

FORMATIONS TRÈS ABORDABLES DANS L'HÔTELLERIE- RESTAURATION.

Vue d'ensemble de toutes les formations subventionnées
par la CCNT pour l'hôtellerie-restauration suisse

Janvier 2021

**EDITION
2021**

incl

**FORMATION-
INCLUDE.CH**

**TU FAIS
CARRIÈRE.**

**NOUS
PAYONS.**

La CCNT pour l'hôtellerie-restauration soutient la formation et les cours de perfectionnement en octroyant des aides financières extrêmement généreuses. Pratiquement aucune autre branche ne subventionne son secteur de la formation dans une telle ampleur ni n'offre des perspectives de départ et de carrière aussi attrayantes. La CCNT envoie ainsi un signal fort pour lutter contre la pénurie de main-d'œuvre qualifiée dans la branche.

Profitez vous aussi du soutien financier de la CCNT et faites-en profiter vos collaborateurs. Depuis la formation de base dans l'hôtellerie-restauration jusqu'à l'examen professionnel supérieur – la CCNT bonne pour tous.

FORMATION ET PERFECTIONNEMENT: PRESQUE GRATUITS AVEC LA CCNT

QUI BÉNÉFICIE D'UNE AIDE DE LA CCNT ?

Sont soutenus financièrement

- Les collaborateurs travaillant dans un établissement qui, au moment de l'inscription à un cours de formation ou de perfectionnement, est obligatoirement assujéti à la **CCNT pour l'hôtellerie-restauration**.
- L'offre est également accessible chaque année, dans chaque entreprise, à **une personne non obligatoirement soumise à la CCNT** (p. ex. le chef de l'établissement ou un membre de sa famille).
- Si, **jusqu'à six mois avant l'inscription** à une formation, vous étiez encore employé dans un établissement de l'hôtellerie-restauration obligatoirement soumis à la CCNT, vous pouvez également bénéficier d'un financement de la formation par la CCNT, à certaines conditions. Dans ce cas, veuillez vous adresser au service des **subventions d'Hotel & Gastro formation Suisse**, tél. 041 392 77 53, pour examen.

LE SOUTIEN FINANCIER DE LA CCNT EN TROIS ÉTAPES SEULEMENT

1 Choisissez votre formation continue. Vous trouverez toutes les offres dans cette brochure ainsi que sur formation-incluse.ch.

2 Les formulaires d'inscription aux cours de formation co-financés par la CCNT comportent généralement des questions sur [l'assujettissement à la CCNT](#).

3 Si vous répondez par **Oui** à l'une de ces questions, vous recevez ensuite **automatiquement les documents** d'Hotel & Gastro *formation* Suisse pour solliciter l'aide financière de la CCNT.

**TOUTES
LES
OFFRES**

**EN UN
COUP
D'ŒIL.**

Sous réserve de modifications de prix et d'offres. Tous les cours actuels disponibles en allemand, en français et en italien figurent en ligne sur www.formation-incluse.ch Les moyens financiers et les places sont limités. Il n'y a aucun droit à l'obtention d'une subvention. Les inscriptions sont prises en considération dans leur ordre d'arrivée.

| | |
|--|----|
| 1. Offres de base | |
| 1.1 Cours de langue fide Restauration/Hôtellerie | 8 |
| 1.2 Progresso | 9 |
| 1.3 Cours de serveuse/serveur | 10 |
| 1.4 Cours de vente en restauration | 11 |
| 1.5 Cours d'aide de cuisine | 12 |
| 1.6 Cours d'agent d'entretien polyvalent | 13 |
| 1.7 Cours de buanderie et de lingerie | 14 |
| 1.8 Cours d'hygiène et de sécurité au travail | 15 |
| 2. Formations continues | |
| 2.1 Cours d'un jour pour formateurs | 16 |
| 2.2 GastroForum, Rencontres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme | 17 |
| 2.3 Le sommet des saveurs - Rencontre au sommet pour la gastronomie et les métiers du goût | 18 |
| 2.4 Séminaire de base G1 avec certificat GastroSuisse (examen de cafetier-restaurateur-hôtelier) | 19 |
| 2.5 Sommelier suisse de la bière® | 20 |
| 2.6 TOP Entreprise formatrice (EF-TOP) | 21 |
| 3. CFC pour adultes selon l'article 32 | |
| 3.1 CFC pour adultes selon l'article 32 | 22 |
| 4. Examens professionnels | |
| 4.1 Cheffe cuisinière/chef cuisinier avec brevet fédéral | 25 |
| 4.2 Responsable de la restauration avec brevet fédéral | 27 |
| 4.3 Responsable du secteur hôtelier-intendance avec brevet fédéral | 28 |
| 4.4 Chef de réception avec brevet fédéral | 29 |
| 4.5 Cheffe/chef d'établissement de l'hôtellerie-restauration avec brevet fédéral | 30 |
| 4.6 Sommelière/sommelier avec brevet fédéral | 31 |
| 5. Examens professionnels supérieurs | |
| 5.1 Cheffe/chef de cuisine avec diplôme fédéral | 33 |
| 5.2 Cheffe/chef de la restauration avec diplôme fédéral | 34 |
| 5.3 Cheffe/chef du secteur hôtelier-intendance avec diplôme fédéral | 35 |
| 5.4 Cheffe/chef de la restauration collective avec diplôme fédéral | 36 |

