

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



21

Rapport d'activités

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

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

Avec plus de 200'000 employés et près de 30'000 entreprises, l'hôtellerie-restauration fait partie des secteurs les plus importants de Suisse. Afin de mieux faire valoir leurs intérêts, environ 17 % de tous les travailleurs sont membres d'Hotel & Gastro Union, d'Unia ou de Syna. Quant aux employeurs, 90 % d'entre eux adhèrent à l'une des associations que sont Gastro-Suisse, HotellerieSuisse ou encore la Swiss Catering Association (SCA). Leurs organes de décision ont décidé à l'été 2020 de demander au Conseil fédéral la prolongation de l'extension du champ d'application de la convention collective nationale de travail pour deux années supplémentaires. Celui-ci a approuvé la requête de prolongation de l'extension du champ d'application de sorte que la CCNT actuelle s'applique désormais jusqu'à fin 2022 et est déclarée de force obligatoire. L'hôtellerie-restauration poursuit ainsi un partenariat social stable depuis plus de 40 ans. La CCNT assure des conditions-cadres équitables et harmonisées, ainsi que des conditions de travail modernes. En outre, en soutenant de façon déterminante la formation et le perfectionnement, elle favorise la professionnalisation. Toutes ces mesures permettent aux partenaires sociaux de renforcer la compétitivité de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. Fidèles à la devise « conçue par la branche pour la branche », elles constituent la base d'un succès durable et garantissent un excellent niveau de qualité.

Table des matières

2–4

Éditorial

15– 22

Formations et perfectionnements
soutenus par la CCNT

5– 7

Aperçu des prestations
de l'année

23– 25

Projets en cours
et menés à bien

8– 14

Exécution
de la convention

26– 28

Organe d'exécution
de la convention collective
nationale de travail

Éditorial

Une lumière au bout du tunnel!

L'année 2021 a commencé comme s'était achevée la précédente: restaurants, bars, clubs et autres établissements de ce type sont restés fermés. Ce n'est que le 19 avril 2021 que les restaurants ont pu rouvrir leurs terrasses sous certaines conditions (port du masque, nombre réduit de convives par table, etc.). Une solution qui malheureusement n'était pas viable pour de nombreux restaurateurs, pour des raisons économiques.

Le 31 mai 2021, les restaurants ont pu rouvrir leurs espaces intérieurs et reprendre une activité à peu près normale malgré le maintien de règles fastidieuses. De nombreux employeurs et employés se sont réjouis de retrouver leur quotidien de travail après une si longue fermeture. D'autres mesures ont été assouplies à l'été, mais par ailleurs, l'introduction de l'obligation de certificat a généré une charge de travail supplémentaire pour les restaurateurs chargés d'effectuer les contrôles. Celle-ci a toutefois permis d'échapper à une nouvelle fermeture des établissements de restauration à l'automne, lorsque le nombre de cas est reparti à la hausse. Les bars et clubs aussi ont pu rouvrir leurs portes, mais avec la règle dite «2G+» qui en a dissuadé plus d'un.

Le variant Omicron de la Covid-19 qui prédomine désormais est certes très contagieux, mais provoque des symptômes moins graves, ne surcharge pas excessivement le système de santé et présente une faible mortalité, ce qui a permis de lever dès le 17 février 2022 les restrictions initialement prévues pour durer jusqu'à la fin mars. Les établissements de restauration de Suisse étaient ainsi libérés de toutes les prescriptions en lien avec la Covid-19 et ont pu retravailler comme avant la pandémie – alléluia!

Exécution de la convention

Pendant le confinement et jusqu'au 31 mai 2021, les inspectrices et inspecteurs n'ont pas pu réaliser de visites sur place. Ils étaient soit au chômage partiel, soit chargés de la mise à jour de notre base de données, ce qui consistait à clarifier le statut des établissements saisis et à identifier les établissements non saisis. Ce n'est qu'en juillet 2021 qu'il a été possible de commencer à traiter les plaintes, dont le nombre avait entre-temps fortement augmenté, et de se rendre dans les établissements concernés, ce qui n'a pas toujours été bien perçu dans ce contexte.

Le traitement des plaintes était prioritaire; vinrent ensuite, dans l'ordre de priorité, les contrôles subséquents, et c'est seulement vers la fin de l'année que des contrôles par sondages ont été réalisés. Au total, à peu près la moitié des contrôles habituels d'établissements ont pu être réalisés.

Service interne

Les collaborateurs de l'Office de contrôle de Bâle ont télétravaillé pendant pratiquement toute l'année et ce, sans problème et sans baisse de performance pour nos clients grâce à des processus opérationnels entièrement numérisés et à la connexion à une base de données centralisée. Des renseignements juridiques ont ainsi pu être fournis sans interruption et ont atteint un niveau de 80% par rapport à 2019, avant la pandémie.

Formation et perfectionnement

En raison du confinement ordonné par les autorités, de nombreux collaborateurs de l'hôtellerie-restauration étaient empêchés de travailler. La commission de surveillance a donc décidé de lancer une offensive en faveur de la formation à travers la prise en charge intégrale des frais de formation par la CCNT. De plus, les compensations salariales versées aux employeurs ont été substantiellement augmentées.

Cette opération avait pour but de donner aux collaborateurs la possibilité de suivre un perfectionnement gratuit pendant le confinement et au-delà afin d'améliorer encore la qualification des collaborateurs du secteur. Le succès ne s'est pas fait attendre: 2'142 demandes de financement de formations ont été approuvées en 2021, soit une hausse de 77% par rapport à l'année précédente. Nous avons donc passé pour la première fois la barre des 2'000 perfectionnements et avons quasiment atteint notre objectif d'au moins 1% de collaborateurs de l'hôtellerie-restauration formés chaque année.

Les inscriptions aux cours de langue, aux examens professionnels, aux cours de sommelier et au séminaire de base G1 de GastroSuisse ont grimpé en flèche.

L'offensive en faveur de la formation est reconduite en 2022.

Système informatique

Outre l'amélioration continue des programmes existants, nous avons notamment investi dans un nouveau concept de frais d'exécution. Le processus opérationnel relatif aux frais d'exécution, de la déclaration à la réception du paiement, a été très largement numérisé et donc fortement simplifié, ce qui a également entraîné la réorganisation et l'automatisation de l'ensemble du trafic des paiements.

ISO 9001:2015

Le système de gestion de l'Office de contrôle a passé un nouvel audit avec succès en janvier 2022. Le service de certification SQS nous a délivré le certificat de qualité ISO 9001:2015 pour trois années supplémentaires sans conditions ni restrictions. Cela confirme que la qualité de nos processus opérationnels est garantie, assurant par là-même la qualité constante de notre travail.

Changement de direction, adaptation de l'organisation

Fin 2021, le directeur de longue date de l'Office de contrôle, Hansjürg Moser, a pris sa retraite. Il avait pris la tête de l'Office de contrôle il y a 21 ans après une période sans convention. Il employait à l'époque trois inspecteurs (allemand, français et italien), une collaboratrice au service intern et une comptable (à temps partiel). Nous employons aujourd'hui 25 collaborateurs (à plein temps) et effectuons plus de 5'500 contrôles d'établissements par an (chiffre de 2019). Processus opérationnels de l'Office de contrôle entièrement numérisés, système de gestion certifié ISO, frais d'exécution prélevés parmi les plus bas de Suisse et dont plus de 50% sont reversés aux collaborateurs de l'hôtellerie-restauration pour le financement de formations et de perfectionnements... Autant de réalisations que l'on doit au travail extrêmement efficace de Hansjürg Moser. Le 1er janvier 2022, après une phase d'intégration minutieuse, Cosima Thurneysen a pris la direction de l'Office de contrôle.

