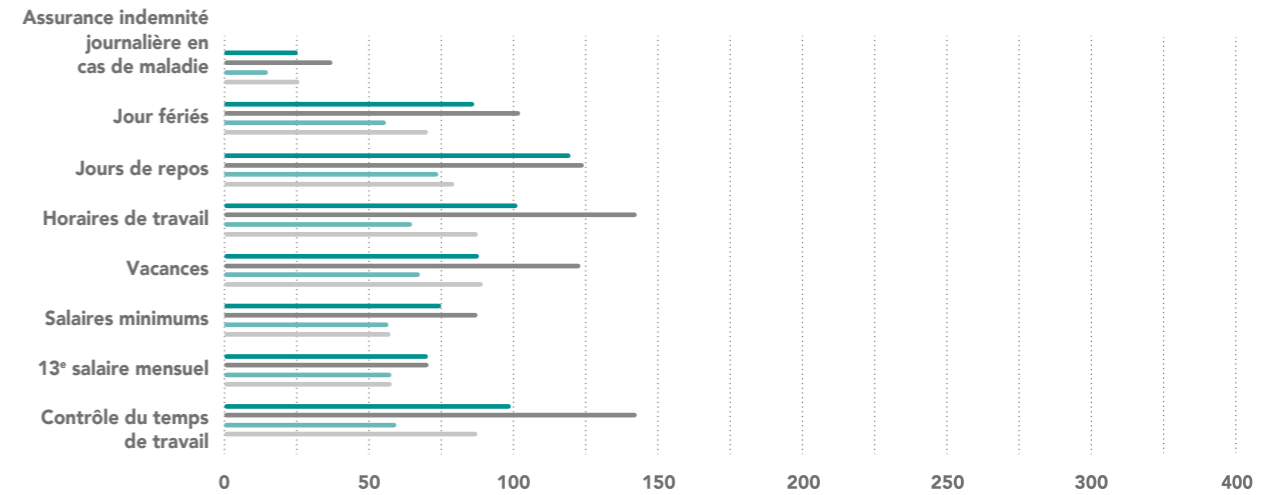
Infractions à la CCNT constatées sur plainte individuelle et articles faisant l'objet de plaintes d'associations pour lesquels un contrôle est exigé



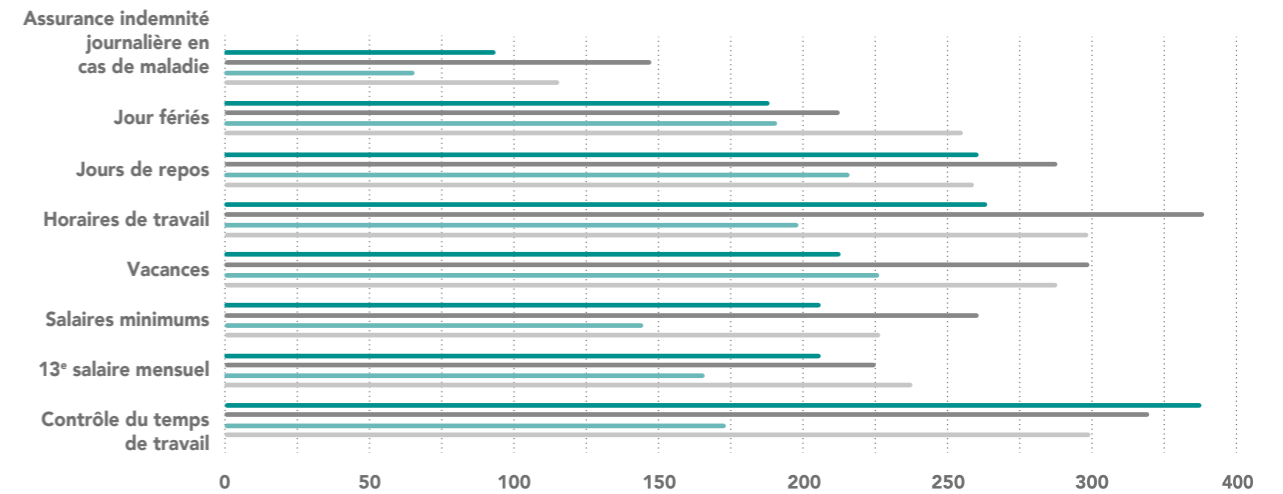
Total En 2017, 629 établissements au total (183 hôtels et 446 restaurants) ont été contrôlés. En 2016, ce total s'élevait à 586 établissements (147 hôtels et 439 restaurants).



