

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



24

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 270'000 employés et près de 34'000 entreprises, l'hôtellerie-restauration fait partie des secteurs les plus importants de Suisse. Afin de mieux faire valoir leurs intérêts, environ 15 % de tous les travailleurs sont membres d'Hôtel & Gastro Union, d'Unia ou de Syna. Quant aux employeurs, environ 90 % 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 décidé de demander au Conseil fédéral la prolongation de l'extension du champ d'application de la convention collective nationale de travail pour une année supplémentaire. Celui-ci a approuvé la requête permettant d'étendre le champ d'application, de sorte que la CCNT actuelle s'applique désormais jusqu'à fin 2025 et est déclarée de force obligatoire. L'hôtellerie-restauration poursuit ainsi un partenariat social stable depuis plus de 50 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

2–4

Éditorial

5–7

Aperçu des prestations
de l'année

8–14

Exécution
de la convention

15–22

Conçu par la branche, pour la branche.
Le projet de formation et de perfection-
nement de la CCNT

23–24

Projets en cours
et menés à bien

25–27

Organe d'exécution
de la convention collective
nationale de travail

Éditorial

Stabilité, confiance et perspectives

L'année 2024 s'est déroulée sous le signe de la consolidation, et ce à de nombreux égards. Les défis de la pandémie ont certes été surmontés, mais les défis posés à l'hôtellerie-restauration demeurent : la persistance de la pénurie de main-d'œuvre, les incertitudes économiques ainsi que le renforcement des exigences en matière de qualité, d'efficacité et de durabilité exigent de l'ensemble des parties prenantes un haut niveau de flexibilité et de fiabilité.

C'est précisément dans cette période exigeante que la Convention collective nationale de travail (CCNT) a peu joué son rôle de socle stable et éprouvé. Les partenaires sociaux ont consolidé ce partenariat en obtenant la prolongation de l'extension de son champ d'application jusqu'à fin 2025 et en ouvrant la voie à des négociations conventionnelles. La CCNT s'impose ainsi comme un gage de fiabilité de long terme au sein d'une branche dynamique.

Exécution de la convention

Nous respectons le calendrier de réalisation de notre mission principale de contrôle du respect de la convention : des contrôles consécutifs à des plaintes ainsi que 2'200 contrôles par sondage ont été effectués dans les délais fixés conformément aux prescriptions.

La collaboration avec les cantons se renforce. Nous avons notamment réussi à obtenir les informations relatives à l'octroi de nouvelles autorisations d'exploitation des cantons de Vaud et de Genève. Ainsi, nous pouvons désormais conseiller les nouveaux entrants dans l'hôtellerie-restauration, également en Suisse romande. Le contact avec le canton du Jura a également été développé. Nous disposons depuis longtemps d'une convention de coopération sur le travail au noir avec l'Office de l'économie et du travail (AWA) de Bâle-Ville, qui a été prolongée. Notre convention de coopération avec le canton du Tessin a aussi été reconduite pour quatre années supplémentaires.

Nos contrôles ont contribué de manière essentielle à faire respecter la convention et le cadre juridique des conditions de travail. L'office de contrôle est bien établi et reconnu en tant qu'instance neutre.

Organisation

La situation du personnel reste très stable et nos deux inspecteurs seniors sont d'une aide précieuse aussi bien sur le plan technique qu'humain. Nous avons modifié l'organisation en confiant désormais un domaine plus vaste à chaque inspectrice ou inspecteur et à l'assistante ou l'assistant sous sa direction. Nous réduisons ainsi le nombre de subordonnés directs de la directrice à une proportion acceptable.

Au siège de l'office de contrôle à Bâle, la cheffe du service interne et suppléante de la direction a dû abandonner ses fonctions après de longues années. Nous avons pu recruter à ce poste une candidate expérimentée, qui commencera à l'été 2025.

Recherche et clarifications

L'année dernière, le service Recherche et clarifications a clarifié la situation de plus de 1'000 établissements, parmi lesquels 963 ont été soumis à la CCNT. Fin décembre, 33'648 établissements étaient ainsi soumis à la CCNT de l'hôtellerie-restauration au total.

Le service s'occupe aussi des plateformes qui offrent un service d'hôtellerie-restauration, telles qu'Airbnb ou de plus petites plateformes qui proposent des nuitées dans la paille, dans la prairie, etc.

Formation et perfectionnement

Il est réjouissant de constater que l'offre de formation et de perfectionnement de la CCNT jouit d'une importante demande, malgré la fin de l'offensive en faveur de la formation. Ainsi, la CCNT non seulement contribue à garantir des conditions générales justes, mais aussi améliore activement les compétences techniques, le professionnalisme et la capacité de la branche à s'adapter à l'avenir.

Système informatique

La numérisation des processus commerciaux de l'office de contrôle ne cesse d'avancer et est, à de rares exceptions près, terminée. Il est ainsi possible de travailler efficacement en réalisant des économies. Le processus est actuellement centré sur la sécurité de nos systèmes informatiques. Le niveau de sécurité des applications a été examiné et un test de sécurité externe périodique n'a révélé aucune faille. Par ailleurs, le personnel est formé continuellement sur la sécurité informatique.

Avenir

Le comité de la commission de surveillance a chargé l'école spécialisée en tourisme HES-SO de réaliser une étude sur l'avenir de l'hôtellerie-restauration. Cette étude doit permettre de donner des indications sur la direction que va emprunter l'hôtellerie-restauration au cours des dix prochaines années.

Perspectives

Au nom de la commission de surveillance, je remercie toutes les personnes qui se sont engagées dans l'application et le développement de la CCNT en 2024: les partenaires sociaux, l'administration ainsi que le personnel très impliqué de l'office de contrôle. Ensemble, nous garantissons la qualité, l'attractivité et la compétitivité de l'hôtellerie-restauration suisse, pour aujourd'hui comme pour demain.

Bâle, le 30 avril 2025

Peter Hohl
Président de la commission
de surveillance

Cosima Thurneysen
Directrice de l'office
de contrôle

Aperçu des prestations de l'année

L'office de contrôle de la CCNT est chargé de garantir l'exécution de la convention par l'intermédiaire de contrôles réalisés dans les établissements à l'échelle de 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.

