

# FORMATIONS TRÈS ABORDABLES DANS L'HÔTELLERIE- RESTAURATION.

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

Edition 2023

TOUS LES COURS  
OFFERTS JUSQU'AU  
31.12.2023

**incl**

**FORMATION-  
INCLUDE.CH**

**TU TE  
PERFECTIONNES.**

**NOUS  
RÉGLONS LA  
FACTURE.**

**FORMATION ET  
PERFECTIONNEMENT  
A ZERO FRANC  
GRACE A LA CCNT!**

# L'hôtellerie-restauration prolonge encore son offensive de formation jusqu'à fin 2023

La CCNT pour l'hôtellerie-restauration soutient la formation professionnelle par des contributions extrêmement généreuses. Il n'existe guère d'autre branche qui subventionne la formation de ses employés dans une mesure comparable et offre des possibilités de début de carrière ou d'avancement aussi intéressantes. Par là même, la CCNT envoie un signal fort dans la lutte contre la pénurie de travailleurs qualifiés dont souffre la branche.

Dans le souci d'endiguer les effets persistants qu'exerce la pandémie sur l'hôtellerie-restauration, mais aussi pour lutter contre la pénurie aiguë de main-d'œuvre qualifiée, les partenaires sociaux de la branche prolongent d'une année entière, jusqu'à fin 2023, l'offensive nationale de formation en proposant des formations de base et continues gratuites. Sont pris en charge les frais de cours dans leur intégralité pour tous les cours et formations entamés en 2022 et 2023 qui font partie du projet de formation de la CCNT. En outre, les indemnités versées aux employeurs à titre de compensation de salaire seront encore sensiblement augmentées.

**Le projet de formation et de perfectionnement de la CCNT remporte un franc succès et 12'000 personnes en ont déjà bénéficié depuis son lancement en 2010.**

**Bénéficiez vous aussi, tout comme vos collaborateurs, des cours de formation et de perfectionnement financés par la CCNT– de la formation initiale en hôtellerie-restauration aux examens professionnels supérieurs. Chacune et chacun y trouvera son compte professionnel.**

# QUI BÉNÉFICIE D'UNE AIDE DE LA CCNT ?

## Sont soutenus financièrement

- Le collaborateur (taux d'occupation de 20% au minimum) 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**. Chaque personne peut suivre un nombre illimité de cours.
- Par an et par entreprise, **une personne non obligatoirement soumise à la CCNT** ( directeur d'établissement ou membre de sa famille p.ex. ) peut bénéficier d'une offre. Pour des raisons juridiques, cela vaut exclusivement pour les entreprises qui emploient des collaborateurs obligatoirement dirigé, à la CCNT. Lorsqu'un établissement est dirigé par exemple par un couple et ne compte pas d'employé, aucun rabais ne peut être accordé.
- 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, à certaines conditions, d'un financement de la formation par la CCNT. Dans ce cas, veuillez vous adresser au service des **subventions d'Hotel & Gastro formation Suisse**, tél. 021 804 85 31, 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](https://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.

<b>1. Offres de base</b>	
1.1 Cours de langue fide Hôtellerie/Restauration	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

<b>2. Formations continues</b>	
2.1 Cours d'un jour pour formateurs	16
2.2 Séminaire de base G1 avec certificat GastroSuisse (Patente de cafetier comprise)	17
2.3 Sommelier suisse de la bière®	18
2.4 Sommelier Suisse de fromage® ( <b>nouveau</b> )	19
2.5 TOP Entreprise formatrice (EF-TOP)	20
<b>3. CFC pour adultes selon l'article 32</b>	
3.1 CFC pour adultes selon l'article 32	21
<b>4. Examens professionnels</b>	
4.1 Cheffe cuisinière/Chef cuisinier avec brevet fédéral	23
4.2 Responsable de la restauration avec brevet fédéral	25
4.3 Responsable du secteur hôtelier-intendance avec brevet fédéral	26
4.4 Chef de réception avec brevet fédéral	27
4.5 Cheffe d'établissement de l'hôtellerie-restauration/ Chef d'établissement de l'hôtellerie-restauration G2 avec brevet fédéral	28
4.6 Sommelière/Sommelier avec brevet fédéral	29
4.7 Cuisinière en diététique/Cuisinier en diététique avec brevet fédéral	30
4.8 Cheffe boulangère-pâtissière-confiseuse / Chef boulanger-pâtissier-confiseur avec brevet fédéral	31
<b>5. Examens professionnels supérieurs</b>	
5.1 Cheffe de cuisine/Chef de cuisine avec diplôme fédéral	33
5.2 Cheffe de la restauration/Chef de la restauration avec diplôme fédéral	34
5.3 Cheffe du secteur hôtelier-intendance/ Chef du secteur hôtelier-intendance avec diplôme fédéral	35
5.4 Cheffe de la restauration collective/ Chef de la restauration collective avec diplôme fédéral	36