Hôtel En 2017, 183 hôtels ont été contrôlés (exercice précédent: 147).



Restaurant En 2017, 446 restaurants ont été contrôlés (exercice précédent: 439).



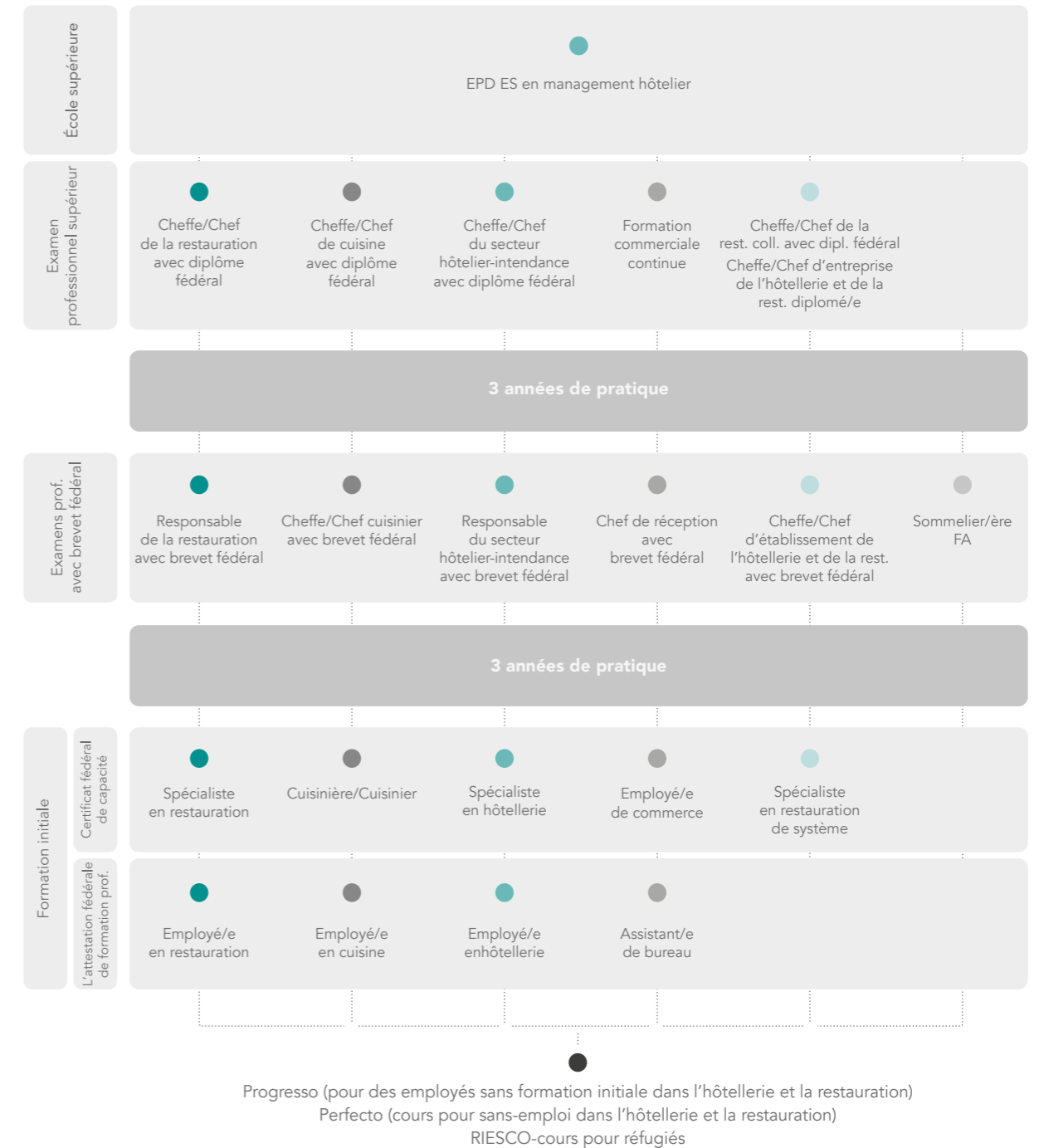
Formations et perfectionnements soutenus par la CCNT

Le meilleur moyen de lutter contre la pénurie de main-d'œuvre réside dans la formation.

Des collaborateurs bien formés n'ont aucun mal à convaincre en s'appuyant sur leur professionnalisme et leur efficacité, sans oublier qu'ils contribuent à l'innovation dans la branche. Les aides financières généreuses de la CCNT créent une égalité de traitement pour toutes les entreprises et permettent aux employeurs comme aux salariés d'investir à moindre coût dans leur avenir professionnel et entrepreneurial.