	2024	2023	2022
Nombre d'établissements assujettis	33'627	32'692	31'939

Contrôles réalisés dans les établissements

	2024	2023	2022
En raison de plaintes	580	496	435
En raison de contrôles par sondages	2'201	2'169	2'205
Contrôles subséquents	1'182	1'272	924
En raison de la loi fédérale concernant des mesures en matière de lutte contre le travail au noir (LTN)	24	66	37
Travailleurs étrangers occupant un emploi chez un employeur suisse	729	722	688
En raison de la loi sur les travailleurs détachés	45	50	105
Nombre total de contrôles réalisés dans les établissements	4'740	4'775	4'394

Demandes de renseignements juridiques

	2024	2023	2022
Par téléphone	16'067	16'018	17'598
Par courrier électronique	11'735	9'363	8'562
En personne	35	37	4
Nombre total de demandes de renseignements juridiques	27'837	25'418	26'164

Autres prestations

	2024	2023	2022
Clarifications sur l'assujettissement au nouveau champ d'application	1'056	1'130	892
Internet: «hits» / nombre de visites du site	343'516	366'000	363'226
Cursus de formation et de perfectionnement soutenus par la CCNT	2'050	3'555	2'661

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 2024 à Berne et le 18 décembre 2024 à Zurich. Les affaires suivantes ont été traitées :

- Bilan et compte d'exploitation 2023
- Attributions aux associations
- Budget 2025
- Rapport d'activités 2023
- Résultats des contrôles par sondages
- Divers litiges (peines conventionnelles)
- Projets en cours
- Augmentation des contributions aux frais d'exécution et de formation à CHF 99

Le comité de la commission de surveillance a siégé à onze reprises en séance ordinaire en 2024, à différents endroits.

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

Le comité a également traité les affaires suivantes :

- Suite des formations et perfectionnements financés par la CCNT
- Nouvelle reconnaissance d'équivalence de la CCT de la boulangerie-confiserie par rapport à la CCNT
- Expertise du calcul de l'indemnité journalière en cas de maladie en vertu de l'art. 8 CCNT
- Réalisation de contrôles dans le domaine de la location de services
- Contrôle de la validité des autorisations saisonnières délivrées
- Convention de subventionnement avec le canton du Tessin (prolongation pour quatre ans)
- 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 de la convention

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 de suivi de l'établissement est automatiquement réalisé. Si l'établissement n'a pas d'enregistrement des temps de travail, pas de prévoyance professionnelle ou pas d'assurance d'indemnité journalière ou s'il s'agit d'une récidive du non-respect de la CCNT, la commission de surveillance inflige une peine conventionnelle. L'établissement concerné est également soumis à un contrôle de suivi.



La possibilité de faire appel aux services de l'office de contrôle, notamment en cas de problèmes relatifs à l'exécution de la convention ainsi que dans le cadre du dépôt de plaintes, a à nouveau été saisie plus fréquemment au cours de l'exercice sous revue que pendant l'exercice précédent. Depuis 2017, les cantons ont la possibilité de déposer des plaintes auprès de l'office de contrôle. Une possibilité dont ils font de plus en plus souvent usage. En 2024, nous avons tout juste atteint la barre des 200 dépôts de plaintes.

Plaintes déposées

	2024	2023
Hotel & Gastro Union	17	27
Unia	116	93
Syna	15	22
Particuliers	302	187
Cantons	182	216
Total	632	545

En outre, les inspectrices et inspecteurs ont effectué en tout 1'182 contrôles de suivi (induits par des contrôles par sondages et des plaintes) en 2024.

Au total, 39'244 contrats de travail ont ainsi été vérifiés.

Loi sur les travailleurs détachés

Sur la base des annonces reçues, les inspectrices et inspecteurs ont contrôlé 1'686 travailleurs étrangers dans 729 établissements suisses. Dans 28 établissements étrangers, les documents requis pour un total de 58 travailleurs détachés et 17 travailleurs indépendants 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 et donc reconduit en 2024. Dans le cadre des contrôles par sondages effectués dans 24 entreprises, un procès-verbal sur le travail au noir a été établi et transmis.

Sanctions

En 2024, la commission de surveillance a infligé 234 peines conventionnelles pour des infractions répétées à la convention collective de travail, en application de l'art. 35, let. f, de celle-ci.

Des sanctions directes pour absence d'enregistrement du temps de travail (art. 35, let. g, CCNT) ont été prises à l'encontre de 126 établissements en 2024.

Clarifications, expertises et conseils

L'office de contrôle n'a réalisé aucune expertise durant l'exercice sous revue. En revanche, il a participé à différentes procédures judiciaires en rapport avec des frais d'exécution dus, des peines conventionnelles ou l'application de la réalisation des contrôles. Des procédures judiciaires relatives à l'assujettissement à la CCNT pour l'hôtellerie-restauration sont en outre en cours. Des clarifications concernant l'assujettissement à la CCNT ont été apportées dans 1'056 établissements.

Renseignements juridiques

Cette année encore, le service de renseignements téléphoniques de l'office de contrôle a été activement sollicité. En 2024, 14'527 renseignements téléphoniques gratuits concernant la CCNT ont été fournis (exercice précédent: 15'151). À cela s'ajoutent 1'540 renseignements concernant le code des obligations, la loi sur le travail et l'encaissement des contributions aux frais d'exécution (exercice précédent: 867). Ce nombre correspond à une moyenne d'environ 65 renseignements téléphoniques par jour ouvrable (exercice précédent: 65). Durant l'exercice sous revue, le nombre de conseils personnels donnés au guichet s'est élevé à 35 au total (exercice précédent: 37). Le nombre de demandes de renseignements par courrier électronique a été de 11'735 (exercice précédent: 9'363).

Encaissement des contributions aux frais d'exécution et de formation

En 2024, les contributions aux frais d'exécution et de formation ont été modifiées et fixées à CHF 99 par établissement et par collaboratrice et collaborateur. Ce montant permet d'apporter un soutien marqué à la professionnalisation de la branche, CHF 60 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 2023 et au cours de l'année 2024, 34'505 factures ont été envoyées. Un rappel a dû être envoyé à 14'923 établissements en juillet 2024. Sur ce nombre, l'office de contrôle a transmis 3'197 dossiers au bureau de recouvrement des créances en octobre 2024. 1'984 étaient toujours en suspens à la fin de l'année.