La suppléance de la directrice a également été réorganisée. Notre responsable des finances de longue date, Claudia Widmer, a été désignée pour s'en charger. Une comptable a été embauchée pour la délester par ailleurs.

Perspectives

Comme indiqué plus haut, la pandémie a très fortement marqué l'hôtellerie-restauration en 2021. Grâce aux aides de l'État, les conséquences n'ont pas été aussi catastrophiques que prévu au début. Nous avons constaté un maintien du nombre d'entreprises assujetties, mais une baisse des contrats de travail, ce qui cause actuellement une pénurie de personnel, en particulier qualifié.

La levée de toutes les restrictions liées à la pandémie dans le secteur de l'hôtellerie-restauration a entraîné un retour à la normale et il est permis d'espérer que le taux de vaccination élevé et les nombreuses infections au variant Omicron assureront une bonne immunité collective et qu'il ne sera pas nécessaire de reprendre des mesures d'urgence à l'automne, qui toucheraient notre secteur en premier comme chacun le sait.

Il n'y a malheureusement toujours pas de consensus entre les partenaires sociaux en ce qui concerne la reprise des négociations sur la CCNT, de sorte qu'il sera à nouveau demandé que la convention existante soit déclarée de force obligatoire. Cette incertitude quant au maintien d'une CCT peut aussi déstabiliser les collaborateurs de l'Office de contrôle. Ceux-ci ont, malgré les restrictions liées à la pandémie et certaines incertitudes, continué à fournir un travail exceptionnel. Nous remercions tous les collaborateurs de l'Office de contrôle de leur formidable engagement.

Bâle, le 30 avril 2022

Peter Hohl
Président de la commission
de surveillance

Cosima Thurneysen
Directrice

Aperçu des prestations de l'année

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

	2021*	2020*	2019
Nombre d'établissements assujettis	31'083	29'762	28'488

Contrôles réalisés dans les établissements

	2021*	2020*	2019
En raison de plaintes	499	337	670
En raison de contrôles par sondages	992	965	2'200
Contrôles subséquents	487	1'298	1'713
En raison de la loi fédérale concernant des mesures en matière de lutte contre le travail au noir (LTN)	18	24	50
Travailleurs étrangers occupant un emploi chez un employeur suisse	397	391	490
En raison de la loi sur les travailleurs détachés	69	107	129
Nombre total de contrôles réalisés dans les établissements	2'462	3'122	5'252

Demandes de renseignements juridiques

	2021*	2020*	2019
Par téléphone	16'663	18'997	23'290
Par courrier électronique	7'067	7'992	6'322
En personne	0	4	79
Nombre total de demandes de renseignements juridiques	23'730	26'993	29'691

Autres prestations

	2021*	2020*	2019
Expertises et conseils	0	18	20
Clarifications sur l'assujettissement au nouveau champ d'application	767	651	893
Internet: «hits» / nombre de visites du site	318'226	266'906	338'337
Application de la CCNT: nombre de téléchargements	– ^{**}	1'562	2'832
Cursus de formation et de perfectionnement soutenus par la CCNT	2'142	1'205	1'267

*Les activités de l'Office de contrôle ont été limitées en raison de la pandémie (voir aussi pages précédentes et suivantes).

** L'application a été supprimée en 2021, car le site web a été optimisé pour l'affichage sur appareils mobiles.

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 29 juin 2021 à Lucerne et le 21 décembre 2021 via MS Teams. Les affaires suivantes ont été traitées :

- Bilan et compte d'exploitation 2020
- Attributions aux associations
- Budget 2022
- Rapport d'activités 2020
- Résultats des contrôles par sondages
- Litiges (peines conventionnelles)
- Projets en cours

Le comité de la commission de surveillance a siégé à onze reprises en séance ordinaire en 2021, à différents endroits.

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

Le comité a également traité les affaires suivantes :

- Convention entre le SECO et la commission paritaire de surveillance de la CCNT au sujet de l'exécution des mesures d'accompagnement
- Convention de prestations en rapport avec l'exécution de la loi fédérale concernant des mesures en matière de lutte contre le travail au noir
- Projet informatique: information sur l'avancée des travaux
- Exécution des contrôles en coopération avec les autorités cantonales ad hoc
- Informations relatives à la réalisation des contrôles dans le canton du Tessin et les associations concernées; entretiens avec les autorités
- Financement de formations et de perfectionnements supplémentaires

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 subséquent de l'établissement est automatiquement activé. S'il s'agit d'une infraction relative à l'enregistrement des temps de travail ou d'une récidive du non-respect des dispositions en vigueur, la commission de surveillance inflige une peine conventionnelle. Un contrôle subséquent de l'établissement est effectué.



Malgré la pandémie, 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 été un peu plus souvent au cours de l'exercice sous revue que pendant l'exercice précédent. Depuis janvier 2017, les cantons ont eux aussi la possibilité de déposer des plaintes auprès de l'office de contrôle.

Plaintes déposées

	2021	2020
Hotel & Gastro Union	22	32
Unia	80	97
Syna	23	31
Particuliers	272	115
Cantons	102	131
Total	499	406

En outre, les inspectrices et inspecteurs ont effectué un total de 487 contrôles subséquents (induits par des contrôles par sondages et des plaintes) en 2021.

Au total, 24'513 contrats de travail ont ainsi été vérifiés.

Loi sur les travailleurs détachés

Sur la base des annonces reçues, les inspectrices et inspecteurs ont contrôlé 891 travailleurs étrangers dans 397 établissements suisses. Dans 48 établissements étrangers, les documents requis pour un total de 133 travailleurs détachés et 21 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 été renouvelé ou reconduit en 2021. Dans le cadre des contrôles par sondages effectués dans 18 entreprises, au moins un procès-verbal sur le travail au noir a chaque fois été établi et transmis.

Sanctions

L'an passé, la commission de surveillance a infligé 74 peines conventionnelles pour des infractions répétées à la convention collective de travail, en application de l'art. 35f de celle-ci.

Des sanctions directes pour absence d'enregistrement du temps de travail (art. 35g CCNT) ont été prises à l'encontre de 28 établissements en 2021.

Clarifications, expertises et conseils

En raison du coronavirus et du confinement qui en a résulté, l'Office de contrôle n'a réalisé aucune expertise ni participé à aucun procès sur place durant l'exercice sous revue. Des clarifications concernant l'assujettissement conformément au nouveau champ d'application ont été réalisées dans 767 établissements.

Renseignements juridiques

Malgré la pandémie, le service de renseignements téléphoniques de l'office de contrôle est resté accessible en permanence et a été très sollicité. En 2021, 12'906 renseignements téléphoniques gratuits concernant la CCNT ont été fournis (exercice précédent : 15'627). À cela s'ajoutent 3'757 renseignements concernant le Code des obligations, la loi sur le travail, l'encaissement des contributions aux frais d'exécution, etc. (exercice précédent : 3'370). Ce nombre correspond à une moyenne d'environ 66 renseignements téléphoniques par jour ouvrable (exercice précédent : 76). Du fait de la pandémie, il n'y a pas eu de conseils personnels donnés au guichet en 2021 (exercice précédent: 4). Le nombre de demandes de renseignements par courrier électronique a été de 7'067 (exercice précédent : 7'992).

Encaissement des contributions aux frais d'exécution

Cette année, les contributions aux frais d'exécution restent à CHF 89 par établissement et par collaboratrice et collaborateur. Ce montant permet d'apporter un soutien marqué à la professionnalisation de la branche, CHF 50 étant consacrés au financement de la formation et du perfectionnement professionnels. Le reste, soit CHF 39, est utilisé pour l'exécution de la convention dans l'hôtellerie-restauration.