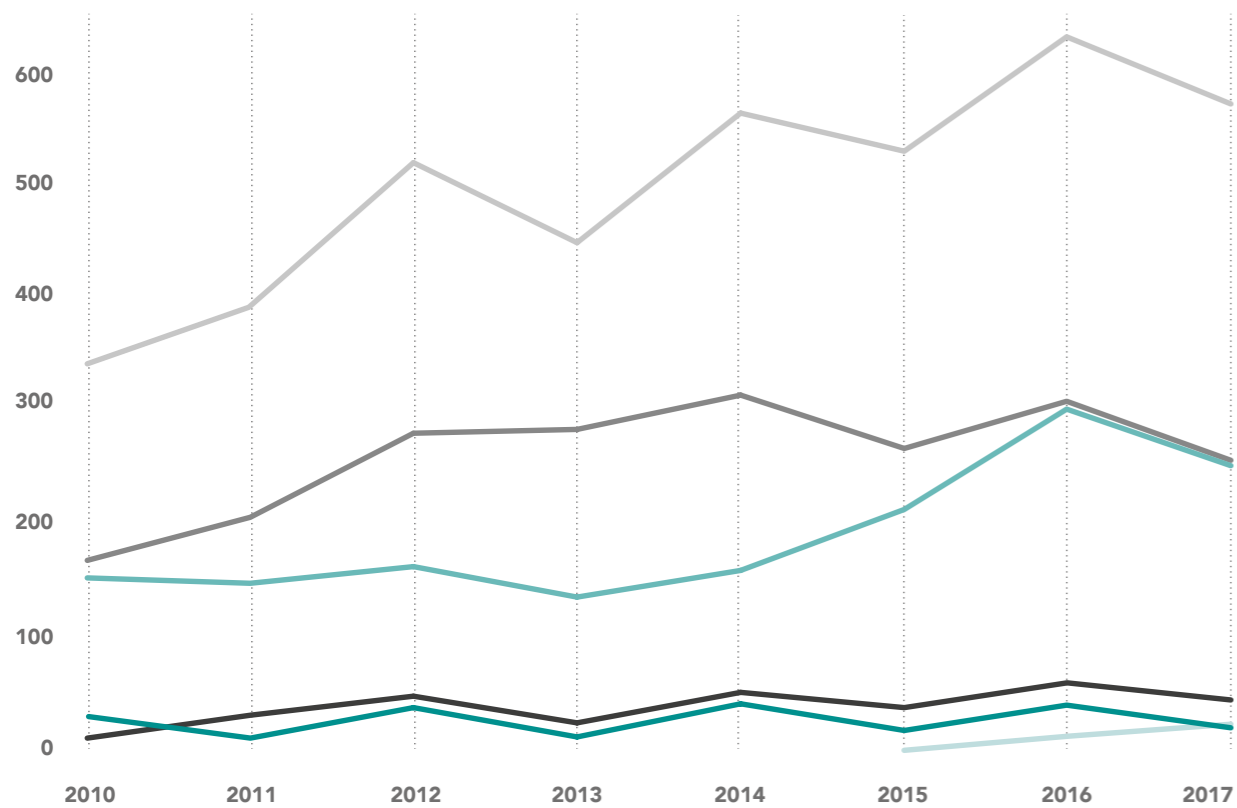


De la qualification de base à la formation professionnelle supérieure



Demandes acceptées

- Formations de base
- Formations de rattrapage
- Examens professionnels
- Examen professionnel supérieur
- École supérieure
- Nombre total de demandes acceptées



La CCNT est le socle des professionnels qualifiés:
 Depuis sept ans déjà, les collaborateurs et employeurs peuvent bénéficier de subventions pour diverses formations et perfectionnements. Ces aides financières sont permises par les contributions aux frais d'exécution de la CCNT. Ainsi, même en ne disposant que de faibles ressources propres, le personnel de l'hôtellerie-restauration peut financer l'intégralité de son parcours de formation, de la formation de base à l'examen professionnel supérieur inclus. L'allocation pour perte de gain sert à indemniser les supérieurs, de sorte que l'investissement dans la formation est acceptable pour les deux parties.

Au cours de l'exercice sous revue, 572 salariés ont pu se former presque gratuitement grâce à la CCNT. Depuis le lancement de l'aide en 2010, 4'000 collaborateurs ont déjà saisi leur chance et profité de la CCNT pour leur perfectionnement professionnel. En 2017, l'examen professionnel de sommelier/sommelière a été ajouté à la liste des formations soutenues et dix participants ont déjà bénéficié d'une aide dans ce cadre.