1 OFFRES DE BASE

1.1 Cours de langue fide Restauration/Hôtellerie

La langue est un facteur essentiel dans l'intégration professionnelle et sociale. Saisissez la chance d'améliorer sans attendre vos connaissances linguistiques.

Avec le « cours de langue fide Restauration/Hôtellerie », proposé dans le cadre de la promotion des langues étrangères, Hotel & Gastro *formation* Suisse vous offre la possibilité d'élargir et de consolider les compétences linguistiques spécifiques dont vous avez besoin dans votre domaine d'activité. Ces cours sont organisés par l'école de langue academia. Profitez dès maintenant et améliorez encore la qualité de votre travail.

| | |
|---|--|
| Durée | 25 jours de cours à raison de deux périodes par jour. 50 périodes au total |
| Coûts | CHF 1'100.- avec le soutien de la CCNT seulement CHF 50.- |
| Compensation de salaire pour l'employeur | Un montant de CHF 10.- est versé à l'employeur pour chaque période suivie (50 périodes) lors d'un emploi à plein temps (max. CHF 500.-). En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. |
| Lieux | Dans toute la Suisse |
| Langues | Français, allemand, italien |
| Prestataire | Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse |

1.2 Progresso

La formation Progresso pour les collaborateurs sans formation initiale dans l'hôtellerie-restauration vous offre la possibilité d'acquérir une solide formation, axée sur la pratique. Progresso vous assure les qualifications pour travailler en cuisine, dans le service, le secteur de l'intendance ou la restauration de système.

Cette formation continue proposée par Hotel & Gastro *formation* Suisse vous apporte de nombreux avantages : vous améliorez vos capacités professionnelles, vous déchargez votre employeur dans son travail et vous contribuez à la satisfaction du client.

Durée 25 jours de cours
(cours 1 ; 10 jours/cours 2 ; 10 jours/
cours 3 ; 5 jours)

Coûts CHF 3'450.-
avec le soutien de la CCNT
seulement CHF 100.-

Compensation de salaire pour l'employeur Un montant de CHF 100.- par jour de cours fréquenté (25 jours) est versé à l'employeur (max. CHF 2'500.-) lors d'un emploi à plein temps. En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

Lieux Dans toute la Suisse

Langues Français, allemand, italien

Prestataire Hotel & Gastro *formation* Suisse

1

2

3

4

5

6

1.3 Cours de serveuse/serveur

La formation s'attache à transmettre les règles et techniques de base du service. Elle enseigne l'art du service des mets et des boissons, développe la connaissance du matériel, de la mise en place et des différents types de service. Un examen final est organisé en fin de formation.

| | |
|---|---|
| Durée | 10 jours |
| Coûts | CHF 2'000.- gratuit grâce au soutien de la CCNT |
| Compensation de salaire pour l'employeur | Un montant de CHF 100.- par jour de présence au cours est versé à l'employeur (max. CHF 1'000.-) dans le cas d'un emploi à plein temps. Pour les temps partiels, l'indemnité est calculée au prorata du taux d'occupation. |
| Lieux | Suisse romande |
| Langue | Français |
| Prestataire | Hotel & Gastro formation Suisse |
| Téléphone | 021 804 85 30 |
| Email | lonay@hotelgastro.ch |