En décembre 2020 et au cours de l'année 2021, 32'071 factures ont été envoyées. Un rappel a dû être envoyé à 8'119 établissements en mai 2021. Sur ce nombre, l'office de contrôle a transmis 2'359 dossiers au bureau de recouvrement des créances en octobre 2021.

Celui-ci a pu liquider, à la fin de l'année, 1'101 dossiers sur les 2'359 en suspens début 2020 et les 1'992 transmis en octobre. À la fin de l'année, 1'468 dossiers étaient encore en souffrance.

Contrôles par sondages réalisés entre le 1er janvier 2021 et le 31 décembre 2021

14 inspecteurs de l'office de contrôle de la convention collective nationale de travail vérifient chaque année le respect de la CCNT en effectuant des contrôles par sondages représentatifs dans les entreprises. En vertu de la déclaration de force obligatoire, en Suisse, toute entreprise du secteur de l'hôtellerie-restauration ayant des salariés est assujettie à la CCNT et peut être contrôlée. L'enregistrement du temps de travail ainsi que les salaires minimums sont au centre des contrôles.

Le nouveau cycle de contrôles par sondages, portant sur 2'200 établissements sélectionnés de manière aléatoire, a commencé le 1er janvier 2021. 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).

En raison du confinement perdurant, ce cycle de contrôles par sondages n'a pas pu débuter avant le 1er juillet 2021. C'est pourquoi le comité de la commission paritaire de surveillance a décidé d'interrompre le cycle de contrôles par sondages le 31 décembre 2021 et les contrôles effectués et de débuter un nouveau cycle de contrôles par sondages le 1er janvier 2022.

À cette date, 992 entreprises sur 2'200 avaient pu être contrôlées. Les entreprises n'ayant pas été contrôlées seront automatiquement incluses dans le cycle de contrôles 2022 qui devrait débuter le 1er janvier 2022, dans la mesure où la situation le permet.

Les points à contrôler étaient le salaire minimum, l'enregistrement du temps de travail et l'assurance d'indemnité journalière.

Résultats des contrôles par sondages

	2021	2020
Établissements contrôlés	992 **	965
Sans réclamation	715	644
Avec réclamations	277	321
Salaire minimum incorrect*	117	40
Absence d'enregistrement du temps de travail*	54	30
Pas d'assurance d'indemnité journalière ou non conforme à la CCNT*	81	–

* Plusieurs choix possibles

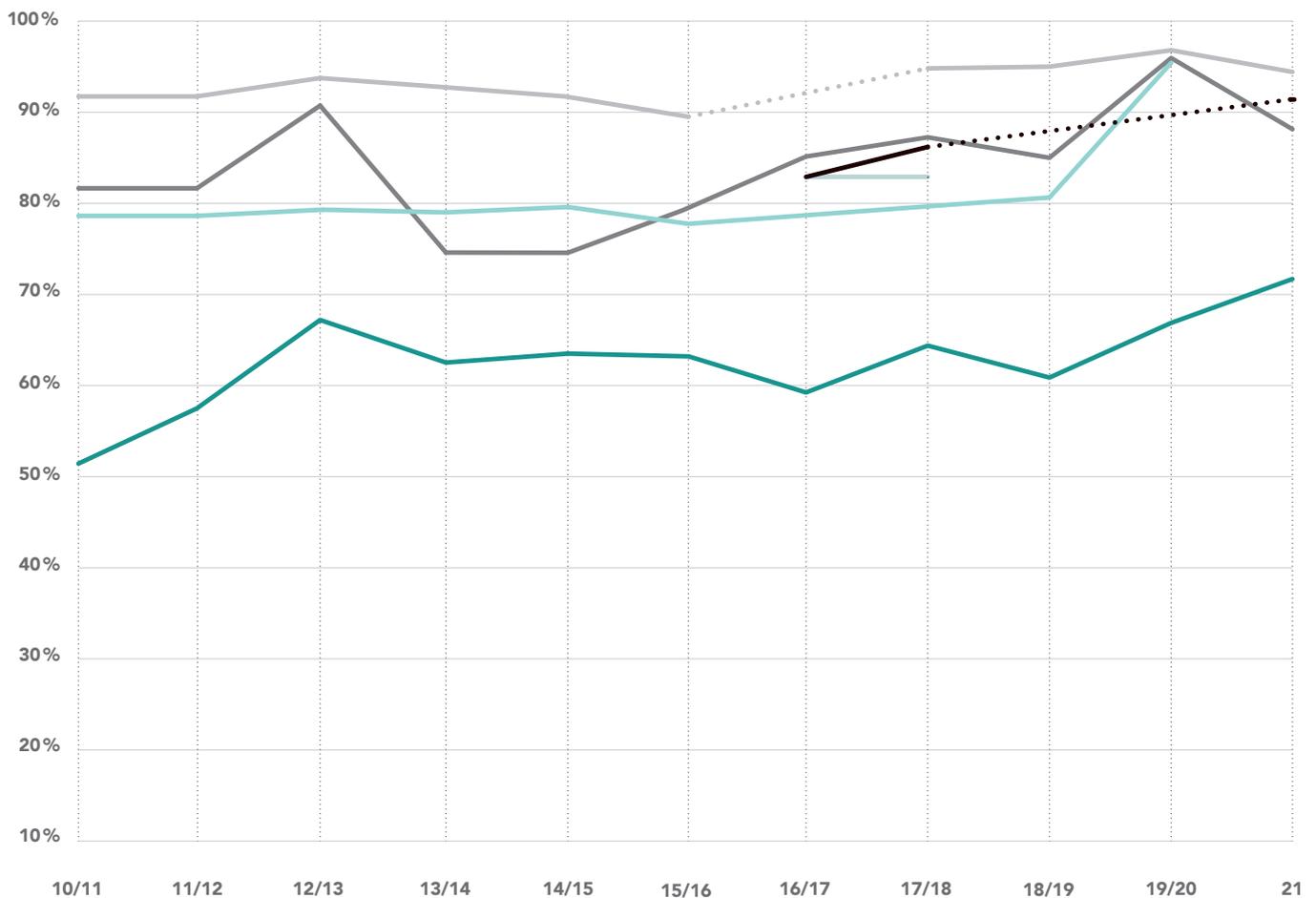
** En raison de la pandémie, les contrôles par sondages ont seulement débuté le 1er juillet 2021. Toutes entreprises n'ayant pas pu être contrôlées le seront dans le cadre du cycle de contrôles par sondages 2022.

Exécution de la CCNT – Contrôles par sondages

Comparaison entre les échantillons représentatifs de 2010/2011 à 2021

- Le 13^e mois sera versé à tous les collaborateurs en bonne et due forme
- Un système de pointage est prévu
- Tous les salaires minimums seront maintenus
- Entreprises proposant une assurance indemnités journalières de maladie
- Entreprises proposant une prévoyance professionnelle
- Entreprises sans réclamation
- Aucun contrôle par sondages effectué