Sous réserve de modifications de prix et d'offres. Tous les cours actuellement disponibles en allemand, en français et en italien figurent en ligne sur [www.formation-incluse.ch](http://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 Hôtellerie/Restauration

La maîtrise de 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 Hôtellerie/Restauration », 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** 50 leçons

**Coûts** CHF ~~1'100.-~~

**Avec l'offensive de formation 2023 : CHF 0.-**  
**Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 50.-**

**Compensation de salaire  
pour l'employeur**

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur pour chaque période suivie (50 périodes) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

**Avec l'offensive de formation 2023 :**  
**CHF 14.- ( max. CHF 700.- )**  
**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :**  
**CHF 10.- ( max. CHF 500.- )**

**Lieux** Dans toute la Suisse et en-ligne

**Langues** Français, allemand, italien

**Prestataire** Hotel & Gastro *formation* Suisse





## 1.2 Progresso

La formation Progresso offre la possibilité de suivre un apprentissage solide, complet et axé sur la pratique. Elle assure les qualifications nécessaires pour travailler en cuisine, dans le service, dans le secteur de l'intendance ou de la restauration de système. Cette formation apporte de nombreux avantages : amélioration des capacités professionnelles, décharge de l'employeur dans son travail et contribution 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 l'offensive de formation 2023 :**  
CHF 0.-  
**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :**  
CHF 100.-

### Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (25 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

**Avec l'offensive de formation 2023 :**  
CHF 138.- ( max. CHF 3'450.- )  
**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :**  
CHF 100.- ( max. CHF 2'500.- )

**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

Ce cours permet d'acquérir les règles et techniques de base du service des mets et des boissons. Il développe la connaissance du matériel, de la mise en place et des différents genres et types de service.

**Durée** 10 jours de cours

**Coûts** CHF 2'000.–

**gratuit grâce au soutien de la CCNT**

**Compensation de salaire pour l'employeur**

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (10 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

**Avec l'offensive de formation 2023 :**

**CHF 138.– ( max. CHF 1'380.– )**

**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :**

**CHF 100.– ( max. CHF 1'000.– )**

**Lieux** Suisse romande

**Langue** Français

**Prestataire** Hotel & Gastro *formation* Suisse



## 1.4 Cours de vente en restauration

Ce 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 vente, genres et types de clients, accueil et réservation.

**Durée** 5 jours de cours

**Coûts** CHF 1'000.–  
**gratuit grâce au soutien de la CCNT**

**Compensation de salaire pour l'employeur**

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

**Avec l'offensive de formation 2023:**  
CHF 138.– (max. CHF 690.–)  
**Jusqu'ici avec le soutien CCNT:**  
CHF 100.– (max. CHF 500.–)

**Lieux** Suisse romande

**Langue** Français

**Prestataire** Hotel & Gastro formation Suisse



1

2

3

4

5

6

## 1.5 Cours d'aide de cuisine

Ce cours permet d'acquérir les techniques de base en tant qu'aide de cuisine. Son contenu va de la connaissance du matériel et des marchandises à la préparation de mets simples chauds et froids, en passant par les techniques de découpes, le front cooking, le self linéaire, l'office et les produits de convenance food.

**Durée** 15 jours de cours

**Coûts** CHF 3'000.-

**gratuit grâce au soutien de la CCNT**

**Compensation de salaire pour l'employeur**

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (15 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

**Avec l'offensive de formation 2023 :**

**CHF 138.- ( max. CHF 2'070.- )**

**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :**

**CHF 100.- ( max. CHF 1'500.- )**

**Lieux** Suisse romande

**Langue** Français

**Prestataire** Hotel & Gastro *formation* Suisse



## 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. Il est axé sur le nettoyage des chambres d'hôtel et des locaux publics, mais permet aussi d'acquérir des connaissances sur les revêtements de sol, les produits d'entretien, l'agencement, le mobilier et l'entretien des fleurs et des plantes.