1. Offres de base

1.1 Progresso

Hotel & Gastro formation Suisse propose les formations Progresso (par modules) dans tout le pays et dans trois langues nationales (français, allemand, italien) à des collaborateurs sans diplôme professionnel officiel dans l'hôtellerie-restauration et souhaitant se former. Ces cours concernent les secteurs de la cuisine, du service, de l'intendance et de la restauration de système. Ils comprennent 25 jours de formation répartis en trois blocs. L'organisation des cours permet d'achever la formation en quatre à cinq mois, la durée maximale ne pouvant excéder deux ans. En 2017, 200 participants au total ont reçu un accord de la CCNT, ce qui établit un nouveau record par rapport à l'an dernier avec 16 demandes de plus acceptées (+8%).

1.2 Cours de langue fide Restauration/Hôtellerie (intégrés)

Cette année encore, les participants Progresso ont eu la possibilité de suivre en plus un cours de langue fide intégré pour l'hôtellerie-restauration. Cette offre a intéressé 80 personnes au total. Dans cette configuration, les participants assistent à un cours de langue axé sur leur spécialité de 16h30 à 18h juste après leur formation Progresso.

1.3. Cours de langue pour l'hôtellerie-restauration selon la méthode fide (décentralisés)

En 2017, des cours de langue fide décentralisés pour l'hôtellerie-restauration ont une fois de plus été mis en place. Ces cours se déroulent pendant le temps de repos de 15h à 16h30. Après avoir suivi le cours, les participants reçoivent une attestation fide. Quelques-uns de ces cours de langue ont dû être annulés en raison d'un nombre insuffisant d'inscriptions. Au total, ce sont 46 participants qui ont été acceptés par la CCNT. Les huit cours fide suivants ont eu lieu.

Cuisine et intendance à Obbürgen (NW)	25 participants (2 groupes)
Cuisine et service à Berne (BE)	6 participants
Cuisine et intendance à Bâle (BS)	7 participants
Total	38 participants

2. Formations de rattrapage

2.1 Employée/employé en cuisine et employée/employé en restauration avec attestation fédérale de formation professionnelle

Avec la formation modulaire abrégée d'employée/employé en cuisine AFP et d'employée/employé en restauration AFP, Hotel & Gastro formation propose une possibilité de perfectionnement à la suite de la qualification de base Progresso. Cette formation s'adresse aux adultes issus du secteur de la cuisine et de la restauration qui souhaitent obtenir rapidement (en un an au lieu de deux) une attestation fédérale de formation professionnelle dans leur secteur. En 2017, deux sessions ont à nouveau été lancées dans le domaine de la cuisine à Zoug ainsi qu'une session dans le secteur de la restauration à Zurich. La CCNT a validé la participation de 22 candidats.

2.2 Cuisinière/cuisinier, cuisinière/cuisinier en diététique, spécialiste en restauration, spécialiste en hôtellerie, gestionnaire en intendance et employée/employé de commerce de la branche hôtellerie-gastronomie-tourisme avec certificat fédéral de capacité

La formation de rattrapage avec certificat fédéral de capacité (CFC) s'adresse à des adultes possédant au moins cinq ans d'expérience professionnelle, qui souhaitent obtenir un CFC via une formation accélérée. À ce jour, 16 demandes ont été acceptées. La subvention de CHF 2'000 par participant est versée au terme de la formation.

3. Examens professionnels

3.1 Cheffe cuisinière/chef cuisinier, responsable de la restauration, responsable du secteur hôtelier-intendance, cheffe/chef de réception avec brevet fédéral

Le tableau ci-après présente une comparaison du nombre de participants aux différents examens professionnels. (Tableau: voir page suivante)

3.2 Spécialiste de la conduite d'un groupe avec brevet fédéral

Pour ce qui est du perfectionnement en vue de l'examen professionnel de spécialiste de la conduite d'un groupe, les participants doivent déposer une demande de soutien pour chaque module. En 2017, deux personnes ont été acceptées au module Mana-

3.1

Formation

	2017	2016	2015
Cheffe cuisinière/chef cuisinier	111	137	135
Responsable de la restauration	33	55	44
Responsable du secteur hôtelier-intendance	16	18	17
Cheffe/chef de réception	N/A	22	N/A
Total	160	232	196

3.2

Module/examen professionnel

	2017	2016	2015
Management	2	10	6
Leadership	7	9	8
Formation interdisciplinaire	4	4	6
Examen professionnel	0	0	1
Total	13	23	21

3.3

Séminaire de chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration

	2017	2016	2015
G2	65	43	50

gement et sept au module Leadership. Un remboursement à hauteur de CHF 3'000. est effectué au terme du module concerné. Quatre participants ont demandé un financement pour le module Formation interdisciplinaire/préparation à l'examen, remboursé à concurrence de CHF 1'500.