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



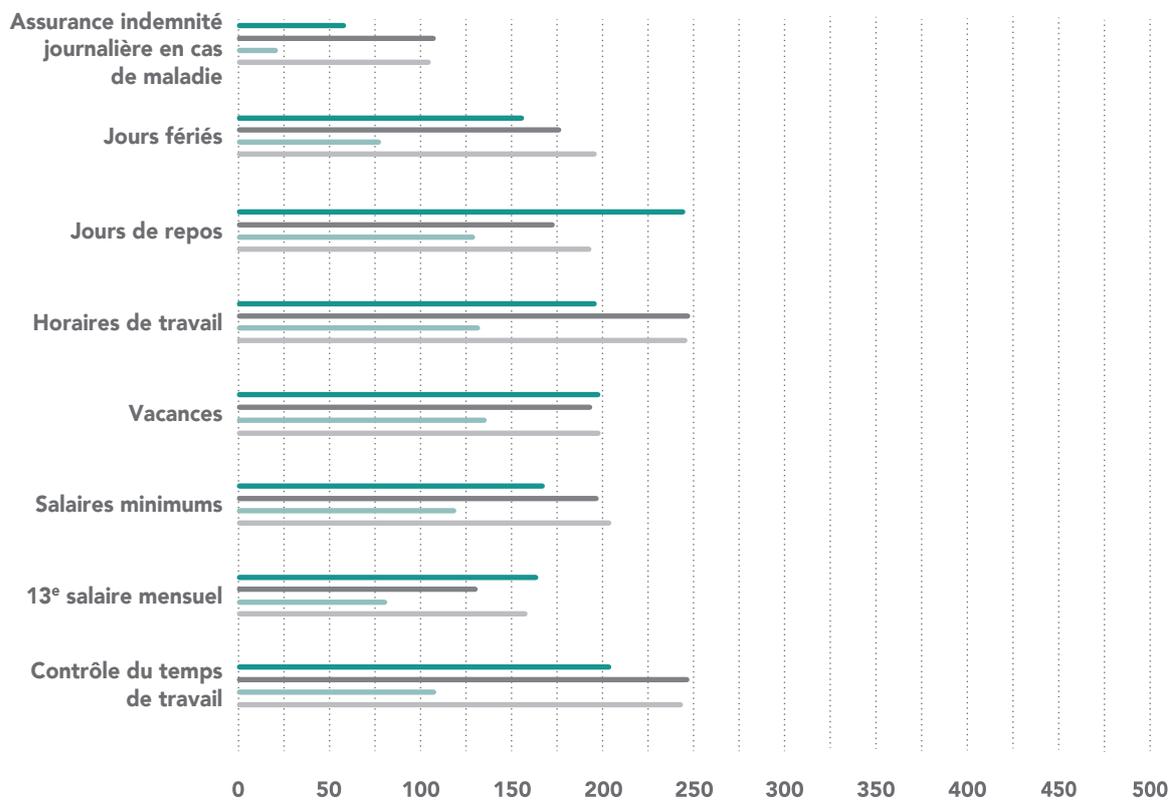
Exécution de la CCNT

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



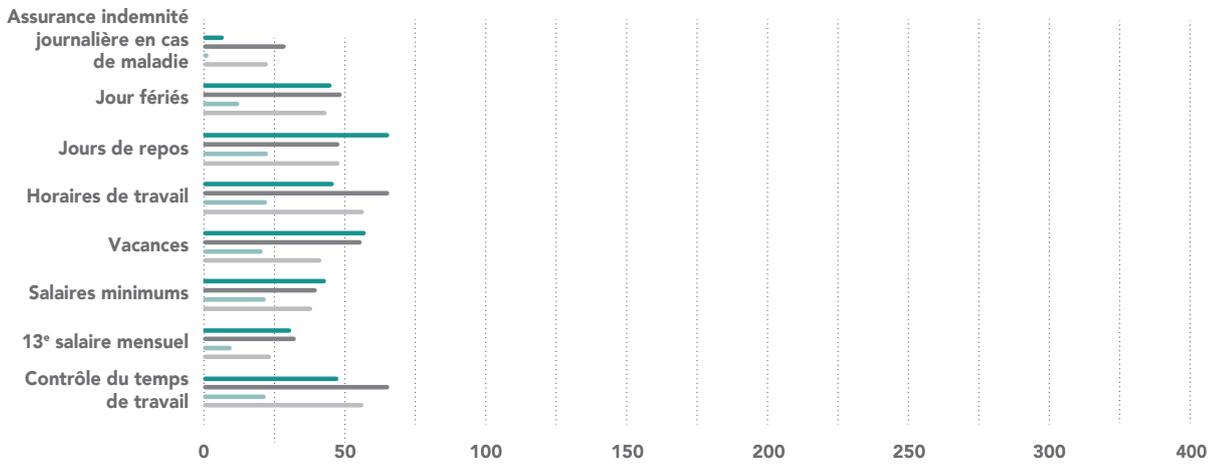
Total

En 2021, 499 établissements au total (141 hôtels et 358 restaurants) ont été contrôlés. En 2020, ce total s'élevait à 337 établissements (74 hôtels et 263 restaurants).



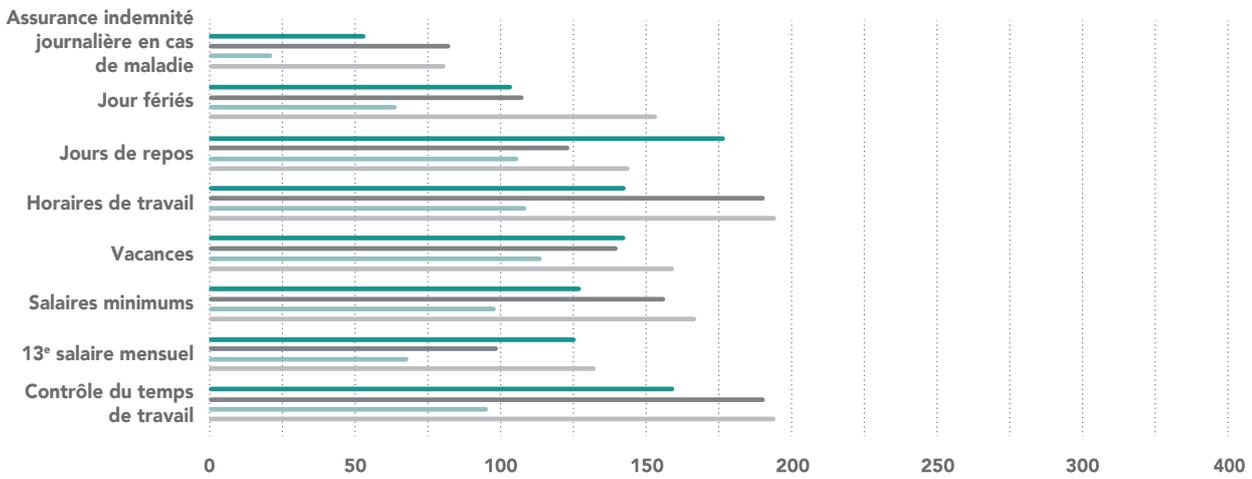
Hôtel

En 2021, 141 hôtels ont été contrôlés (exercice précédent: 74)



Restaurant

En 2021, 358 restaurants ont été contrôlés (exercice précédent: 263)