**Durée** 10 jours de cours

**Coûts** CHF 2'300.-  
**gratuit grâce au soutien de la CCNT**

### Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (10 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

**Avec l'offensive de formation 2023 :**  
CHF 138.- ( max. CHF 1'380.- )  
**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :**  
CHF 100.- ( max. CHF 1'000.- )

**Lieux** Suisse romande

**Langue** Français

**Prestataire** Hotel & Gastro formation Suisse



1

2

3

4

5

6

## 1.7 Cours de buanderie et de lingerie

Ce cours propose une vue d'ensemble du domaine de la buanderie et de la lingerie. Il porte sur l'entretien et le tri du linge, le détachage, les retouches, le repassage, la connaissance des machines, des textiles et des produits de lessive.

**Durée** 5 jours de cours

**Coûts** CHF 4'275.-

**gratuit grâce au soutien de la CCNT**

**Compensation de salaire pour l'employeur**

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

**Avec l'offensive de formation 2023 :**

**CHF 138.- ( max. CHF 690.- )**

**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :**

**CHF 100.- ( max. CHF 500.- )**

**Lieux** Suisse romande

**Langue** Français

**Prestataire** Hotel & Gastro *formation* Suisse



## 1.8 Cours d'hygiène et de sécurité au travail

Ce cours permet d'acquérir les connaissances indispensables en matière d'hygiène et de sécurité au travail. Il développe les compétences dans la protection contre les incendies et les premiers secours, et permet d'appréhender le concept HACCP. De plus, il aborde les thèmes de l'écologie, de l'économie, de la logistique et de la hiérarchie.

**Durée** 5 jours de cours

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

### Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

**Avec l'offensive de formation 2023 :  
CHF 138.- ( max. CHF 690.- )  
Jusqu'ici avec le soutien CCNT :  
CHF 100.- ( max. CHF 500.- )**

**Langue** Français

**Lieux** Suisse romande

**Prestataire** Hotel & Gastro formation Suisse



1

2

3

4

5

6

## 2 FORMATIONS CONTINUES

### 2.1 Cours d'un jour pour formateurs

Les 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 *formation* Suisse**





## 2.2 Séminaire de base G1 avec certificat GastroSuisse (Patente de cafetier comprise)

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).

<b>Durée</b>	40 jours en enseignement présentiel ou six mois d'accès aux plateformes d'apprentissage en ligne e-learning (répartis en 6 modules)
<b>Coûts</b>	variables Avec l'offensive de formation 2023 : CHF 0.– Jusqu'ici avec le soutien CCNT : max. CHF 2'700.– pour enseignement présentiel et max. CHF 1'200.– pour E-Learning
<b>Compensation de salaire pour l'employeur</b>	Pas de compensation
<b>Lieux</b>	toute la Suisse
<b>Langues</b>	Français, allemand, italien (e-learning disponible en allemand seulement)
<b>Prestataire</b>	Centres de formation cantonaux de GastroSuisse



## 2.3 **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. 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.

<b>Durée</b>	8 jours de cours, examen compris
<b>Coûts</b>	Membres GastroSuisse <b>CHF 2'100.-</b> <b>Avec l'offensive de formation 2023 :</b> <b>CHF 0.-</b> <b>Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 300.-</b>  Non-membres GastroSuisse <b>CHF 2'800.-</b> <b>Avec l'offensive de formation 2023 :</b> <b>CHF 0.-</b> <b>Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 500.-</b>
<b>Compensation de salaire pour l'employeur</b>	Pas de compensation
<b>Lieux</b>	Pully, Zurich, Lugano
<b>Langues</b>	Français, allemand, italien
<b>Prestataire</b>	<b>GastroSuisse</b>



Vous trouverez d'autres cours de sommelier en allemand sur le site [www.weiterbildung-inklusive.ch](http://www.weiterbildung-inklusive.ch)

## 2.4 **Sommelier / Sommelière Suisse de fromage®**

**Nouveau à partir de 2023**

**Coming soon!**

Ce cours sera publié dans le courant de l'année 2023.  
Des informations actualisées sur toutes les offres sont disponibles sur [www.formation-incluse.ch](http://www.formation-incluse.ch)