Contrôles par sondages

Du 1^{er} janvier 2024 au 31 décembre 2024

15 inspectrices et 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 l'extension du champ d'application, en Suisse, toute entreprise proposant une prestation d'hôtellerie-restauration et 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 nouveau cycle de contrôles par sondages, portant sur 2'200 établissements sélectionnés de manière aléatoire, a commencé le 1^{er} janvier 2024.

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).

Le nouveau cycle de contrôles par sondages 2024 a pu commencer comme prévu le 1^{er} janvier 2024. Ainsi, 2'200 contrôles par sondages aléatoires ont été réalisés.

Les points à contrôler étaient le salaire minimum ainsi que l'enregistrement et le contrôle du temps de travail.

Résultats des contrôles par sondages

	2024	2023
Établissements contrôlés	2'201	2'169
Sans réclamation	1'488	1'455
Avec réclamations (y compris «Calcul incorrect des contributions aux frais d'exécution» et «Enregistrement du temps de travail disponible mais pas signé»)	713	714
Salaire minimum incorrect*	289	247
Absence d'enregistrement du temps de travail*	51	63
Absence de contrôle du temps de travail	345	386

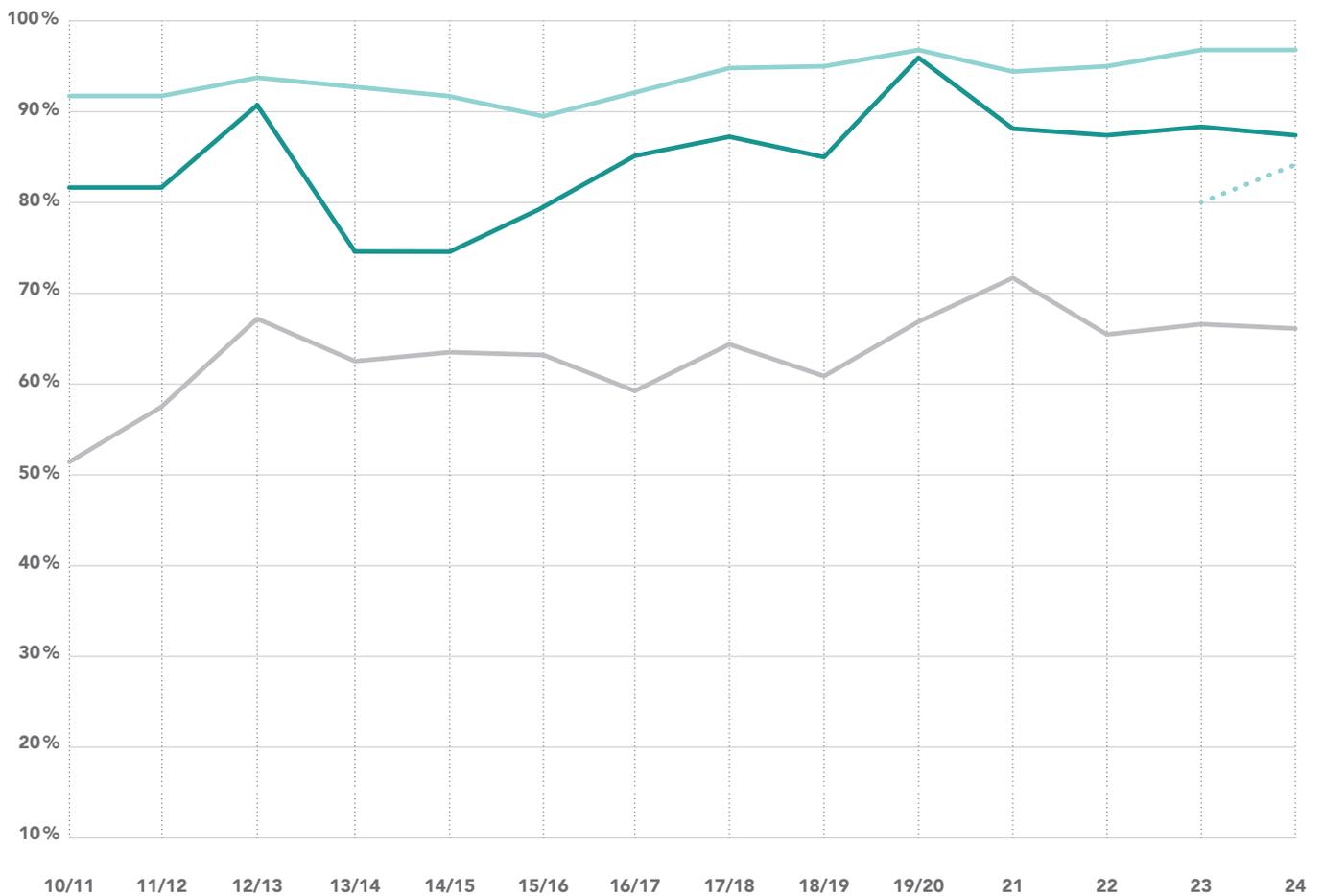
* Plusieurs choix possibles

Exécution de la CCNT – Contrôles par sondages

Comparaison entre les échantillons représentatifs de 2010/11 à 2024

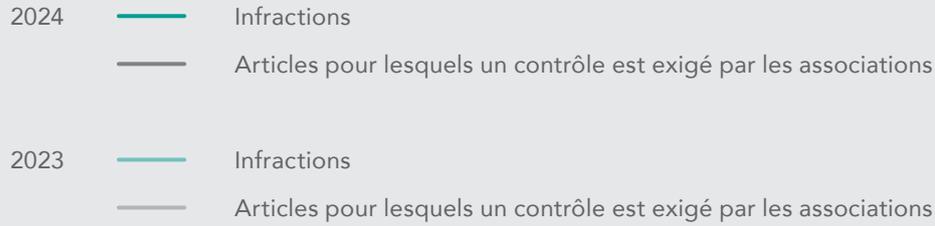
- Un système de pointage est prévu
- Le temps de travail est contrôlé
- Tous les salaires minimums seront maintenus
- Entreprises sans réclamation

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.