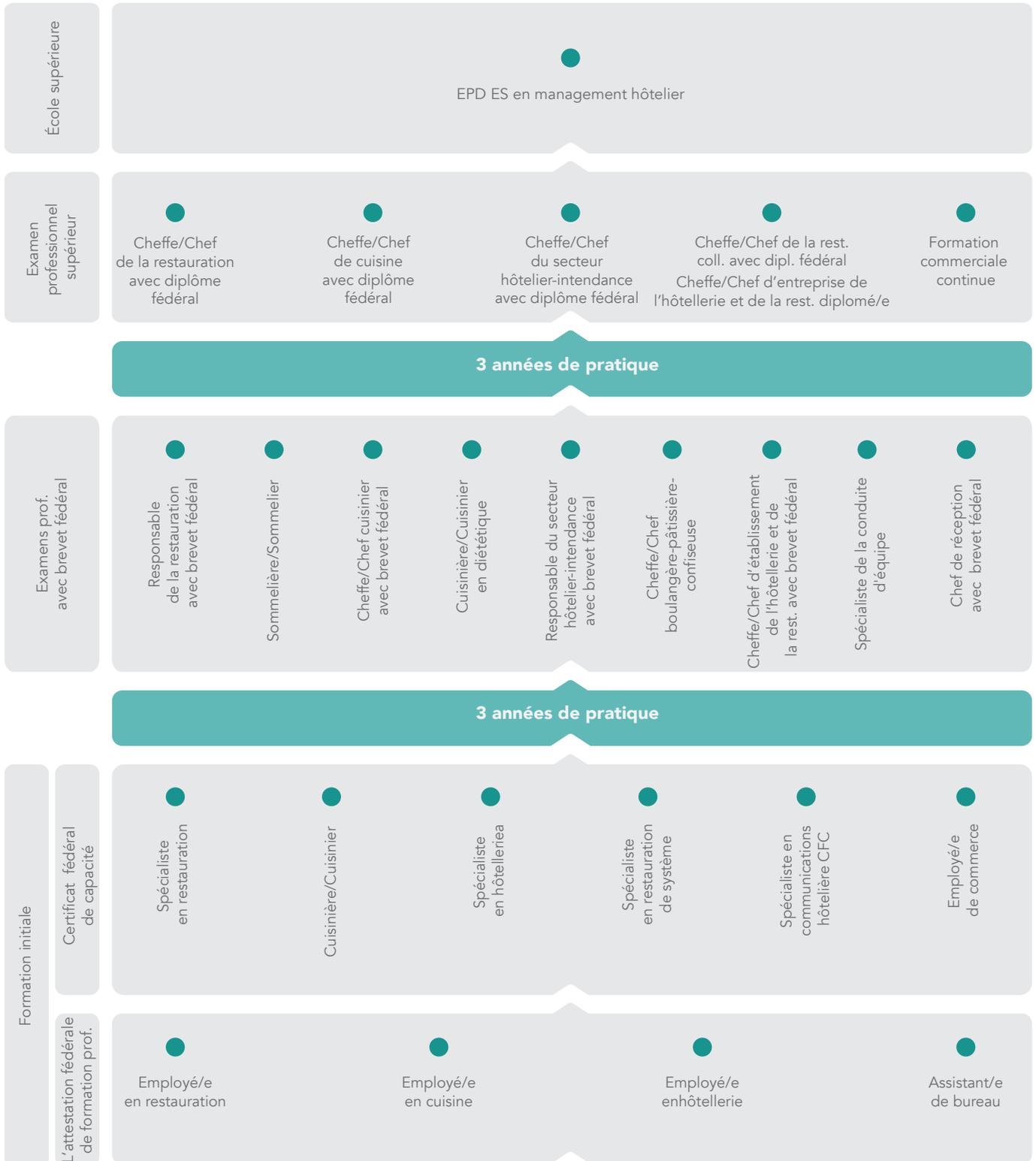


Projet de formation et de perfectionnement de la CCNT avec offensive nationale en faveur de la formation

Afin de limiter les conséquences de la pandémie sur l'hôtellerie-restauration et de lutter contre la pénurie de main-d'œuvre qualifiée, les partenaires sociaux ont lancé en janvier 2021 une offensive nationale en faveur de la formation: d'ici fin 2022, les quelque 40 cours et formations faisant partie du projet de formation et de perfectionnement de la CCNT seront gratuits. De plus, les compensations salariales versées aux entreprises sont substantiellement augmentées. L'offensive en faveur de la formation jouit d'une grande popularité: au cours de l'exercice sous revue, avec 2'142 personnes ayant bénéficié des subventions, la barre des 2'000 a été franchie pour la première fois depuis le lancement du programme en 2010. Les réductions accordées aux collaborateurs des entreprises obligatoirement soumises à la CCNT s'élèvent de quelques centaines de francs à plus de 17'000 francs selon les formations.



De la qualification de base à la formation professionnelle supérieure



Progresso (pour des employés sans formation initiale dans l'hôtellerie et la restauration)

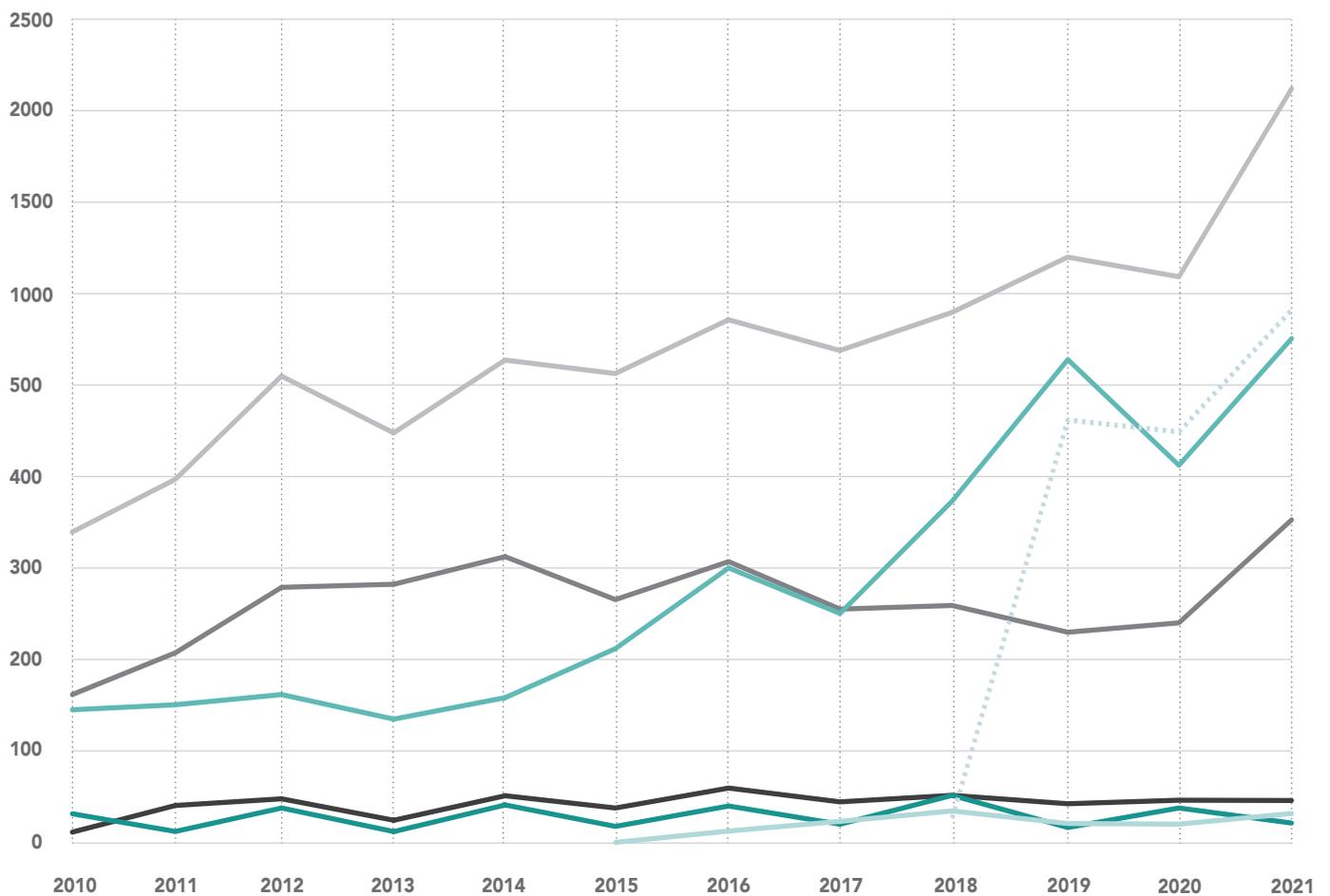
Perfecto (cours pour sans-emploi dans l'hôtellerie et la restauration)

RIESCO-cours pour réfugiés

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



Le perfectionnement pour lutter contre la pénurie de main-d'œuvre qualifiée

Le meilleur moyen de lutter contre la pénurie de main-d'œuvre qualifiée dont souffre actuellement l'hôtellerie-restauration est le perfectionnement. Des offres de formation modernes n'accroissent pas seulement la productivité et la qualité dans la branche.