1.4 Cours de vente en restauration

Le cours développe les méthodes de vente permettant de générer du chiffre d'affaires supplémentaire. Il s'articule autour des thèmes suivants : spécialités culinaires régionales, connaissance des boissons et des marchandises, besoins et attentes des clients, psychologie de la vente et gestion des réclamations. Un examen final basé sur une mise en situation est organisé en fin de cours.

| | |
|---|--|
| Durée | 5 jours |
| Coûts | CHF 1'000.- gratuit grâce au soutien de la CCNT |
| Compensation de salaire pour l'employeur | Un montant de CHF 100.- par jour de présence au cours est versé à l'employeur (max. CHF 500.-) dans le cas d'un emploi à plein temps. Pour les temps partiels, l'indemnité est calculée au prorata du taux d'occupation. |
| Lieux | Suisse romande |
| Langue | Français |
| Prestataire | Hotel & Gastro formation Suisse |
| Téléphone | 021 804 85 30 |
| Email | lonay@hotelgastro.ch |

1

2

3

4

5

6

1.5 Cours d'aide de cuisine

La formation permet d'acquérir les techniques de base de la cuisine. Son contenu va de la connaissance du matériel et des marchandises à la préparation de plats simples chauds et froids, en passant par les techniques de découpe, le front cooking, les produits de convenance, le libre-service en libre circulation et l'organisation de l'office. Un examen final oral et pratique est organisé en fin de formation.

Durée 15 jours

Coûts CHF 3'000.-

gratuit grâce au soutien de la CCNT

Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant de CHF 100.- par jour de présence au cours est versé à l'employeur (max. CHF 1'500.-) dans le cas d'un emploi à plein temps. Pour les temps partiels, l'indemnité est calculée au prorata du taux d'occupation.

Lieux Suisse romande

Langue Français

Prestataire **Hotel & Gastro formation Suisse**

Téléphone 021 804 85 30

Email lonay@hotelgastro.ch

1.6 Cours d'agent d'entretien polyvalent

Ce cours vise à transmettre les connaissances de base dans le domaine du nettoyage et de l'entretien. La formation se centre en particulier sur l'organisation de l'office d'étage, le nettoyage des chambres, des locaux et des vitres, ainsi que sur la connaissance des revêtements de sol et des produits d'entretien. Elle porte en outre sur l'agencement et le mobilier, sans oublier le soin des fleurs et des plantes. Un examen final oral et pratique est organisé en fin de cours.

| | |
|---|---|
| Durée | 10 jours |
| Coûts | CHF 2'300.- gratuit grâce au soutien de la CCNT |
| Compensation de salaire pour l'employeur | Un montant de CHF 100.- par jour de présence au cours est versé à l'employeur (max. CHF 1'000.-) dans le cas d'un emploi à plein temps. Pour les temps partiels, l'indemnité est calculée au prorata du taux d'occupation. |
| Lieux | Suisse romande |
| Langue | Français |
| Prestataire | Hotel & Gastro formation Suisse |
| Téléphone | 021 804 85 30 |
| Email | lonay@hotelgastro.ch |

1

2

3

4

5

6

1.7 Cours de buanderie et de lingerie

La formation s'attache à transmettre un bagage de base dans le domaine de l'entretien du linge. Elle porte sur la connaissance des textiles et des produits de lessive, les techniques de tri, de détachage et de repassage du linge, et l'utilisation des machines. Un examen final oral et pratique est organisé en fin de formation.

Durée 5 jours

Coûts CHF 4'275.-

gratuit grâce au soutien de la CCNT

Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant de CHF 100.- par jour de présence au cours est versé à l'employeur (max. CHF 500.-). dans le cas d'un emploi à plein temps. Pour les temps partiels, l'indemnité est calculée au prorata du taux d'occupation.

Lieux Suisse romande

Langue Français

Prestataire **Hotel & Gastro formation Suisse**

Téléphone 021 804 85 30

Email lonay@hotelgastro.ch

1.8 Cours d'hygiène et de sécurité au travail

Comme son nom l'indique, cette formation permet d'acquérir des connaissances de base de la prévention des risques au travail. Elle transmet les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité au travail, développe les compétences dans la protection contre les incendies et les premiers secours et aborde aussi les thèmes de la hiérarchie, de l'organigramme, de l'écologie et de l'économie. L'enseignement est théorique et le cours se termine par un examen écrit.