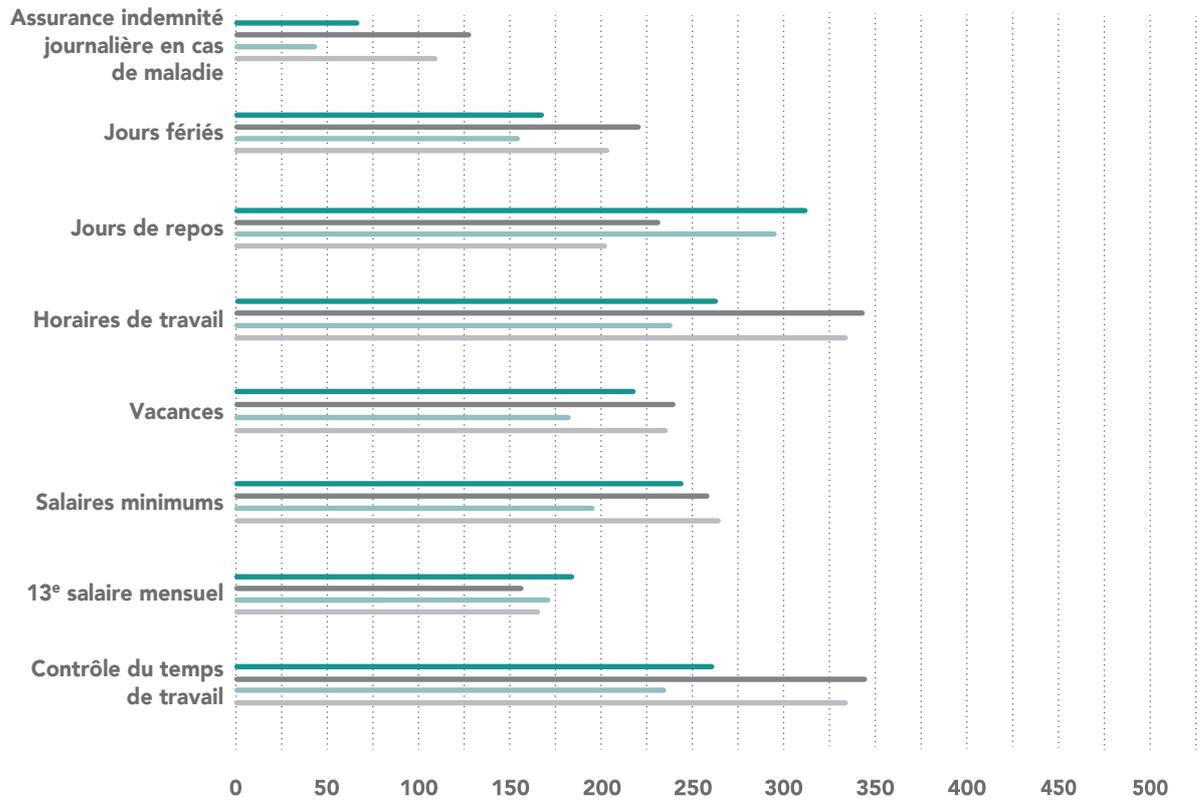
Exécution de la CCNT – Plaintes

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



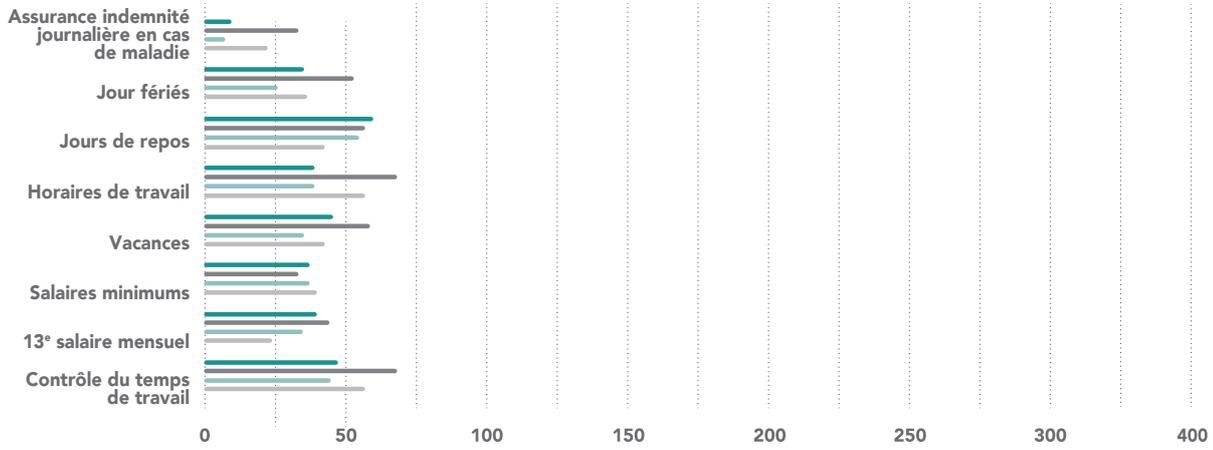
Total

En 2024, 632 établissements au total (116 hôtels et 516 restaurants) ont été contrôlés suite à des dépôts de plainte. En 2023, ce total s'élevait à 545 établissements (108 hôtels et 437 restaurants).



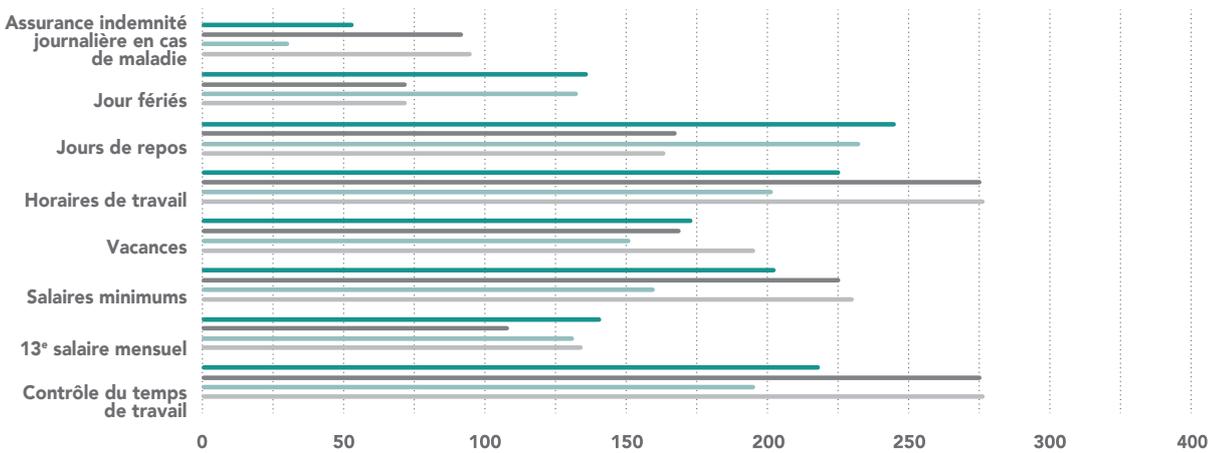
Hôtels

En 2024, 116 hôtels ont été contrôlés (exercice précédent: 108).