Elles renforcent aussi l'attrait des postes de travail, notamment grâce aux salaires minimaux liés à l'obtention des diplômes. C'est pourquoi les partenaires sociaux mettent à jour et élargissent chaque année le projet de formation et de perfectionnement de la CCNT, ce qui a permis de mettre sur pied en 2021 un programme comprenant 38 offres à tous les niveaux.

1. Offres de base

1.1 Progresso

Hotel & Gastro formation Suisse propose les formations Progresso (par modules) dans tout le pays et dans trois langues nationales (français, allemand, italien) à des collaborateurs sans diplôme professionnel officiel dans l'hôtellerie-restauration et souhaitant se former.

Ces cours concernent les secteurs de la cuisine, du service, de l'intendance et de la restauration de système. Ils comprennent 25 jours de formation répartis en trois blocs.

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

Cette année, nous avons pu établir un nouveau record avec 478 demandes acceptées.

1.3 Formations modulaires Suisse romande (nouveau)

En Suisse romande, diverses formations sont venues enrichir l'offre dans les secteurs de la cuisine, de la restauration et de l'intendance.

2. Formations de rattrapage

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

Avec la formation modulaire abrégée d'employée/employé en cuisine AFP et d'employée/employé en restauration AFP, Hotel & Gastro formation Suisse propose une possibilité de perfectionnement à la suite de la qualification de base Progresso. Cette année, la CCNT a validé la participation de 12 candidats.

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

La formation de rattrapage avec certificat fédéral de capacité (CFC) s'adresse à des adultes possédant au moins cinq ans d'expérience professionnelle, qui souhaitent obtenir un CFC par le biais d'une formation accélérée. La CCNT a accepté 32 demandes de formation en 2021.

3. Examens professionnels

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

Le tableau à la page suivante récapitule le nombre de participants pour les examens professionnels financés par la CCNT.

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

En 2021, huit personnes ont obtenu le financement pour le module Leadership et deux personnes pour le module Management. Un financement a été accordé pour le module Formation interdisciplinaire ainsi que pour l'examen professionnel.

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

Le nombre record de 88 financements atteint l'an passé a été encore surpassé avec 27 bénéficiaires de plus, soit 115 demandes acceptées au total.

3.4 Sommelier/sommelière avec brevet fédéral

Cette année, à Zurich, deux classes ont démarré avec 22 personnes au total.

4. Examens professionnels supérieurs

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

Aucun cursus de ce niveau n'a débuté cette année.

4.2 Restauratrice/restaurateur avec diplôme fédéral

En 2021, la CCNT a accepté les demandes de 17 participants au séminaire G3.

5. Écoles supérieures

5.1 Études postdiplôme ES en management hôtelier

En 2021, 24 participants au cycle d'études postdiplôme ES en management hôtelier d'HotellerieSuisse ont pu bénéficier des indemnités généreuses de la CCNT.

Les coûts varient entre CHF 16'800 pour les membres d'HotellerieSuisse et CHF 19'000 pour les non-membres. Par le biais de l'offensive en faveur de la formation, la CCNT a assumé l'intégralité des coûts.

6. Perfectionnements

6.1 Cours de formateur d'HotellerieSuisse

Cette année, pour la première fois, HotellerieSuisse a organisé deux cours de formateur, avec un nouveau record de 37 demandes acceptées.

6.2 Journée de formation pour formateur d'Hotel & Gastro formation Suisse

En 2021, 203 personnes ont reçu un accord de la CCNT.

Offres de base

	2021	2020	2019	2018
Progresso	214	146	208	226
Cours de langue fide décentralisés pour l'hôtellerie-restauration	478	265	306	141
Cours de serveur/serveuse	16	–	–	–
Cours de vente en restauration	24	–	–	–
Cours d'hygiène et de sécurité au travail	2	–	–	–
Total	734	411	514	367

Formation

	2021	2020	2019	2018
Cheffe cuisinière/chef cuisinier	147	109	112	92
Responsable de la restauration	30	29	29	33
Responsable du secteur hôtelier-intendance	16	10	8	10
Cheffe/chef de réception	23	23	N/A	25
Spécialiste de la conduite d'un groupe	12	6	1	5
Cheffe/chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration (G2)	115	88	63	61
Sommelier/Sommelière	22	17	N/A	24
Total	365	282	213	250

Examens professionnels supérieurs

	2021	2020	2019	2018
Cheffe/chef de cuisine	N/A	24	2	24
Cheffe/chef de la restauration	N/A	3	2	2
Cheffe/chef du secteur hôtelier-intendance	N/A	0	0	0
Cheffe/chef de la restauration collective	N/A	2	0	2
Restauratrice/restaurateur (G3)	17	15	11	21
Total	17	44	15	49

Écoles supérieures

	2021	2020	2019	2018
Etudes postdiplôme ES en management hôtelier	24	23	23	25

Perfectionnements

	2021	2020	2019	2018
Cours de formateur d'HotellerieSuisse	37	15	14	9
Journée de formation pour formateur d'Hotel & Gastro formation Suisse	203	153	364	9
Formation continue en cuisine avant-gardiste	18	15	9	6
Cours de formateur de l'école hôtelière de Thoune	35	13	18	–
Le sommet des saveurs GastroSuisse	52	44	61	–
Sommelier en vin, 1 ^e partie	69	38	–	–
Sommelier en vin, 2 ^e partie	37	14	–	–
Sommelier suisse de la bière	40	21	–	–
Sommelier en eau	10	1	–	–
Sommelier en spiritueux	15	7	–	–
Sommelier en fromages	17	0	–	–
Séminaire de base G1	259	15	–	–
TOP Entreprise formatrice	122	–	–	–
GastroForum, Rencontres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme	37	–	–	–
Sommelier du café	7	–	–	–
Total	958	336	466	24

6.3 Formation continue en cuisine avant-gardiste

Un nouveau record a pu être atteint cette année avec 18 participants.

6.4 Cours de formateur de l'école hôtelière de Thoune

Pour ce perfectionnement également, le nombre de demandes approuvées a considérablement augmenté.

6.5 Le sommet des saveurs GastroSuisse

Lors de cette troisième année, la CCNT a donné son accord à 52 personnes. C'est aussi la première fois que le «sommet des saveurs» en Suisse romande bénéficie d'une subvention.

6.6 Formations de sommelier GastroSuisse

Au cours de la deuxième année financée en partie par la CCNT, tous les cursus ont enregistré une augmentation massive du nombre de demandes acceptées.

6.7 Séminaire de base G1

Le séminaire de base G1 figure au programme depuis l'an passé. Les personnes ayant obtenu le certificat GastroSuisse peuvent demander le remboursement de CHF 450 par module (au maximum CHF 2'700). Cette année, toutefois,

l'intégralité des frais du séminaire a été prise en charge en raison de l'offensive en faveur de la formation. Au cours de la deuxième année, nous avons enregistré une hausse spectaculaire.

6.8 TOP Entreprise formatrice (nouveau)

Ce perfectionnement est venu compléter le programme de financement CCNT en 2021. La première année, 122 demandes ont été acceptées.