3.3 Cheffe/chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration avec brevet fédéral (G2)

En 2017, 65 participants CCNT ont pu commencer le séminaire de chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration G2. Ces personnes ont droit à un remboursement de CHF 3'585. Une augmentation substantielle a été atteinte ici. Cela s'explique par la nouvelle possibilité offerte par la CCNT, qui prévoit que les personnes relevant de l'art. 2 (non-applicabilité) peuvent elles aussi obtenir la validation d'aides financières sous certaines conditions.

3.4 Sommelier/sommelière avec brevet fédéral

En 2017, le cursus de sommelier/sommelière avec brevet fédéral a été nouvellement intégré dans le projet de formation et de perfectionnement de la CCNT. Ce cursus est proposé par GastroZürich. Pour cette formation, les participants dont les demandes sont acceptées ont droit à un montant forfaitaire de CHF 2'050. (à partir de 2018: CHF 2'400) de la part de la CCNT. Par ailleurs, celle-ci prend en charge l'émolument d'examen à hauteur de CHF 900. Pour cette grande première, dix personnes ont déjà pu bénéficier de ces aides financières.

4.1

Secteurs

	2017	2016	2015
Cheffe cuisinière/chef cuisinier	N/A	16	10
Responsable de la restauration	N/A	2	N/A
Responsable du secteur hôtelier-intendance	N/A	4	N/A
Cheffe/chef de la restauration collective	N/A	2	N/A
Total	0	24	10

4.2

Séminaire de restauratrice/restaurateur

	2017	2016	2015
G3	19	9	7

4. Examens professionnels supérieurs

4.1 Cheffe/chef de cuisine, cheffe/chef de la restauration, cheffe/chef du secteur hôtelier-intendance, cheffe/chef de la restauration collective avec diplôme fédéral

En 2017, aucun cursus n'a commencé dans ce secteur.

Module	
Ressources humaines	octobre/novembre 2017
Module Marché	avril/mai 2018
Module Outils de gestion	septembre 2018
Module Accueil/ gestion hôtelière	mars 2019

4.2 Restauratrice/restaurateur avec diplôme fédéral (G3)

Dix-neuf personnes ont bénéficié d'un cofinancement de la CCNT à hauteur de CHF 5'000 pour le séminaire de restauratrice/restaurateur. En vertu de l'ouverture de l'article 2, le nombre de demandes acceptées a augmenté.

Les coûts varient entre CHF 16'800 pour les membres d'hotelleriesuisse et CHF 19'000 pour les non-membres de l'association. Si les participants travaillent dans une entreprise soumise à la CCNT, eux-mêmes ou leur employeur perçoivent un remboursement pouvant aller jusqu'à CHF 15'200. Les versements sont effectués au terme de chaque module. Pour cette seconde session, 21 personnes ont été acceptées par la CCNT.

5. Écoles supérieures

5.1 Études postdiplôme ES en management hôtelier

En 2017, les participants au cycle d'études postdiplôme ES en management hôtelier d'hotelleriesuisse ont pu bénéficier pour la seconde fois des indemnités généreuses de la CCNT. Cette formation est divisée en quatre modules.

« Les bénéfices de la CCNT:
investir dans la formation. »

Projets clôturés et en cours

En 2017, la commission de surveillance et l'office de contrôle ont poursuivi les projets ci-après. Ceux-ci visent à optimiser les processus de travail et sont au service de la communication avec la branche.

Projet de renouvellement total de la solution informatique

Les travaux de renouvellement total de la solution informatique de l'office de contrôle, en cours depuis 2013, se sont poursuivis en 2017. Le logiciel fait déjà ses preuves dans la pratique, puisque tous les collaborateurs internes comme externes l'utilisent au quotidien. Le refactoring, c'est-à-dire l'optimisation de la structure, s'est poursuivi, contribuant à une amélioration substantielle de l'application. Cette opération garantit l'actualisation de l'ensemble des programmes et applications. Un processus d'automatisation des tâches administratives liées à la formation et au perfectionnement a en outre été analysé afin d'être remis aux programmeurs en 2017 pour la suite du projet. La décision de réalisation a été approuvée par la commission plénière. En 2017, tout le matériel informatique du service externe a par ailleurs été remplacé, ce qui garantit le bon fonctionnement des appareils. L'expérience a montré que la

décision d'acquérir en plus des scanners portables facilite grandement les tâches des inspecteurs, qui les apprécient beaucoup.