Restaurants

En 2024, 516 restaurants ont été contrôlés (exercice précédent: 437).



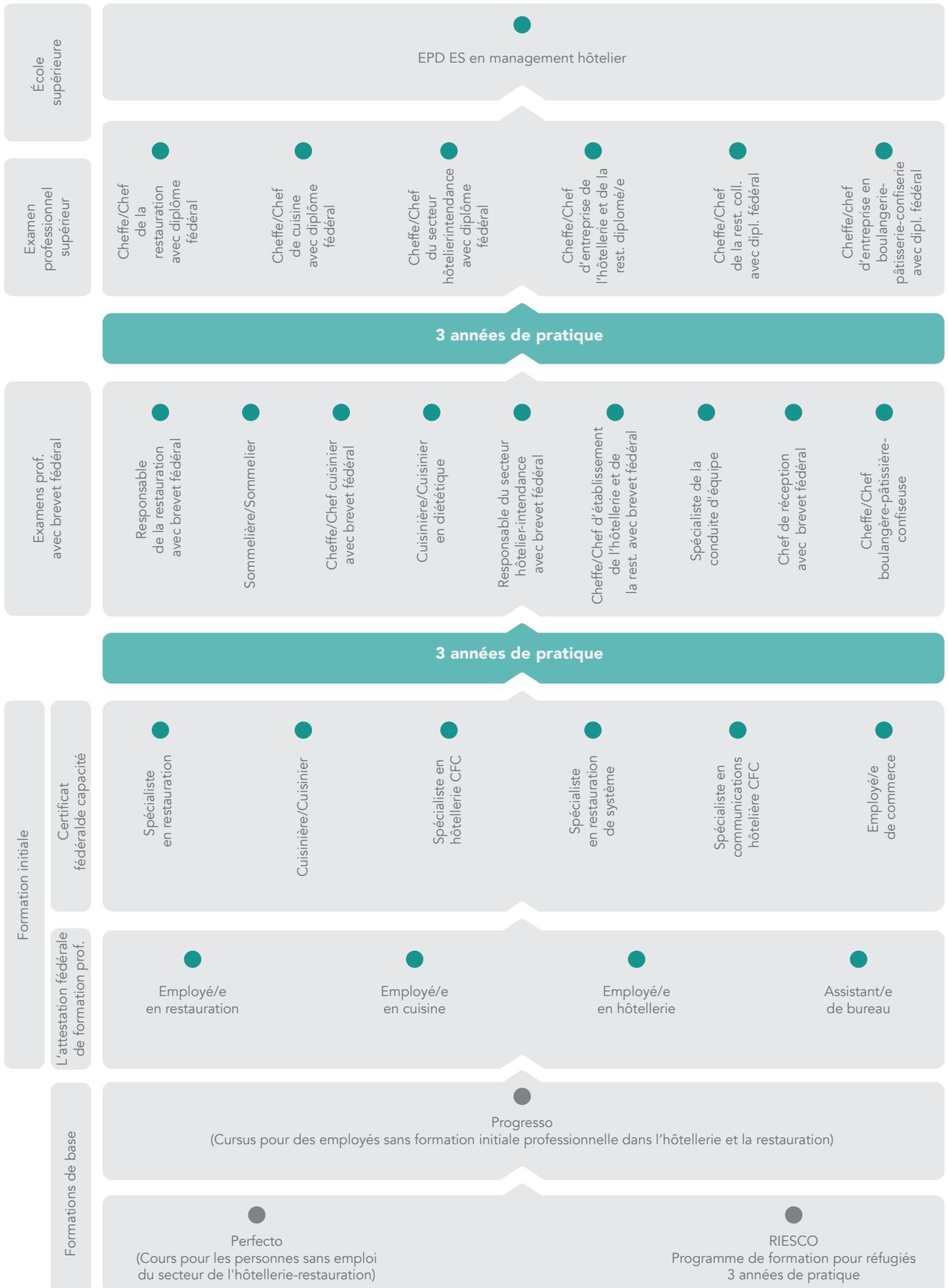
Un plus pour l'établissement, l'équipe et le client

Le projet de formation et de perfectionnement de la CCNT n'a jamais été aussi essentiel qu'en cette période de pénurie de main-d'œuvre permanente difficilement résorbable au vu de l'évolution démographique:

Grâce aux formations et perfectionnements financés par la CCNT, les collaboratrices et collaborateurs acquièrent de nouveaux savoirs et mettent leurs connaissances à jour, pour ensuite les partager au sein de leur équipe, et reviennent motivés ainsi que plus qualifiés dans l'établissement. Leur travail gagne alors en professionnalisme et en efficacité, ce qui a un impact positif sur le chiffre d'affaires et le bien-être des clients.

En outre, les établissements bénéficient d'un allègement financier pour la plupart de ces perfectionnements, en l'occurrence ceux qui délivrent un diplôme reconnu et permettent de progresser au sein du système de formation.