6.9 GastroForum, Rencontres féminines (nouveau)

Une autre nouveauté est constituée par le séminaire «Rencontres féminines». Cette année, nous avons pu valider le financement pour 37 personnes.

6.10 Sommelier du café (nouveau)

Le sommelier du café a lui aussi fait son entrée dans le programme. La première année, sept personnes ont bénéficié du financement par la CCNT.

Weggis, mars 2022,
Jonas Schmid, Responsable Subventions,
Hôtel & Gastro formation Suisse



« Un record! Cette année, pour la première fois depuis le lancement du programme en 2010, la barre des 2'000 a été franchie grâce au projet de formation et de perfectionnement de la CCNT! »

– Jonas Schmid, Responsable Subventions, Hotel & Gastro formation Suisse

Projets clôturés et en cours

En 2021, 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 2021. Le concept de frais d'exécution a également été achevé et implémenté pendant l'exercice sous revue. Le système de facturation correspondant a été élaboré et mis en œuvre en parallèle, de sorte que le concept de facturation pourra être mis en œuvre en 2022.

Certification ISO de l'Office de contrôle

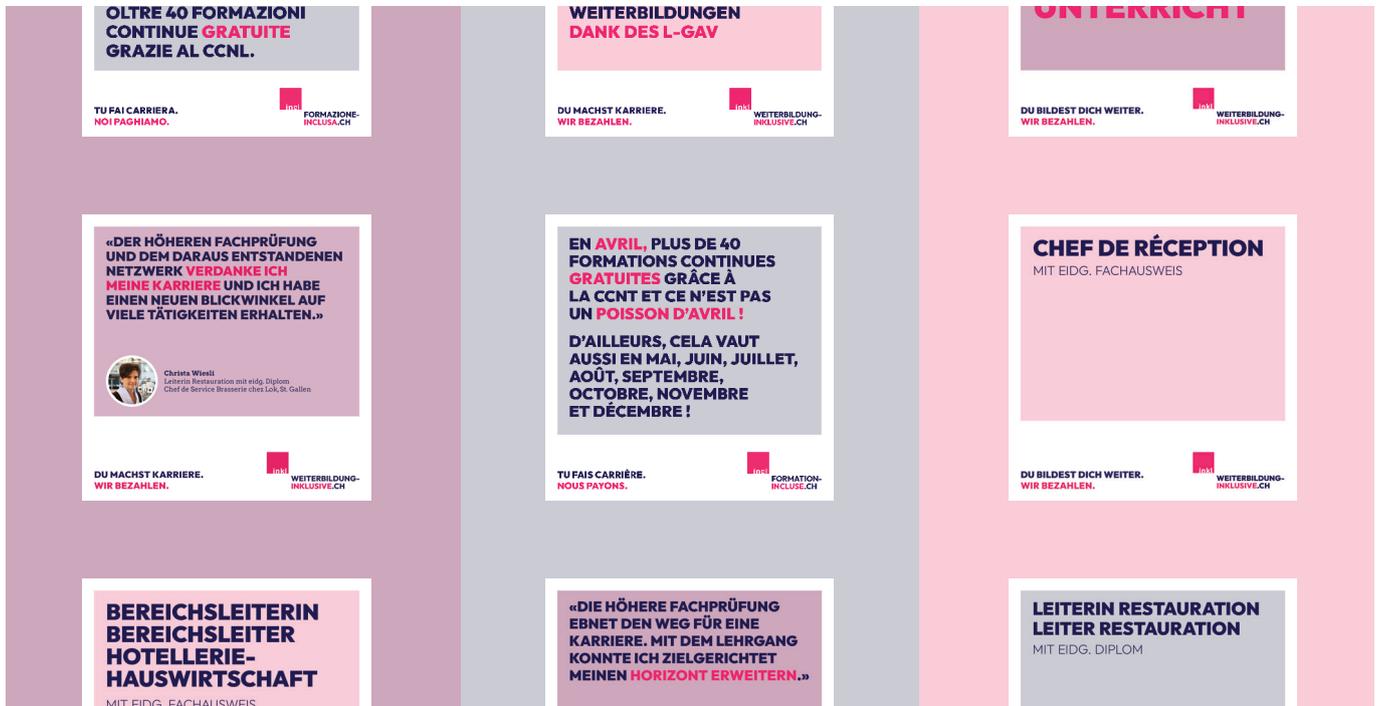
Suite à l'audit interne réussi en décembre 2020, l'audit de maintien de février 2021 a lui aussi été passé avec succès. Les travaux courants nécessaires sur différents processus, instructions et fiches d'information sont réalisés rapidement et jugés très utiles par tous les collaborateurs de l'Office de contrôle. Un audit interne a eu lieu en novembre 2021, avec succès là aussi, en vue de l'audit de renouvellement de janvier 2022.

Campagnes d'information en cours

Les campagnes d'information «CCNT: bonne pour tous», «Progresso» et «Formation incluse» se sont poursuivies en 2021; la première a surtout été déployée sur le site ccnt.ch.

La qualification de base «Progresso» s'est focalisée sur l'information régionale des organisations des partenaires sociaux et de leurs membres, notamment en renforçant la présence dans les réseaux sociaux. Par ailleurs, à l'occasion des «20 ans de Progresso», un bilan du succès de cette qualification, qui a déjà permis à plus de 3'000 personnes de prendre un bon départ dans leur carrière professionnelle, a été dressé.

Principalement axée sur les subventions CCNT pour les formations et perfectionnements, la campagne d'information «Formation incluse» est placée sous le signe de l'offensive nationale en faveur de la formation. La campagne d'information a été lancée en janvier pour endiguer les



Exemples de visuels de médias sociaux

effets de la pandémie sur l'hôtellerie-restauration. Le site web, des brochures et flyers, les réseaux sociaux et des comptes rendus dans les médias ont diffusé en permanence des informations destinées à la branche entière qui ont également été relayées, dans le cadre des possibilités actuelles, lors de manifestations afin de faire connaître la prise en charge de tous les frais de cours ainsi que l'augmentation substantielle de la compensation salariales perçue par l'employeur. Au vu de la pandémie qui perdure, l'offensive en faveur de la formation a été prolongée jusqu'à la fin 2022.

Direction de l'Office de contrôle: Hansjürg Moser passe le relais à Cosima Thurneysen

L'Office de contrôle de la CCNT pour l'hôtellerie-restauration a une nouvelle directrice depuis janvier 2022: après une période d'intégration de trois mois, Cosima Thurneysen a pris la succession du directeur de longue date, Hansjürg

Moser. Ce dernier a pris une retraite bien méritée à la fin de l'année.

Un modèle sur le plan humain, une force créatrice toujours à la recherche de solutions

Ce changement de direction marque la fin d'une époque: Hansjürg Moser, originaire de Langenthal, a tenu les rênes de l'Office de contrôle pendant 21 ans. Sous sa responsabilité, celui-ci est passé de six collaborateurs à 25 actuellement, est devenu un organisme de contrôle et de conseil moderne, efficace et tourné vers le numérique, et a obtenu la certification ISO. «Dans ce travail de développement de l'Office, que j'ai eu la chance de mener en étroite collaboration avec le comité de la commission de surveillance, et en particulier avec son président, Peter Hohl, on m'a toujours témoigné beaucoup de confiance et d'estime. Ces deux décennies ont été intenses: nous avons lutté ensemble, fait bouger pas mal de choses mais je crois que j'ai réussi à



Cosima Thurneysen, gérante depuis janvier 2022



Hansjürg Moser, directeur de 2000 à 2021

toujours garder la tête froide», se souvient Hansjürg Moser. Il se félicite d'avoir maintenant plus de temps à consacrer à ses loisirs, par exemple à sa passion du jazz, notamment en tant que coorganisateur des fameux Jazz-Tage de Langenthal. Ou encore à son engagement au sein de la «Commanderie des Cordons Bleus» qui s'est donné pour mission de promouvoir et de célébrer l'art culinaire à la française et sous toutes ses formes.