Durée 5 jours

Coûts CHF 875.-
gratuit grâce au soutien de la CCNT

Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant de CHF 100.- par jour de présence au cours est versé à l'employeur (max. CHF 500.-) dans le cas d'un emploi à plein temps. Pour les temps partiels, l'indemnité est calculée au prorata du taux d'occupation.



Langue

Français

Prestataire

Hotel & Gastro formation Suisse

Téléphone

021 804 85 30

Email

lonay@hotelgastro.ch

1

2

3

4

5

6

2 FORMATIONS CONTINUES

2.1 Cours d'un jour pour formateurs

Les instructeurs et formateurs en entreprise utilisent des documents de formation actualisés, entièrement revus et ils connaissent les besoins de la génération Z.

| | |
|---|---|
| Durée | 1 jour |
| Coûts | CHF 250.- gratuit avec le soutien de la CCNT |
| Compensation de salaire pour l'employeur | Pas de compensation de salaire |
| Lieux | Dans toute la Suisse |
| Langues | Français, allemand, italien |
| Prestataire | Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse |

2.2 GastroForum, Rencontres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme

GastroForum, rencontre unique pour les cadres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Un événement phare de GastroSuisse. Trois jours de formation continue, d'échanges entre entrepreneuses et une période de lâcher prise. Depuis 30 ans GastroSuisse valorise l'engagement important des femmes dans la branche en Suisse.

Les membres de GastroSuisse et leurs collaboratrices profitent d'un prix spécial.

| | |
|---|---|
| Durée | 3 jours, habituellement en janvier |
| Coûts | Coûts pour les membres GastroSuisse CHF 990.- avec le soutien de la CCNT CHF 90.- Coûts pour les non-membres GastroSuisse CHF 1'290.- avec le soutien de la CCNT seulement CHF 390.- pour les non-membres GastroSuisse |
| Compensation de salaire pour l'employeur | Pas de compensation |
| Lieu | Le lieu est déterminé chaque année |
| Langues | Français, allemand |
| Prestataire | GastroSuisse / gastrosuisse.ch/fr/portail-de-la-branche |

1

2

3

4

5

6

2.3 Le sommet des saveurs – Rencontre au sommet pour la gastronomie et les métiers du goût

Le rendez-vous annuel d'impulsion de GastroSuisse traite de sujets liés à l'art culinaire suisse. Chaque année, cette conférence tourne autour d'un thème principal. Diverses interventions, sous forme d'ateliers du goût, de conférences, dégustations, présentations sont organisées. Cette journée a un but d'approfondissement reconnu et est donc une formation continue appropriée.

| | |
|---|--|
| Durée | Une fois par année sur une journée |
| Coûts | Coûts pour les membres GastroSuisse CHF 570.- gratuit avec le soutien de la CCNT |
| | Coûts pour les non-membres GastroSuisse CHF 750.- avec le soutien de la CCNT seulement CHF 150.- pour les non-membres GastroSuisse |
| Compensation de salaire pour l'employeur | Pas de compensation |
| Lieu | Défini chaque année |
| Langues | Français, allemand |
| Prestataire | GastroSuisse / gastrosuisse.ch/fr/ portail-de-la-branche |

2.4 Séminaire de base G1 avec certificat GastroSuisse (examen de cafetier-restaurateur-hôtelier)

Le certificat G1 GastroSuisse est conforme aux prescriptions de formation et d'examen cantonales les plus strictes, et est donc reconnu dans tous les cantons comme l'équivalent du certificat de capacité.

Le G1 vous permet d'acquérir les compétences nécessaires pour assumer la gestion d'un de l'hôtellerie-restauration. De plus, une fois que vous avez passé avec succès les examens de modules, vous êtes déjà à mi-chemin de l'examen professionnel de chef d'établissement de l'hôtellerie-restauration avec brevet fédéral (G2).

| | |
|---|---|
| Durée | 40 jours en enseignement présentiel ou six mois d'accès aux plateformes d'apprentissage en ligne e-learning (répartis en 6 modules) |
| Coûts | variables Examen de certificat G1 - enseignement présentiel : CHF 450.- par module suivi (max. CHF 2'700.-). E-Learning : CHF 200.- par module (max. CHF 1'200.-) |
| Compensation de salaire pour l'employeur | Pas de compensation |
| Lieux | toute la Suisse |
| Langues | Français, allemand, italien (e-learning disponible en allemand seulement) |
| Prestataire | Centres de formation cantonaux de GastroSuisse / gastrosuisse.ch/fr/portail-de-la-branche |