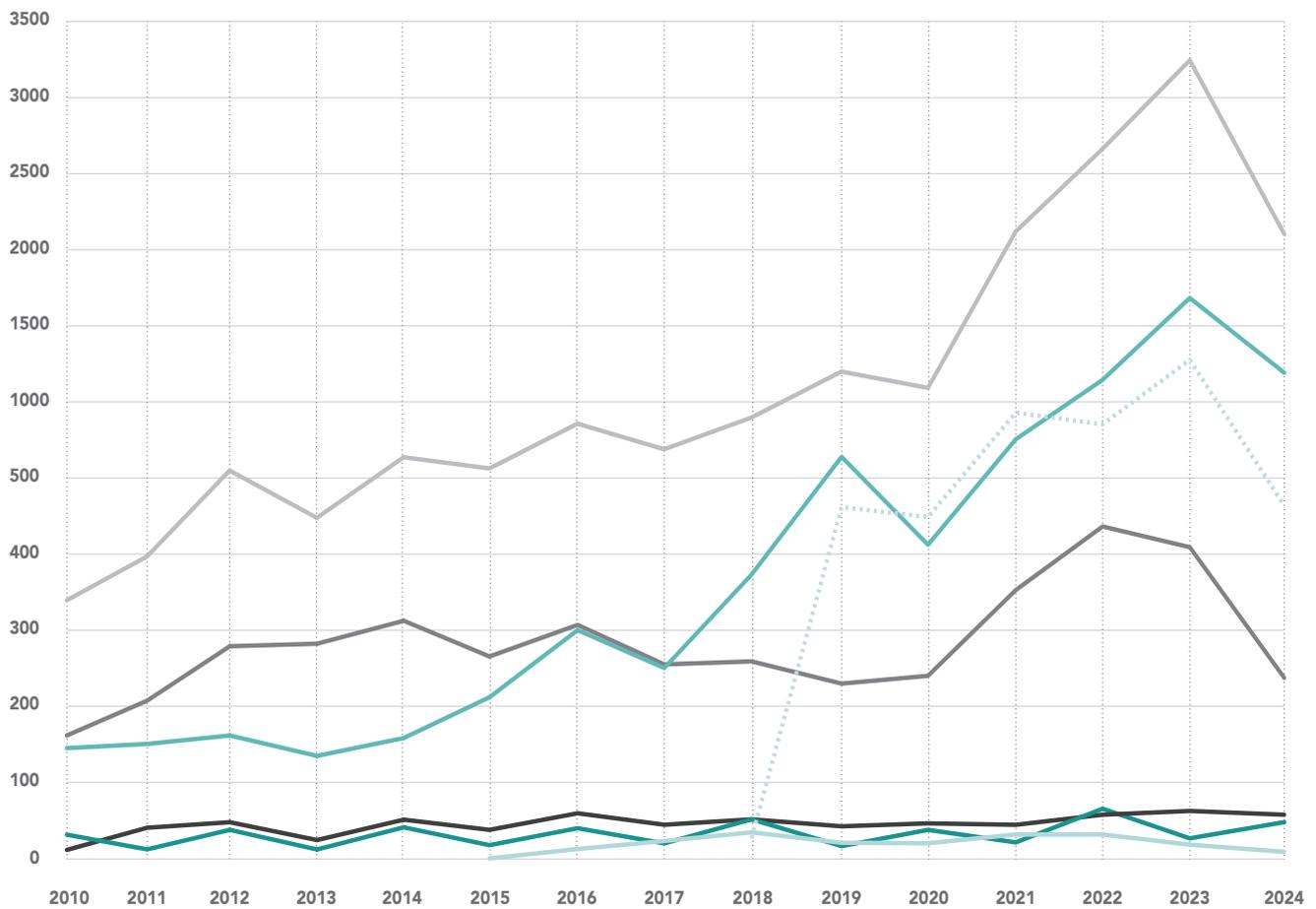
De la qualification de base à la formation professionnelle supérieure



Demandes acceptées

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

*subventionnés seulement depuis 2018



Consolidation après la pandémie

Durant l'exercice sous revue et après la fin de l' « offensive en faveur de la formation » , dans le cadre de laquelle toutes les offres étaient gratuites, une nette consolidation du nombre de participantes et participants au programme de formation et de perfectionnement de la CCNT a été observée: avec 2050 participantes et participants, nettement plus de subventions ont été octroyées par rapport aux années qui ont précédé le lancement de la campagne d'information « Formation incluse » . Depuis la mise en place du programme de formation et perfectionnement en 2010, déjà 17'459 collaboratrices et collaborateurs se sont perfectionnés grâce aux subventions de la CCNT.

Les évolutions suivantes sont également à souligner durant l'exercice sous revue :

- Les offres de base sont très populaires et ont continué à afficher des chiffres supérieurs à ceux de 2021 (première année de l'offensive en faveur de la formation) durant l'année sous revue.
- Le programme est mis à jour chaque année. Le cours de formateur Hotel & Gastro *formation* Berne a été ajouté en 2024.
- Ne font plus partie du programme de financement depuis 2024 : cours d'agent d'entretien polyvalent et cours de buanderie et de lingerie (tout deux uniquement disponibles en Suisse romande), cheffe boulangère-pâtissière-confiseuse/chef boulanger-pâtissier-confiseur avec brevet fédéral ainsi que sommelier/sommelière® suisse en thé.

Toutes les offres actuellement disponibles dans les langues de cours correspondantes (allemand, français et italien) se trouvent toujours en ligne sur formation-incluse.ch. Les contingents pour les subventions par an sont limités. Les demandes sont étudiées après réception.



Scannez le code QR avec votre smartphone pour accéder au site formation-incluse.ch

Offres de base

	2024	2023	2022	2021
Progresso	284	377	328	214
Cours de langue fide décentralisés pour l'hôtellerie-restauration	908	1'239	838	478
Cours de serveur/serveuse	6	9	9	16
Cours de vente en restauration	7	41	4	24
Cours d'hygiène et de sécurité au travail	10	45	29	2
Cours d'aide de cuisine	1	–	4	–
Total	1'216	1'711	1'212	734

Formations de rattrapage

	2024	2023	2022	2021
Employée/employé en cuisine, employée/employé en restauration et employée/employé en hôtellerie avec attestation fédérale de formation professionnelle	6	28	17	12
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	60	45	46	32
Total	66	73	63	44

Examens professionnels

	2024	2023	2022	2021
Cheffe cuisinière/chef cuisinier	64	112	119	147
Responsable de la restauration	19	31	48	30
Responsable du secteur hôtelier-intendance	8	10	17	16
Cheffe/chef de réception	3	30	22	23
Spécialiste de la conduite d'un groupe (tous les modules)	19	20	16	12
Cheffe/chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration (G2)	71	170	156	115
Sommelier/Sommelière	35	–	35	22
Cuisinière/cuisinier en diététique avec brevet fédéral	19	29	18	–
Total	235	402	431	365

Examens professionnels supérieurs

	2024	2023	2022	2021
Cheffe/chef de cuisine	26	N/A	24	N/A
Cheffe/chef de la restauration	5	N/A	3	N/A
Cheffe/chef du secteur hôtelier-intendance	2	N/A	2	N/A
Cheffe/chef de la restauration collective	3	N/A	7	N/A
Restauratrice/restaurateur (G3)	22	27	31	17
Total	58	27	67	17