1

2

3

4

5

6

## 2.5 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/GastroSuisse **CHF 320.-**  
par personne et par jour de cours  
**Avec l'offensive de formation 2023 :**  
CHF 0.-  
**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :**  
CHF 20.-

Coûts pour les non-membres  
HotellerieSuisse/GastroSuisse **CHF 380.-**  
par personne et par jour de cours  
**Avec l'offensive de formation 2023 :**  
CHF 0.-  
**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :**  
CHF 80.-

**Compensation de salaire pour l'employeur** Pas de compensation

**Lieux** Dans toute la Suisse

**Langues** Français, allemand, italien

**Prestataire** TOP Ausbildungsbetrieb



# 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.

<b>Durée</b>	Individuelle
<b>Coûts</b>	<b>Remboursement unique de 4'000 francs avec le soutien de la CCNT</b>
<b>Compensation de salaire pour l'employeur</b>	Pas de compensation
<b>Lieux</b>	Dans toute la Suisse
<b>Langues</b>	Français, allemand, italien
<b>Prestataires</b>	Diverses écoles professionnelles



## 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.

Veillez noter que les coûts ne comprennent **pas** l'hébergement, les repas ou les frais de déplacement, ni les éventuelles sessions de rattrapage des examens modulaires ou examens finaux ni, le cas échéant, les cours de préparation à l'examen pratique. Les examens professionnels bénéficient en outre du soutien de la Confédération.

## 4.1 Cheffe cuisinière/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** 31 jours de cours et 5 jours d'examen

**Coûts** CHF 5'000.– à 8'300.–

**Avec l'offensive de formation 2023 :**

CHF 0.–

**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :**

CHF 1'200.–

**Compensation de salaire pour l'employeur**

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (31 jours) et par jour d'examen (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

**Avec l'offensive de formation 2023 :**

CHF 168.– ( max. CHF 6'048.– )

**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :**

CHF 122.– ( max. CHF 4'392.– )



**Langues** Français, allemand, italien

Les cours de préparation à l'examen pratique sont subventionnés par la Confédération et non pas par la CCNT.

1

2

3

4

5

6

## Prestataires

### **Hotel & Gastro *formation* Suisse**

Lieux de cours Pully et Lausanne-Crissier

**jusqu'ici avec le soutien CCNT CHF 1'100.–**

### **Hotel & Gastro *formation* Schweiz**

Lieux de cours Weggis et Zurich

**jusqu'ici avec le soutien CCNT CHF 1'100.–**

### **Hotel & Gastro *formation* Berne**

Lieu de cours Berne

**jusqu'ici avec le soutien CCNT CHF 1'100.–**

### **Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL**

Lieu de cours St-Gall

**jusqu'ici avec le soutien CCNT CHF 900.–**

### **Hotel & Gastro *formazione* Ticino**

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

**jusqu'ici avec le soutien CCNT CHF 900.–**

### **GastroZürich**

Lieu de cours Zurich

**jusqu'ici avec le soutien CCNT CHF 900.–**

### **Ecole professionnelle générale de Bâle**

Lieu de cours Bâle

**jusqu'ici avec le soutien CCNT CHF 920.– à 1'250.–**

### **H+ Bildung**

Lieu de cours Aarau

**jusqu'ici avec le soutien CCNT CHF 900.–**



## 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** 31 jours de cours et 5 jours d'examen

**Coûts** CHF 5'700.- à 9'000.-  
Avec l'offensive de formation 2023 :  
CHF 0.-  
Jusqu'ici avec le soutien CCNT :  
CHF 1'100.-

### Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (31 jours) et par jour d'examen (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.



Avec l'offensive de formation 2023 :  
CHF 168.- ( max. CHF 6'048.- )  
Jusqu'ici avec le soutien CCNT :  
CHF 122.- ( max. CHF 4'392.- )

**Langues** Français, allemand, italien

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

Les cours de préparation à l'examen pratique sont subventionnés par la Confédération et non pas par la CCNT.

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 de l'intendance qui vous sont assignés tel que 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 de l'intendance. Vous travaillez de manière efficiente et efficace conformément aux principes économiques et administratifs.