Une succession réussie

Les partenaires sociaux de l'hôtellerie-restauration se réjouissent que Cosima Thurneysen, juriste jouissant d'une solide expérience en droit du travail, ait pris la tête de l'Office de contrôle. Cette Bâloise de 39 ans, titulaire d'un Master of law de l'Université de Bâle, était auparavant directrice intérimaire du Contrôle du marché du travail pour le secteur de la construction (Arbeitsmarktkontrolle für das Baugewerbe – AMKB).

Elle a également travaillé en tant que collaboratrice juridique chez AMS Arbeitsmarkt-Services AG (pour les cantons de Bâle-Ville, Bâle-Campagne et Soleure), à l'Office des migrations du canton de Zurich et au service de protection de l'enfance et de la jeunesse de la ville de Bâle. Mais au-delà de son parcours professionnel, Cosima Thurneysen a aussi le sentiment d'être parfaitement à sa place à l'Office de contrôle: «J'ai vite eu conscience de reprendre une organisation tout à fait particulière à la suite de Hansjürg Moser, et je me sens en phase aussi bien avec cette organisation qu'avec ses collaborateurs. Je suis heureuse de pouvoir contribuer à façonner les destinées de l'Office de contrôle et apporter ma contribution à ce secteur attrayant et passionnant.» Durant ses loisirs, Cosima Thurneysen chante dans une chorale, essentiellement du jazz et de la pop. Elle aime aussi se rendre à des concerts de musique classique ou de jazz, aller au restaurant entre amis ou randonner en montagne.

Organe d'exécution de la convention collective nationale de travail

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

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



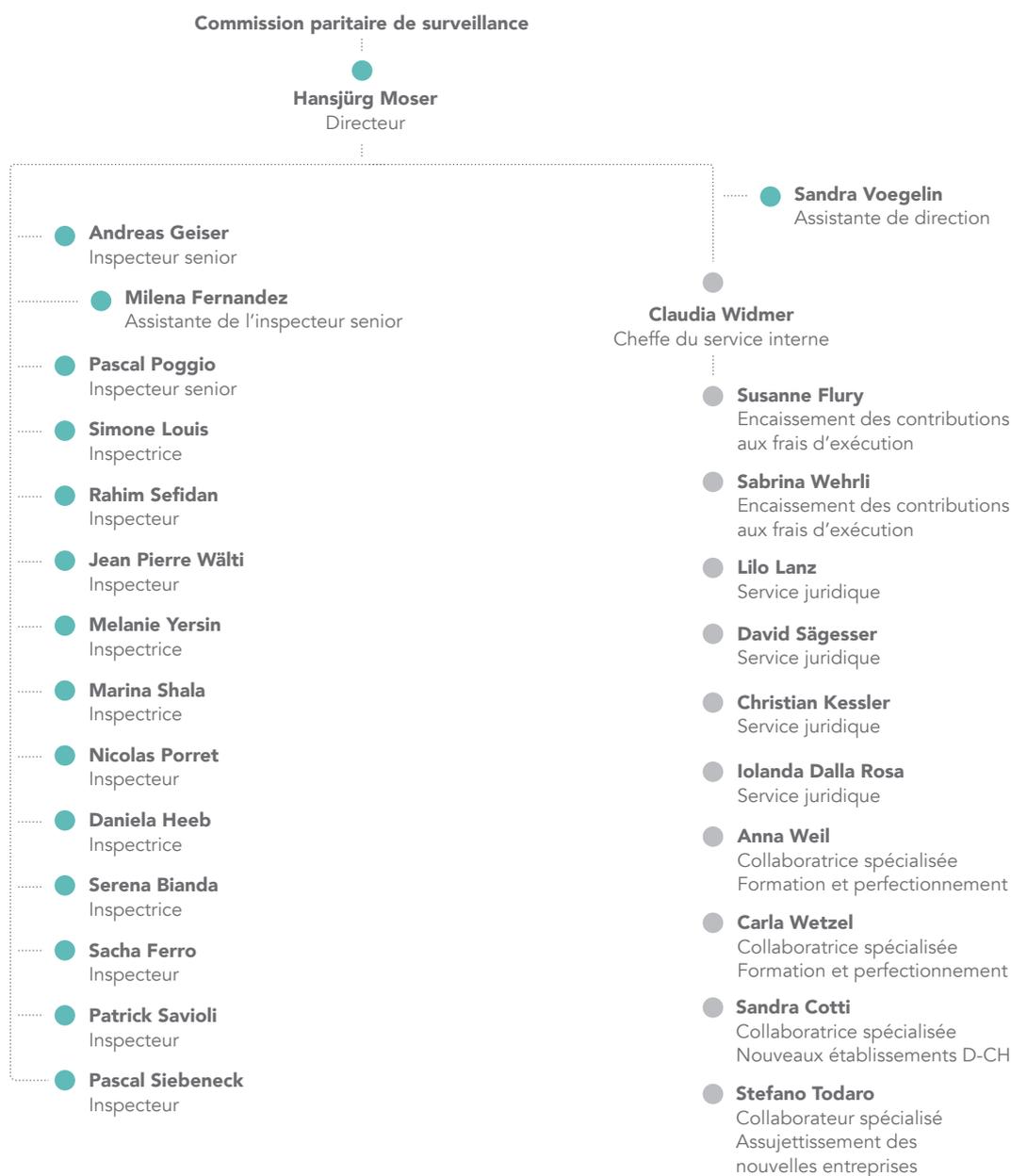
Commission paritaire de surveillance

Président neutre	Peter Hohl, lic. oec. HSG, Pfaffhausen *
HotellerieSuisse	Bettina Baltensperger, juriste, Berne* Roland Galliker, Lugano Patrick Hauser, Lucerne
GastroSuisse	Christian Belser, lic. en droit, Zurich*+ Ernst Bachmann, Zurich Muriel Hauser, Fribourg Massimo Suter, Morcote
Swiss Catering Association	Gabriela Andris, lic. en droit, avocate, Zurich* Hans-Peter Oettli, Zurich
Hotel & Gastro Union	Stefan Unternährer, lic. en droit, Lucerne* Catherine Gehri, Lausanne Roger Lang, Lucerne Esther Lüscher, Leimbach Urs Masshardt, Lucerne Markus Strähl, Zurich
Unia	Mauro Moretto, lic. phil. hist., Berne* Igor Zoric, Berne
Syna	Claudia Stöckli, MA SA, 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 31.12.2021



État au 31.12.2021

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

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

- En tant qu'interlocuteur neutre des employeurs et des employés, il fournit des renseignements juridiques gratuits et des conseils en cas d'incertitude. Avec une documentation complète sur les modifications apportées à la convention, il tient informés les groupes d'intérêt, tels que les établissements assujettis, les tribunaux ou encore les services sociaux.
- Il est également chargé de l'encaissement des contributions annuelles aux frais d'exécution conformément à l'article 35 de la CCNT. Les fonds ainsi perçus servent à couvrir les coûts de l'exécution de la convention ainsi qu'à favoriser la professionnalisation du secteur grâce au soutien financier de la formation et du perfectionnement professionnels.
- En tant qu'organe exécutif de la commission de surveillance, il a le droit et l'obligation, de s'assurer du respect des dispositions de la convention dans les établissements. Il le fait pour le compte de la commission de surveillance et sur plainte, sur demande d'une association contractante ou sur instruction de la commission de surveillance.



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.