Écoles supérieures

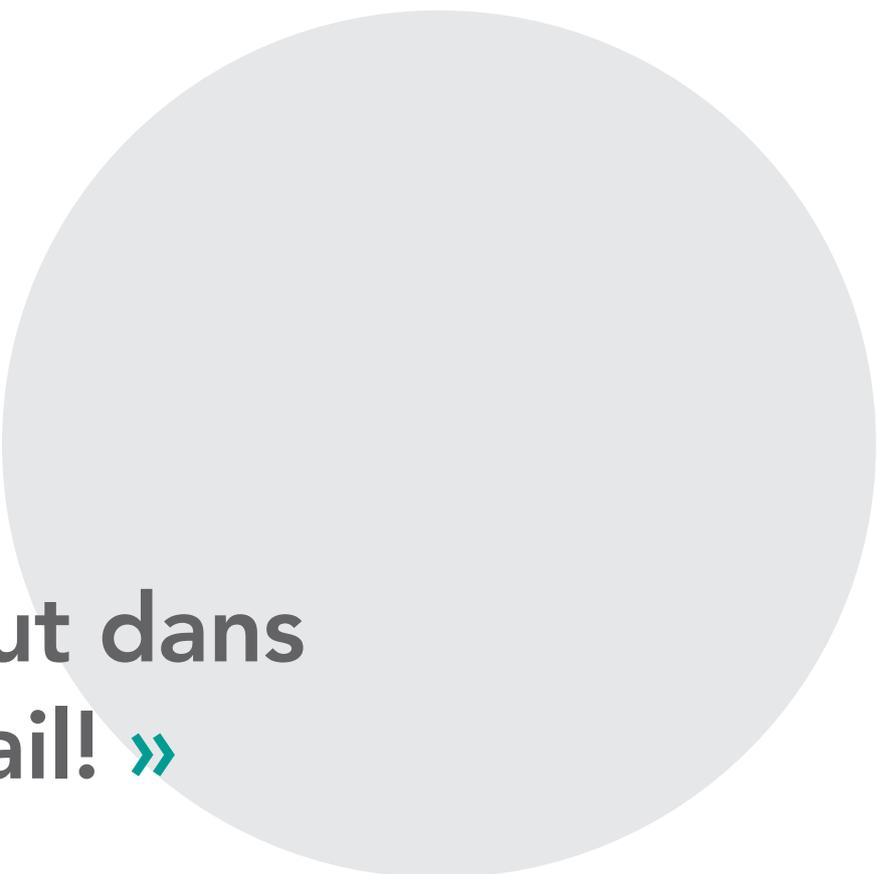
	2024	2023	2022	2021
Etudes postdiplôme ES en management hôtelier	18	24	24	24

Perfectionnements

	2024	2023	2022	2021
Cours de formateur d'HotellerieSuisse	17	46	17	37
Cours de formateur Hôtel & Gastro <i>formation</i> Suisse	89	92	–	–
Cours de formateur GastroAargau	52	62	–	–
Cours de formateur Hôtel & Gastro <i>formation</i> Berne (nouveau)	47	–	–	–
Cours de formateur GastroGraubünden	16	17	7	–
Cursus formateur avec diplôme reconnu par la Confédération	3	4	–	–
Journée de formation pour formateur d'Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse	53	75	105	203
Formation continue en cuisine avant-gardiste	–	11	16	18
Sommelier en vin, 1 ^e partie	58	132	77	69
Sommelier en vin, 2 ^e partie	19	45	35	37
Sommelier suisse de la bière	13	53	44	40
Sommelier en eau	2	11	6	10
Sommelier en spiritueux	8	24	16	15
Sommelier en fromages	7	19	14	17
Sommelier du café	–	13	13	7
Séminaire de base G1	12	500	276	259
TOP Entreprise formatrice	31	99	119	122
Director of E-Commerce	21	69	20	–
Cours de pizzaiolo/pizzaiola	2	8	12	–
Formation pour experts modulaire	–	18	–	–
Promotion de la santé des apprentis	7	20	28	–
Total	457	1'318	864	958

À Weggis, mars 2025

Jonas Schmid, Responsable Subventions,
Hôtel & Gastro *formation* Suisse



« J'aime tout dans
mon travail! »

– **Amelia Barroso,**
executive housekeeping manager à l'hôtel Sternen de Muri,
suit actuellement le cursus secteur hôtelier-intendance



« Beaucoup de carrières ont décollé chez nous après un perfectionnement. »

– Florian Bettschen
directeur du casino de Berne

Projets clôturés et en cours

En 2024, 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.

Informatique

Les travaux de renouvellement total de la solution informatique, déjà en cours, se sont poursuivis en 2024. Le traitement des données dans notre base de données a été adapté à la dernière législation sur la protection des données, notamment en matière de suppression. D'autres mesures de sécurité ont aussi été mises en œuvre afin de protéger nos données contre les cyberattaques. Par ailleurs, un flux de travail a été lancé pour traiter les nouveaux entrants dans l'hôtellerie-restauration.

Certification ISO de l'Office de contrôle

Après avoir satisfait à l'audit interne en décembre 2023, l'office de contrôle a passé avec succès en janvier 2024 un autre audit de renouvellement sans que des écarts soient constatés. Les travaux courants nécessaires sur différents processus, instructions et fiches d'information sont effectués rapidement par les collaborateurs et collaboratrices responsables. De nouveaux processus, de nouvelles instructions et de nouvelles fiches d'information sont par ailleurs

créés en permanence. Le système ISO est jugé dans l'ensemble très utile pour le travail quotidien. L'audit interne a eu lieu en novembre 2024, avec succès là aussi, en vue de l'audit de renouvellement de janvier 2025.

Protection des données

Durant l'exercice sous revue, l'office de contrôle a appliqué la totalité des recommandations formulées lors de l'analyse GAP. Des formations régulières sensibilisent en permanence le personnel au sujet.

Avenir de l'hôtellerie-restauration

Les partenaires sociaux ont demandé à l'école spécialisée en tourisme HES-SO de préparer une étude sur l'avenir de l'hôtellerie-restauration. Cette étude doit permettre d'identifier la direction que va emprunter l'hôtellerie-restauration au cours des dix prochaines années. Les résultats de l'étude étaient disponibles fin 2024. Le comité analysera l'étude plus en détail au cours de l'année 2025.