**Durée** 37 jours de cours et 5 jours d'examen

**Coûts** CHF 5'430.– à 9'310.–

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

Avec l'offensive de formation 2023 :  
CHF 0.–

Jusqu'ici avec le soutien CCNT :  
CHF 1'230.–

**Compensation de salaire  
pour l'employeur**

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (37 jours) et par jour d'examen (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

Avec l'offensive de formation 2023 :  
CHF 168.– ( max. CHF 7'056.– )  
Jusqu'ici avec le soutien CCNT :  
CHF 122.– ( max. CHF 5'124.– )



**Langues**

Français, allemand, italien

**Prestataires**

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

Les cours de préparation à l'examen pratique sont subventionnés par la Confédération et non pas par la CCNT.

## 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** 31 jours de cours et 4 jours d'examen

**Coûts** CHF 4'700.- à 8'000.-

**Avec l'offensive de formation 2023 :**

CHF 0.-

**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :**

CHF 1'100.-

**Compensation de salaire pour l'employeur**

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (31 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.



**Avec l'offensive de formation 2023 :**

CHF 168.- ( max. CHF 5'880.- )

**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :**

CHF 122.- ( max. CHF 4'270.- )

**Langues** Français, allemand, italien

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

## 4.5 Cheffe d'établissement de l'hôtellerie-restauration/ Chef d'établissement de l'hôtellerie-restauration G2 avec brevet fédéral

Le brevet fédéral de cheffe d'établissement de l'hôtellerie-restauration/chef 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** 32 jours de cours et 4 jours d'examen

### Coûts

CHF 7'100.–

avec le financement de la CCNT  
seulement CHF 900.–

Avec l'offensive de formation 2023 :  
CHF 0.–

Jusqu'ici avec le soutien CCNT :  
CHF 900.–

### Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (32 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

Avec l'offensive de formation 2023 :  
CHF 168.– ( max. CHF 6'048.– )  
Jusqu'ici avec le soutien CCNT :  
CHF 122.– ( max. CHF 4'392.– )



### 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** 32 jours de cours et 5 jours d'examen

**Coûts** CHF 5'000.- à 12'950.-

**Avec l'offensive de formation 2023 :**

CHF 0.-

**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :**

CHF 900.- à 1'775.-

**Compensation de salaire  
pour l'employeur**

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (32 jours) et par jour d'examen (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

**Avec l'offensive de formation 2023 :**

CHF 168.- ( max. CHF 6'216.- )

**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :**

CHF 122.- ( max. CHF 4'514.- )

**Langues** Français, allemand, italien

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



1

2

3

4

5

6

## 4.7 Cuisinière en diététique/Cuisinier en diététique avec brevet fédéral

Les cuisiniers en diététique titulaire du brevet fédéral disposent de connaissances approfondies leur permettant de préserver et de renforcer la santé et le bien-être des clients et d'influencer positivement l'évolution des maladies au moyen d'une alimentation équilibrée et adaptée aux besoins. Ils travaillent dans la restauration hospitalière, les institutions au service des personnes ayant besoin de soutien, les cliniques de réadaptation et de psychiatrie, les centres de sport d'élite et dans l'hôtellerie de santé et de bien-être.

Ils transposent les régimes et directives alimentaires diététiques prescrits par les médecins dans des recettes, des mets et des plans de menus journaliers adaptés aux différentes maladies et besoins. Lors de la préparation de mets diététiques, ils utilisent des méthodes de production et de cuisson spécifiques en veillant à maintenir la rentabilité.

**Durée** 35 jours de cours et 5 jours d'examen

**Coûts** de CHF 5'560.– à 9'120.–

**Avec l'offensive de formation 2023 : CHF 0.–**

**Avec le soutien de la CCNT : CHF 1'100.–**

**Compensation de salaire pour l'employeur**

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours (35 jours) et jour d'examen (5 jours) fréquentés 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.



**Avec l'offensive de formation 2023:**

**CHF 168.– ( max. 6'720.– )**

**Avec soutien de la CCNT :**

**CHF 122.– ( max. 4'880.– )**

**Lieux de cours** Canton de Vaud (à définir), Weggis, Bellinzona

**Langues** Français, allemand, italien

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

## 4.8 Cheffe boulangère- pâtissière-confiseuse / Chef boulanger-pâtissier-confiseur avec brevet fédéral

Cette formation n'est financée par la CCNT que pour les personnes qui sont soumises à la CCNT de l'hôtellerie-restauration. Les personnes employées dans des boulangeries ou pâtisseries n'ont pas droit à ces subventions.