Nouveau champ d'application des articles 1 et 2 de la CCNT

Les clarifications dans divers secteurs et établissements ont été poursuivies en 2017. La nouvelle collaboratrice à temps partiel (50%) et les deux collaboratrices spécialisées chez les inspecteurs ont régulièrement procédé à de nouvelles clarifications et vérifié les équivalences (par écrit et sur site).

Certification ISO de l'office de contrôle

Le projet de certification ISO 9001 de l'office de contrôle a été lancé en 2016. Après approbation de la commission de surveillance, les premiers objectifs en ce sens ont déjà été atteints. Les processus nécessaires à l'obtention de la certification ont été lancés et les premiers ateliers ont eu lieu.

«La CCNT favorise la cohésion, y compris au sein des entreprises familiales.»

Sebastian et Sonja Schmid, propriétaires de l'hôtel Glocke à Reckingen

www.l-gav.ch



La Convention collective de travail pour l'hôtellerie-restauration suisse: vous mettre en valeur

HOTEL & GASTRO
UNION
depuis 1886

syna

UNIA
Le Syndicat

SCA
Swiss Catering Association

GASTRO SUISSE
Pour l'Hôtellerie et la Restauration

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Campagnes d'information en cours

La nouvelle CCNT étant entrée en vigueur en 2017, le besoin de communication dans le cadre de la campagne d'information «CCNT: bonne pour tous» a été inférieur à l'année précédente. La plateforme Internet www.l-gav.ch forme en outre la clé de voûte de l'information sur la convention ainsi que sur les prestations et activités y afférentes. Cette plateforme est complétée par une application très utilisée, qui a déjà été téléchargée sur près de 11'000 smartphones.

Les activités de communication portant sur la formation de base Progresso se sont également poursuivies de manière soutenue. De nombreuses organisations d'employeurs et de salariés soutiennent à travers leurs canaux ce travail d'information concernant les cursus généreusement financés par la CCNT. Il en a résulté une nouvelle augmentation des inscriptions pour Progresso par rapport à

l'année précédente. Au total, celles-ci ont déjà connu une hausse de 70% au cours des cinq dernières années. De plus, lors de l'exercice sous revue, la production de films informatifs sur les examens Progresso ainsi que sur les rapports d'expérience des participants et de leurs supérieurs a été lancée.

Organe d'exécution de la convention collective nationale de travail

La commission paritaire de surveillance se compose de représentants des associations contractantes que sont **hotelleriesuisse, GastroSuisse et la Swiss Catering Association pour les employeurs, et Hotel & Gastro Union, Unia et Syna pour les employés. Sa présidence est assurée par un président neutre.**

En tant qu'organe d'exécution, la commission surveille le respect des dispositions de la CCNT, trouve des solutions aux problèmes de fond et apporte des réponses aux questions d'interprétation.



Commission paritaire de surveillance

Président neutre	Peter Hohl, lic. oec. HSG, Pfaffhausen *
hotelleriesuisse	Bettina Baltensperger, juriste, Berne* Daniel Fankhauser, Bâle Marcel Krähenmann, Ascona
GastroSuisse	Christian Belser, lic. en droit, Zurich* Ernst Bachmann, Zurich Muriel Hauser, Fribourg Josef Müller-Tschirky, Saint-Gall
Swiss Catering Association	Gabriela Andris, lic. en droit, avocate, Zurich* Hans-Peter Oettli, Zurich
Hotel & Gastro Union	Stefan Unternährer, lic. en droit, Lucerne* Catherine Gehri, Lausanne Juan Gonzalvez, Lucerne Esther Lüscher, Leimbach Urs Masshardt, Lucerne Heinz Müller, Allschwil
Unia	Mauro Moretto, lic. phil. hist., Berne* Muriel Zürcher, Berne
Syna	Claudia Stöckli, MA SA, Olten* ⁺
Secrétariat	Christine Büchler, Muri
Organe de révision	KPMG Bâle

* membre du comité de la commission de surveillance
+membre de la délégation des vérificateurs des comptes



État au 31.12.2017

Activités de l'office de contrôle de la convention collective nationale de travail

Les activités de l'office de contrôle de la CCNT, qui a son siège à Bâle, couvrent trois domaines:

- En tant qu'interlocuteur neutre des employeurs et des employés, il fournit des renseignements juridiques gratuits et des conseils en cas d'incertitude. Avec une documentation complète sur les modifications apportées à la convention, il tient informés les groupes d'intérêt, tels que les établissements assujettis, les tribunaux ou encore les services sociaux.
- Il est également chargé de l'encaissement des contributions annuelles aux frais d'exécution

conformément à l'article 35 de la CCNT. Les fonds ainsi perçus servent à couvrir les coûts de l'exécution de la convention ainsi qu'à favoriser la professionnalisation du secteur grâce au soutien financier de la formation et du perfectionnement professionnels.