Les campagnes sur les réseaux sociaux qui ont rencontré le plus de succès en Suisse romande

Les campagnes d'information, une source essentielle

Les campagnes « CCNT: Bonne pour tous », « Progresso » et « Formation incluse » menées depuis plusieurs années ont permis aux collaboratrices et collaborateurs ainsi qu'aux établissements de découvrir tout l'intérêt que représentent la CCNT et les formations et perfectionnements financés.

Durant l'exercice sous revue, les sites de « Progresso » et « Formation incluse » ont été remaniés pour les rendre plus intuitifs. Les deux campagnes se sont chacune appuyées sur une nouvelle grande vidéo permettant d'aller chercher visuellement l'inspiration et les axes régionaux de la campagne « Progresso » ont été complétés par des activités informatives avec les fournisseurs et les formateurs. Dans le cadre des deux campagnes, des événements

d'information en ligne ont été ajoutés au mix de mesures éprouvées basé sur les brochures, les flyers, les contenus imprimés et en ligne, les participations aux salons, les événements et les réseaux sociaux, qui occupent une place toujours plus importante.

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 une personne 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.



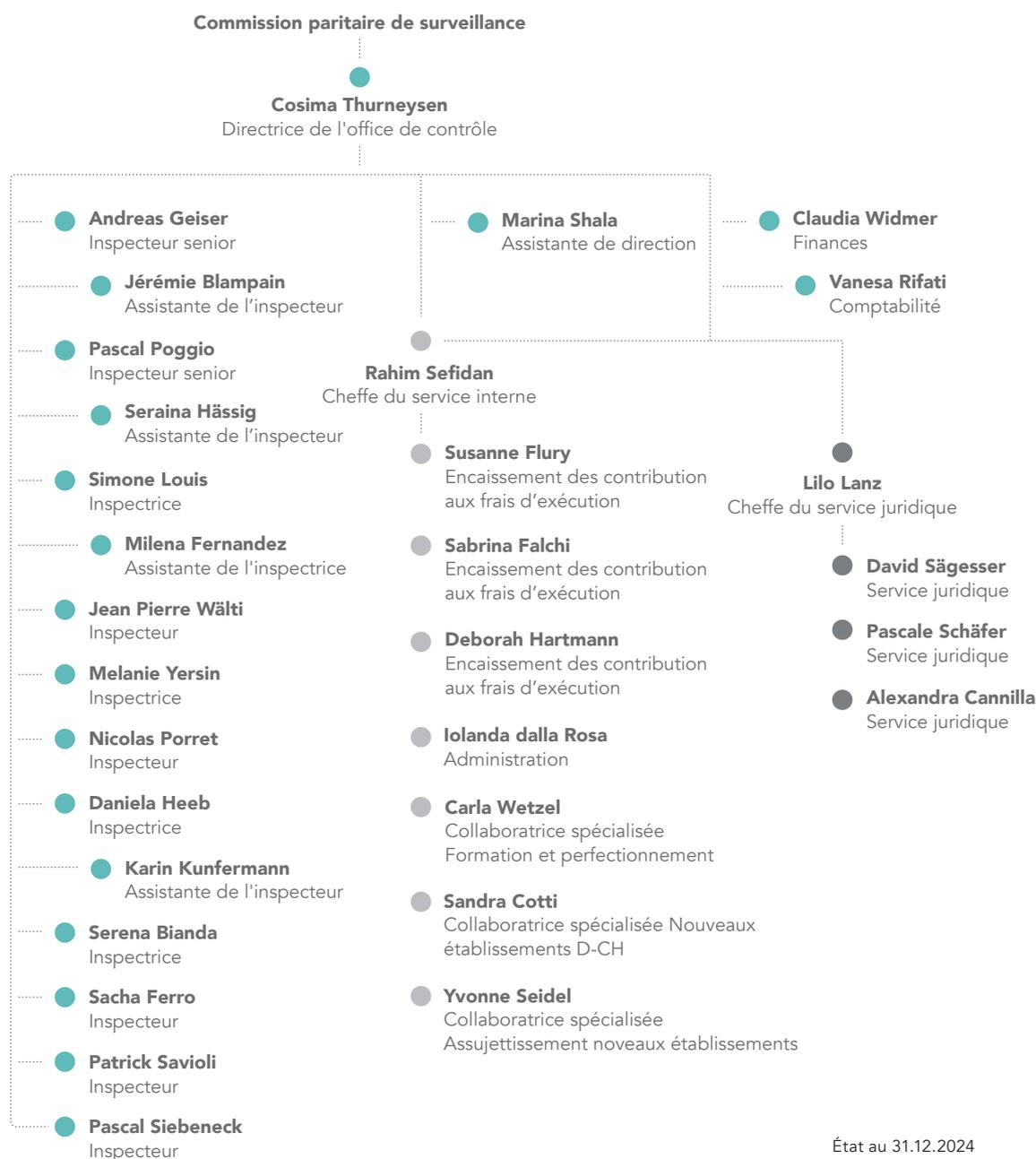
Commission paritaire de surveillance

Président neutre	Peter Hohl, lic. oec. HSG, Pfaffhausen *
HotellerieSuisse	Bettina Baltensperger, juriste, Berne * Roger Jutzi, Zurich Patrick Hauser, Lucerne
GastroSuisse	Christian Belser, lic. en droit, Zurich ** Tobias Burkhalter, Berne Vörös Samuel, Lucerne Massimo Suter, Morcote Fredy Bruder, Kölliken
Swiss Catering Association	Christian Hodler, avocat, Berne *
Hotel & Gastro Union	Roger Lang, Lucerne * Catherine Gehri, Lausanne Juan Gonzalvez, Lucerne Esther Lüscher, Leimbach Oliver Schärli, Lucerne Felix Iseli, Diegten
Unia	Mauro Moretto, lic. phil. hist., Berne * Manuel Kämpfer, Bâle
Syna	Guido Schluep, Olten **
Secrétariat	Christine Büchler, Muri
Organe de révision	RSM Switzerland AG Zurich

* membre du comité de la commission de surveillance

+ membre de la délégation des vérificateurs des comptes

État au 31.12.2024



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 principaux :

- 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 sur plainte ou sur demande d'une association contractante, d'un canton ou d'un collaborateur ou d'une collaboratrice de l'hôtellerie-restauration.
- En tant qu'interlocuteur neutre des employeurs et des employés, il fournit des renseignements juridiques gratuits concernant la CCNT. Avec une documentation 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 et de formation 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.



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.