1

2

3

4

5

6

2.5 **Sommelier suisse de la bière®**

Il s'est passé beaucoup de choses dans l'histoire de la bière, vieille de plus de 10'000 ans. Ces derniers temps, la bière a connu un véritable gain d'image dans la société: si auparavant elle était considérée comme une boisson pour homme ou ouvrier, de nos jours de plus en plus de connaisseurs célèbrent et apprécient la variété des bières suisses et le paysage brassicole florissant. Imperial pale Ale, Gueuze fruitée, bières légères mais savoureuses enrichissent la culture de la bière, complètent les styles de bières classiques et émerveillent les consommateurs. Servie à table dans des bouteilles artistiques, ouverte comme du champagne et versée dans des verres en cristal pour faire déguster, le nouveau plaisir de la bière laisse une impression positive au client.

| | |
|---|--|
| Durée | 8 jours, examen compris |
| Coûts | Membres GastroSuisse CHF 2'100.– avec le soutien de la CCNT seulement CHF 300.– Non-membres GastroSuisse CHF 2'800.– avec le soutien de la CCNT seulement CHF 500.– |
| Compensation de salaire pour l'employeur | Pas de compensation |
| Lieux | Pully, Zurich, Lugano |
| Langues | Français, allemand, italien |
| Prestataire | GastroSuisse / gastrouisse.ch/fr/portail-de-la-branche |

Vous trouverez d'autres cours de sommelier en allemand sur le site www.weiterbildung-inklusive.ch

2.6 TOP Entreprise formatrice (EF-TOP)

Un label de qualité national pour les entreprises qui s'engagent particulièrement pour la qualité de la formation des jeunes apprentis

Le label intersectoriel Entreprise formatrice TOP (EF-TOP) contribue à faire évoluer les entreprises dans leur rôle de formatrices et à récompenser leurs prestations sur la base de critères de formation. Le système de formation et de certification est constitué de trois niveaux. Pour le niveau 1, il s'agit de remplir les critères de formation fondamentaux et de suivre une journée de cours. Le niveau 2 requiert un cours de trois jours afin d'approfondir les connaissances en matière de formation. Au niveau 3, un audit est effectué afin d'attester ces compétences. Un formateur professionnel doit être formé pour chaque métier de formation.

| | |
|---|--|
| Durée | 1 jour de cours pour atteindre le niveau 1 3 jours de cours pour atteindre le niveau 2 Le niveau 3 consiste en un coaching dans l'entreprise et n'est pas subventionné par la CCNT. |
| Coûts | Coûts pour les membres HotellerieSuisse CHF 320.- par personne et par jour de cours avec le soutien de la CCNT CHF 20.- Coûts pour les non-membres HotellerieSuisse CHF 380.- par personne et par jour de cours avec le soutien de la CCNT seulement CHF 80.- |
| Compensation de salaire pour l'employeur | Pas de compensation |
| Lieux | Dans toute la Suisse |
| Langues | Français, allemand, italien |
| Prestataire | TOP Ausbildungsbetrieb / topausbildungsbetrieb.ch |

1

2

3

4

5

6

3 CFC POUR ADULTES SELON L'ARTICLE 32

3.1 CFC pour adultes selon l'article 32

Les participants à une formation de rattrapage dans l'hôtellerie-restauration peuvent demander un remboursement des frais à hauteur de CHF 4'000.-. Ce montant est versé une fois la formation terminée, sur présentation de la confirmation de votre école professionnelle. Les formulaires de demandes peuvent être obtenus auprès de Hotel & Gastro *formation* Suisse.

| | |
|---|---|
| Durée | Individuelle |
| Coûts | Individuels Remboursement unique de la CCNT CHF 4'000.- |
| Compensation de salaire pour l'employeur | Pas de compensation |
| Lieux | Dans toute la Suisse |
| Langues | Français, allemand, italien |
| Prestataires | Diverses écoles professionnelles |

1

2

3

4

5

6

4 EXAMENS PROFESSIONNELS

La réussite de l'examen professionnel vous confère les compétences requises pour satisfaire aux exigences élevées de votre profession et assumer des tâches dirigeantes. L'examen professionnel constitue ainsi une formation préalable appropriée pour les cadres et futurs cadres dans tous les secteurs de l'hôtellerie-restauration.