- En tant qu'organe exécutif de la commission de surveillance, il a le droit et l'obligation, de s'assurer du respect des dispositions de la convention dans les établissements. Il le fait pour le compte de la commission de surveillance et sur plainte, sur demande d'une association contractante ou sur instruction de la commission de surveillance.

L'être humain, la première des préoccupations – C'est ainsi que la CCNT stimule les professionnels de l'hôtellerie-restauration

Le présent rapport conclut la trilogie thématique « L'être humain, la première des préoccupations ».

Au cours des deux dernières années, les collaborateurs de l'office de contrôle se sont présentés et des établissements ont partagé leur point de vue sur la CCNT.

La troisième partie est totalement placée sous le signe de la formation et du perfectionnement, qui sont largement subventionnés par les contributions aux frais d'exécution.

Visite dans trois établissements de Suisse alémanique, romande et italienne, où des formations soutenues financièrement ont permis à des collaborateurs de connaître la réussite professionnelle.

Delin Jugin Albert Thangarajah

« La CCNT aide à investir dans des formations gratifiantes. »



Delin Jugin Albert Thangarajah (2^e en partant de la g.), avec l'équipe du Kammgarn

Le centre culturel Kammgarn à Schaffhausen est un lieu où les collaborateurs des entreprises environnantes déjeunent le midi et où les visiteurs des manifestations culturelles sur place viennent dîner le soir. Delin Jugin Albert Thangarajah (36 ans) vient du Sri Lanka et c'est lui, entre autres, qui cuisine pour eux. Il travaille en cuisine pour Kammgarn depuis 2007. Comme il ne parlait presque pas un mot d'allemand quand il s'est présenté chez Kammgarn, il s'est vu proposer de faire la plonge. À partir de 2012, il a monté les échelons en cuisine jusqu'à devenir sous-chef en quelques années à peine. Son ascension fulgurante n'est pas uniquement due à sa volonté de fer et au soutien de son équipe et de son employeur. Albert a aussi suivi plusieurs formations subventionnées par la CCNT. En 2012, il a ainsi terminé la qualification Progresso dans le secteur de la cuisine, avant de se former comme employé de cuisine l'année suivante et de décrocher, en 2017, le certificat fédéral de capacité de cuisinier. Mais il ne compte pas en

rester là: Albert Thangarajah songe déjà à profiter d'autres offres de formation. « Je veux progresser », déclare-t-il. Il vise notamment la formation de chef de cuisine.

Susan Schadow, responsable RH chez Kammgarn, a immédiatement remarqué la motivation d'Albert Thangarajah. Elle l'a donc renseigné sur les formations possibles et l'a persuadé de profiter de l'offre. Tandis qu'Albert se perfectionnait, l'équipe Kammgarn l'a soutenu en lui apportant aide et conseils. Cet engagement en valait la peine, et ce, pour toutes les parties prenantes: Albert est plus motivé que jamais et Kammgarn dispose d'un collaborateur précieux en cuisine, qui garantit la satisfaction des clients. « La formation consiste à la fois à donner et à recevoir, aussi bien pour l'entreprise que pour les collaborateurs. Mais tout le monde y trouve son compte. » Susan Schadow en est convaincue.

Cristian Moreschi

« La CCNT me donne des repères dans un environnement professionnel de plus en plus exigeant. »



Cristian Moreschi (2^e en partant de la dr.) avec l'équipe de cuisine de l'Hotel Villa Principe Leopoldo

L'Hotel Villa Principe Leopoldo est situé sur une superbe propriété de Lugano Gentilino surplombant le lac de Lugano. Les clients désirant y séjourner ont des attentes élevées, concernant la cuisine également. C'est à Cristian Moreschi qu'incombe la tâche de les satisfaire. Voilà sept ans que ce professionnel originaire d'Italie concocte des mets inspirés de la cuisine internationale pour ravir les papilles des clients de cet établissement. Toutefois, ses critiques les plus féroces ne proviennent pas des clients de l'hôtel, mais de ses deux enfants Mathilde et Sebastian, qui ne se privent pas de lui communiquer leurs impressions.