**Durée** Sur demande

**Coûts** sur demande

**Avec l'offensive de formation 2023 :**

CHF 0.–

**Avec le financement de la CCNT :**  
sur demande

**Compensation de salaire**

**pour l'employeur**

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté et par jour d'examen en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

**Avec l'offensive de formation 2023 :**

CHF 168.–

**avec le soutien CCNT : CHF 122.–**

**Lieux de cours** Lucerne, Yverdon les Bains

**Langues** Français, allemand

**Prestataires** Richemont Centre de compétences,  
Yverdons les Bains, Richemont,  
Kompetenzzentrum, Lucerne

Veuillez adresser vos demandes via Hotel & Gastro *formation* Suisse



## 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.

Veillez noter que les coûts ne comprennent **pas** l'hébergement, les repas ou les frais de déplacement, ni les éventuelles sessions de rattrapage des examens modulaires ou examens finaux ni, le cas échéant, les cours de préparation à l'examen pratique. Les examens professionnels bénéficient en outre du soutien de la Confédération.



## 5.1 Cheffe de cuisine/Chef de cuisine avec diplôme fédéral

**Début du prochain cursus de formation : 2024**

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** 41 jours de cours et 4 jours d'examen

**Coûts** CHF 7'050.- à 12'400.-

**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :  
CHF 1'500.-**

**Compensation de salaire pour l'employeur**

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.



**Avec l'offensive de formation 2023 :  
CHF 224.- ( max. CHF 10'080.- )  
Jusqu'ici avec le soutien CCNT :  
CHF 163.- ( max. CHF 7'335.- )**

**Langues** Français, allemand, italien

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

## 5.2 Cheffe de la restauration/ Chef de la restauration avec diplôme fédéral

**Début du prochain cursus de formation : 2024**

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 du service, de la vente et de la restauration.

**Durée** 41 jours de cours et 4 jours d'examen

**Coûts** CHF 7'050.- à 12'400.-

**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :  
CHF 1'500.-**

**Compensation de salaire  
pour l'employeur**

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

**Avec l'offensive de formation 2023 :  
CHF 224.- ( max. CHF 10'080.- )  
Jusqu'ici avec le soutien CCNT :  
CHF 163.- ( max. CHF 7'335.- )**

**Langues** Français, allemand, italien

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



## 5.3 Cheffe du secteur hôtelier-intendance/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** 41 jours de cours et 4 jours d'examen

**Coûts** CHF 7'050.- à 12'400.-

**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :  
CHF 1'500.-**

**Compensation de salaire pour l'employeur**

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

**Avec l'offensive de formation 2023 :  
CHF 224.- ( max. CHF 10'080.- )  
Jusqu'ici avec le soutien CCNT :  
CHF 163.- ( max. CHF 7'335.- )**



**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 de la restauration collective/ 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** 41 jours de cours et 4 jours d'examen

**Coûts** CHF 7'050.- à 12'400.-

**Jusqu'ici avec le soutien CCNT :  
CHF 1'500.-**

**Compensation de salaire  
pour l'employeur**

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

**Avec l'offensive de formation 2023 :  
CHF 224.- ( max. CHF 10'080.- )  
Jusqu'ici avec le soutien CCNT :  
CHF 163.- ( max. CHF 7'335.- )**

**Langues** Français, allemand, italien

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







# FORMATION INCLUDE. CONTACT.

## Romandie

### Hotel & Gastro *formation* Suisse

Subventions

Madame Iris Aeschlimann

Route des Pressoirs 8

1027 Lonay

**Téléphone** 021 804 85 31

**Email** [i.aeschlimann@hotelgastro.ch](mailto:i.aeschlimann@hotelgastro.ch)

**Web** [formation-include.ch](http://formation-include.ch)

## Suisse alémanique et Tessin

### Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Subventions

Monsieur Jonas Schmid

Eichstrasse 20

Postfach 362

6353 Weggis

**Téléphone** 041 392 77 53

**Email** [subventionen@hotelgastro.ch](mailto:subventionen@hotelgastro.ch)

**Web** [weiterbildung-inklusive.ch](http://weiterbildung-inklusive.ch)  
[formazione-inclusa.ch](http://formazione-inclusa.ch)



[formation-incluse.ch](https://formation-incluse.ch)

Financé par la CCNT pour l'hôtellerie-restauration suisse