En ce qui concerne les coûts, il convient de relever qu'ils n'incluent **pas** la restauration, les frais de déplacement ainsi que les éventuelles répétitions des examens de modules ou de l'examen final. Il est à noter que les examens professionnels supérieurs sont également soutenus par la Confédération.

4.1 Cheffe/chef cuisinier avec brevet fédéral

En tant que cheffe cuisinière/chef cuisinier vous disposez des compétences requises pour effectuer un travail qualifié et spécialisé dans les domaines de la cuisine et de la production en cuisine. Vous êtes également à même d'exercer des fonctions dirigeantes de niveau moyen.

Vous connaissez tous les processus relevant de la planification des menus, de l'achat des denrées alimentaires, du stockage, du traitement des denrées, de la préparation et de la présentation des mets ainsi que de l'élimination des déchets. Vous travaillez en cuisine en observant les prescriptions de la loi et de l'ordonnance sur les denrées alimentaires, vous maîtrisez toutes les méthodes de cuisson et vous les mettez en œuvre pour offrir une alimentation saine.

Durée Env. 1.5 an (30 jours de cours)

Coûts CHF ~~5'187.-~~ à ~~8'500.-~~

Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant de CHF 122.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (31 jours) et par jour d'examen (5 jours) (max. CHF 4'392.-) lors d'un emploi à plein temps.

En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

Langues Français, allemand, italien

1

2

3

4

5

6

Prestataires

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Lieux de cours Pully et Morges

**avec le financement de la CCNT seulement
CHF 1'100.-**

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Lieux de cours Weggis et Zurich

**avec le financement de la CCNT seulement
CHF 1'100.-**

Hotel & Gastro *formation* Berne

Lieu de cours Berne

**avec le financement de la CCNT seulement
CHF 1'100.-**

Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL

Lieu de cours St-Gall

avec le financement de la CCNT seulement CHF 900.-

Hotel & Gastro *formazione* Ticino

Lieu de cours Bellinzona

avec le financement de la CCNT seulement CHF 900.-

GastroZürich

Lieu de cours Zurich

avec le financement de la CCNT seulement CHF 900.-

Ecole professionnelle générale de Bâle

Lieu de cours Bâle

**avec le financement de la CCNT seulement
CHF 1'125.-**

H+ Bildung

Lieu de cours Aarau

**avec le financement de la CCNT seulement
CHF 1'200.-**

4.2 Responsable de la restauration avec brevet fédéral

En tant que responsable de la restauration avec brevet fédéral, vous disposez des compétences nécessaires pour effectuer un travail qualifié et spécialisé dans les domaines de l'encadrement des clients, de la vente et de la technique du service. Vous êtes également à même d'exercer des fonctions dirigeantes de niveau moyen. De plus, vous savez agencer les espaces réservés aux clients et à la vente, vous maîtrisez le conseil à la clientèle ainsi que la manutention des denrées alimentaires et les techniques d'instruction.

Durée Env. 1.5 an (30 jours de cours)

Coûts CHF 4'800.- à 8'600.-
avec le financement de la CCNT
seulement CHF 1'100.-

Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant de CHF 122.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (31 jours) et par jour d'examen (5 jours) (max. CHF 4'392.-) lors d'un emploi à plein temps.

En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

Langues Français, allemand, italien

Prestataires Hotel & Gastro *formation* Suisse,
Hotel & Gastro *formation* Schweiz,
Hotel & Gastro *formazione* Ticino

1

2

3

4

5

6

4.3 Responsable du secteur hôtelier-intendance avec brevet fédéral

En tant que responsable du secteur hôtelier-intendance, vous assumez la responsabilité professionnelle et organisationnelle des domaines d'intendance qui vous sont assignés comme la préservation de la valeur, le nettoyage et la buanderie/lingerie, dans l'hébergement ou les unités de soins. Dans l'exercice de cette fonction, vous dirigez un ou plusieurs secteurs d'intendance. Vous travaillez de manière efficiente et efficace conformément aux principes économiques et administratifs.

Durée Env. 1.5 an (33 jours de cours)

Coûts CHF 5'150.- à 8'700.-
avec le financement de la CCNT
seulement CHF 1'100.-

Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant de CHF 122.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (34 jours) et par jour d'examen (4 jours) (max. CHF 4'636.-) lors d'un emploi à plein temps.