Cristian Moreschi, âgé de 36 ans, a affiné ses talents culinaires au gré des formations pour donner pleine satisfaction à sa famille ou aux clients de l'hôtel. Très motivé, il s'est lancé dans la formation de mise à niveau de cuisinier CFC selon l'art. 33, avant de suivre la formation de chef cuisinier, et envisage désormais

de passer le diplôme fédéral de chef de cuisine. Tout au long de son parcours professionnel, il a donc bénéficié de plusieurs offres de formation subventionnées par la CCNT.

« La CCNT me donne des repères dans un environnement professionnel de plus en plus exigeant et en mutation perpétuelle », déclare-t-il. Grâce au soutien financier comme la compensation de la perte de salaire, son employeur peut lui octroyer le temps dont il a besoin pour se former.

Dans son équipe de cuisine, Cristian Moreschi n'est pas le seul à bénéficier de l'offre subventionnée de la CCNT. Ainsi, plusieurs de ces collègues ont-ils déjà suivi la formation de mise à niveau de cuisinier CFC selon l'art. 33. En agissant de la sorte, l'établissement Villa Principe Leopoldo encourage directement ses collaborateurs, tout en préparant des ressources pour l'avenir.

Laura Rod



«La CCNT fait avancer l'ensemble de notre équipe.»

Laura Rod (au milieu) avec son équipe de restauration

Le changement est une constante dans la vie de Laura Rod. Élevée en Suisse romande par des parents britanniques, les déménagements étaient déjà fréquents dans son enfance et le sur-place ne fait pas non plus partie de son vocabulaire dans le travail. Les étapes de son parcours professionnel sont aussi nombreuses que diversifiées. Laura Rod a failli se détourner de la gastronomie à plusieurs reprises, ce qu'elle a d'ailleurs fait une fois avant d'y revenir finalement. À 41 ans, elle dirige aujourd'hui avec succès son entreprise de restauration «lauraworld», dont la priorité est la variété, qui est directement liée à la diversité des souhaits de ses clients. Il arrive ainsi à Laura Rod et à son équipe de servir des plats coréens ou créoles ou encore d'enfiler des costumes pour un dîner à thème «Alice au pays des merveilles».

Les produits des mets préparés par «lauraworld» sont principalement cultivés dans la région. Laura Rod gère une exploitation agricole à Ropraz avec son mari et le service de restauration de «lauraworld» est depuis peu basé au Centre d'Excellence World Archery, sur les hauts de Lausanne. Laura et son équipe y disposent désormais de leur propre aire de restauration, qui peut être réservée pour des banquets ou d'autres occasions festives.

Que ce soit dans l'établissement même ou chez les clients, les six membres qui composent l'équipe de «lauraworld» travaillent aussi bien en cuisine qu'au service. Ainsi, les cuisiniers voient non seulement leurs plats quitter la cuisine, mais aussi les regards satisfaits des clients. Pour que cette satisfaction perdure, les salariés de «lauraworld» bénéficient chaque année d'une formation. Le soutien de la CCNT est d'une valeur inestimable pour Laura Rod, y compris pour elle-même, car elle n'hésite pas à suivre également des formations: sa plus grande motivation peut ici encore être l'aspiration au changement et à la variété. Elle apprend donc non seulement des recettes avec des chefs cuisiniers dans le cadre de formations, mais termine aussi son examen professionnel supérieur pour le diplôme fédéral de chef de cuisine. Laura Rod possèdera ainsi bientôt la formation culinaire la plus complète de Suisse. Et ensuite?

Laura a prévu de rester fidèle à la gastronomie et de toujours garder une longueur d'avance dans l'innovation culinaire. La formation lui tient profondément à cœur. Elle travaille d'ailleurs aussi pour Hotel & Gastro formation en tant qu'enseignante et transmet son savoir dans le cadre d'offres de cours subventionnées par la CCNT. Ce projet de vie garantit une variété constante à cette mère de deux enfants et les formations subventionnées par la CCNT n'y sont pas étrangères.

« La formation est synonyme de variété. La CCNT contribue à la diversité professionnelle. »

Les comptes annuels peuvent être téléchargés sur le site www.ccnt.ch
ou être envoyés par courrier sur simple demande à l'adresse info@l-gav.ch.

Imprimé sur du papier de fabrication certifiée selon FSC mixte credit
Papier de sources responsables