En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

Langues Français, allemand, italien

Prestataires Hotel & Gastro *formation* Suisse,
Hotel & Gastro *formation* Schweiz,
Hotel & Gastro *formazione* Ticino

4.4 Chef de réception avec brevet fédéral

En tant que chef de réception vous disposez des compétences nécessaires pour effectuer des travaux qualifiés au front et au back office, dans les domaines du marketing et de la vente ainsi que de la comptabilité dans un établissement de l'hôtellerie-restauration. Dans le cadre de cette fonction, vous planifiez toutes les tâches dévolues à la réception, la conciergerie et la caisse. Vous gérez et supervisez cette dernière de manière autonome. Vous êtes à même également d'identifier les relations contractuelles avec les voyageurs. Vous évaluez les droits et les obligations qui résultent des rapports de travail sur la base des conditions-cadres de l'établissement.

Durée Env. 1.5 an

Coûts CHF 4'500.- à 7'600.-
avec le financement de la CCNT
seulement CHF 1'100.-

Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant de CHF 122.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (31 jours) et par jour d'examen (4 jours) (max. CHF 4'270.-) lors d'un emploi à plein temps.
En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

Langues Français, allemand, italien

Prestataires Hotel & Gastro *formation* Suisse,
Hotel & Gastro *formation* Schweiz,
Hotel & Gastro *formazione* Ticino

1

2

3

4

5

6

4.5 Cheffe/chef d'établissement de l'hôtellerie-restauration avec brevet fédéral

Le brevet fédéral de chef/fe d'établissement de l'hôtellerie-restauration s'adresse aux cadres dirigeants de la branche hôtelière et de la restauration. Cette formation est tout particulièrement destinée aux chefs d'établissement de la restauration de système, de la restauration de marque, de l'hôtellerie de petite et moyenne importance et de la scène événementielle du fait des modules obligatoires à choix.

Durée 7 mois à 1 an

Coûts CHF 4'200.- à 7'500.-
avec le financement de la CCNT
seulement CHF 900.-

Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant de CHF 122.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (32 jours) et par jour d'examen (4 jours) (max. CHF 4'392.-) lors d'un emploi à plein temps.

En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

Langues Français, allemand

Prestataires GastroBerne, GastroLucerne, GastroSt-Gall, GastroGrisons, GastroZurich, GastroSuisse

4.6 **Sommelière/sommelier avec brevet fédéral**

En tant que sommelière/sommelier, vous conseillez les vins et les boissons aux clients et vous recommandez les vins appropriés aux mets. Vous êtes responsable de l'élaboration et de la présentation de la carte des vins, de l'achat des vins et de la gestion de la cave à vins. Votre domaine d'activité compte également la composition de l'assortiment des spiritueux et des autres boissons.

Durée

Env. 1.5 an

Coûts

CHF 7'050.- à 12'100.-

**avec le financement de la CCNT
seulement CHF 1'350.-**

Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant de CHF 122.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (32 jours) et par jour d'examen (5 jours) **(max. CHF 4'514.-)** lors d'un emploi à plein temps.

En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

Langues

Français, allemand, italien

Prestataires

Changins, école du vin, Nyon
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich,
Zurich
**Scuola superiore alberghiera
e del turismo, Bellinzona**

1

2

3

4

5

6

5 EXAMENS PROFESSIONNELS SUPÉRIEURS

Avec la réussite de l'examen professionnel supérieur, vous démontrez que vous possédez les capacités requises pour satisfaire aux plus hautes exigences dans votre profession. Vous disposez également des compétences nécessaires pour assumer des tâches de direction complexes. L'examen professionnel supérieur constitue donc la formation continue idéale pour les cadres moyens et supérieurs.

En ce qui concerne les coûts, il convient de relever qu'ils n'incluent **pas** la restauration, les frais de déplacement ainsi que les éventuelles répétitions des examens de modules ou de l'examen final. Il est à noter que les examens professionnels supérieurs sont également soutenus par la Confédération.

5.1 Cheffe/chef de cuisine avec diplôme fédéral

En tant que cheffe de cuisine/chef de cuisine, vous disposez des compétences requises pour assurer des tâches exigeantes et complexes de planification, de gestion, de contrôle, de communication et d'information dans le monde professionnel culinaire.

Vous travaillez notamment dans des grandes cuisines de l'hôtellerie, de la restauration, de la restauration de système ou commerciale, de la restauration collective, dans les hôpitaux et les homes ainsi que dans le domaine du catering. Ce faisant, vous exercez une fonction de supérieur hiérarchique de niveau cadre supérieur et vous assumez la responsabilité générale des prestations dans le secteur de la cuisine.

Durée 1.5 an

Coûts CHF 6'850.- à 12'000.-
avec le financement de la CCNT
seulement CHF 1'500.-

Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant de CHF 163.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) (max. CHF 7'335.-) lors d'un emploi à plein temps.

En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

Langues Français, allemand, italien

Prestataires Hotel & Gastro *formation* Suisse,
Hotel & Gastro *formation* Schweiz,
Hotel & Gastro *formazione* Ticino

1

2

3

4

5

6

5.2 Cheffe/chef de la restauration avec diplôme fédéral

En tant que cheffe de la restauration/chef de la restauration, vous disposez de vastes connaissances ainsi que des compétences nécessaires pour mener à bien des tâches exigeantes et complexes en matière de planification, de gestion, de contrôle, de communication et d'information dans les domaines service/vente/restauration.

Durée 1.5 an

Coûts CHF 6'850.- à 12'000.-
avec le financement de la CCNT
seulement CHF 1'500.-

Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant de CHF 163.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) (max. CHF 7'335.-) lors d'un emploi à plein temps.
En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

Langues Français, allemand, italien

Prestataires Hotel & Gastro *formation* Suisse,
Hotel & Gastro *formation* Schweiz,
Hotel & Gastro *formazione* Ticino

5.3 Cheffe/chef du secteur hôtelier-intendance avec diplôme fédéral

En tant que cheffe du secteur hôtelier-intendance/chef du secteur hôtelier-intendance, vous disposez des compétences nécessaires pour assumer des tâches exigeantes et complexes de planification, de gestion, de contrôle, de communication et d'information. Vous êtes aptes à évaluer l'organisation structurelle et opérationnelle d'un établissement de la restauration collective et d'élaborer des propositions d'amélioration. Vous combinez, évaluez et jugez les matériaux, l'agencement des espaces, l'aménagement intérieur et les décorations en tenant compte des concepts d'exploitation, des styles, des effets, des couleurs, des tendances, de l'entretien, de la durée de vie, de la sécurité, de l'hygiène, de l'écologie et de l'ergonomie.

Durée 1.5 an

Coûts CHF 6'850.- à 12'000.-

avec le financement de la CCNT
seulement CHF 1'500.-

Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant de CHF 163.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) (max. CHF 7'335.-).

En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

Langues Français, allemand, italien

Prestataires Hotel & Gastro *formation* Suisse,
Hotel & Gastro *formation* Schweiz,
Hotel & Gastro *formazione* Ticino

1

2

3

4

5

6

5.4 Cheffe/chef de la restauration collective avec diplôme fédéral

En tant que cheffe de la restauration collective/chef de la restauration collective, vous disposez des compétences nécessaires pour assumer des tâches exigeantes et complexes de planification, de gestion, de contrôle, de communication et d'information. Vous êtes à même d'évaluer l'organisation structurelle et opérationnelle d'un établissement de la restauration collective et d'élaborer des propositions d'amélioration.

Durée 1.5 an

Coûts CHF 6'850.- à 12'000.-
avec le financement de la CCNT
seulement 1'500.-

Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant de CHF 163.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) (max. CHF 7'335.-) lors d'un emploi à plein temps.

En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

Langues Français, allemand, italien

Prestataires Hotel & Gastro *formation* Suisse,
Hotel & Gastro *formation* Schweiz,
Hotel & Gastro *formazione* Ticino

La Suisse alémanique et le Tessin

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Subventions

Monsieur Jonas Schmid

Eichstrasse 20

Postfach 362

6353 Weggis

Téléphone 041 392 77 53

Email subventionen@hotelgastro.ch

Web weiterbildung-inklusive.ch
formazione-inclusa.ch

FORMATION INCLUSE. CONTACT.

La Suisse romande

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Subventions

Monsieur Yann Christe

Route des Pressoirs 8

1027 Lonay

Téléphone 021 804 85 30

Email y.christe@hotelgastro.ch

Web formation-incluse.ch



formation-incluse.ch

Financées par la CCNT pour l'hôtellerie-restauration suisse

