

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



# 20

## Rapport d'activités

de la commission de  
surveillance de la CCNT  
[www.ccnt.ch](http://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 la convention collective nationale de travail pour deux années supplémentaires. 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 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

**2–3**

Éditorial

**14–21**

Formations et perfectionnements  
soutenus par la CCNT

**4–6**

Aperçu des prestations  
de l'année

**22–23**

Projets en cours  
et menés à bien

**7–13**

Exécution  
de la convention

**24–26**

Organe d'exécution  
de la convention collective  
nationale de travail

# Éditorial

## Annus horribilis

En 2020, l'hôtellerie-restauration a sans doute vécu l'année la plus sombre de son histoire récente! L'impact du coronavirus sur notre société, qui n'y était pas préparée, a été d'une violence extrême. Tous ceux qui sont nés après la Seconde Guerre mondiale traversent la première crise grave de leur existence. En effet, les crises antérieures relevaient en majeure partie de notre responsabilité. Nous sommes parvenus à les surmonter, après quoi elles se sont révélées moins graves que nous ne le craignons. Les effets à court et à long terme du SARS-CoV-2 à l'origine de la pandémie de COVID-19 ne sont pas connus.

En 2020, l'hôtellerie-restauration a connu différentes phases de fermeture et de restriction des heures d'ouverture, du nombre de clients total ou par table, etc. Malgré les plans de protection efficaces rapidement mis sur pied, ces ordonnances sont entrées en vigueur à court terme et parfois avec des différences d'un canton à l'autre. La fermeture de tous les restaurants, bars et clubs ordonnée à la mi-décembre 2020 perdure. Les hôtels, auberges et restaurants du personnel n'ont certes pas été fermés, mais les restrictions de voyages en vigueur dans le monde entier, l'obligation de télétravail et l'incertitude générale ont conduit à l'absence quasi totale d'hôtes; une situation qui n'est pas forcément préférable à une fermeture complète.

Pour l'Office de contrôle de la CCNT, dont les activités comprennent notamment l'exécution de la Convention collective de travail, les renseignements juridiques aux collaborateurs et aux employeurs ainsi que la promotion du perfectionnement dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, cette situation a eu des conséquences considérables:

### **Exécution de la convention**

Dès le début du premier confinement le 16 mars 2020, tous les établissements de restauration ont été fermés, un contrôle sur place n'étant donc plus possible. Le personnel de l'inspection est passé en télétravail et au chômage partiel. En ce qui concerne les actions en justice, il a tenté d'éclaircir les points litigieux par correspondance et les contrôles de caractère général qui y sont liés ont été repoussés à l'année prochaine.

Les partenaires sociaux ont décidé de reporter à l'année prochaine également les contrôles par sondages et de faire bénéficier les restaurateurs et les hôteliers des capacités disponibles sous forme de conseil et de soutien, dès que cela a été de nouveau possible.

Les capacités disponibles de l'inspectorat ont été employées pour vérifier les adresses et informations stockées dans la base de données.

### **Informations du service juridique**

Malgré le confinement, la demande de renseignements juridiques n'a pas baissé de manière sensible. Du fait de la numérisation très avancée et des moyens de communication modernes, les collaborateurs du service juridique ont pu poursuivre leur mission en télétravail sans la moindre interruption.

### **Formation et perfectionnement**

Grâce à l'interface vers le logiciel de notre partenaire Hôtel & Gastro *formation* Suisse mise en service en 2019 et à la numérisation intégrale du processus, les tâches nécessaires

à la réalisation de manifestations de formation et de perfectionnement ont pu être effectuées en télétravail pendant le confinement.

Les mesures prises pour lutter contre le coronavirus nous ont empêchés temporairement de réaliser les formations et perfectionnements prévus. De ce fait, le nombre de cours réalisés a baissé par rapport à 2019, bien que de nouveaux thèmes aient été proposés et que nous ayons constaté une nette augmentation de la demande.

### Projets

Conformément à notre planification à moyen terme (sur 3 ans), nous avons continué à investir dans l'informatisation et la numérisation des processus en vue d'actualiser l'ensemble du logiciel et de réaliser des projets comme le nouveau processus de gestion des frais d'exécution. Grâce aux investissements annuels réalisés dans ce domaine, nous avons pu continuer à offrir nos prestations de services à nos clients sans aucune interruption et dans la même mesure que par le passé.

Avec la certification selon ISO 2001:2015 de notre système de gestion, le projet mené à bien a pu être intégré dans les processus habituels de l'Office de contrôle.

Après une année de travaux, la rénovation de notre site à Bâle s'est terminée cet été. Nous avons pu prendre possession des nouveaux locaux fonctionnels et aménagés de manière durable à la date prévue; le budget a été intégralement respecté.

### Perspectives

Malheureusement, la pandémie continue de déterminer largement notre vie privée et publique. La fermeture prolongée des restaurants, hôtels, bars et clubs ou les restrictions

radicales qui leur ont été imposées constituent une menace existentielle pour le secteur de l'hôtellerie-restauration. De leur côté, les entreprises œuvrant dans la restauration collective souffrent des dispositions relatives au travail à domicile ordonnées par les autorités. Les aides financières promises par l'État atteignent leurs destinataires à des vitesses très différentes, mais souvent trop lentement, ce qui d'après les enquêtes réalisées par GastroSuisse, a déjà conduit à la fermeture définitive de 20% des établissements et représente une menace sérieuse pour 20% supplémentaires.

Si ces prévisions devaient se réaliser, cela aurait également des conséquences graves à moyen terme pour l'Office de contrôle. Nous y sommes préparés aussi bien du point de vue organisationnel que financier, mais nous sommes convaincus que l'évolution négative dans l'hôtellerie-restauration sera moins grave que prévue grâce aux innovations et à la créativité des employeurs.

Au cours de l'année écoulée, nos collaborateurs ont travaillé sans relâche en faisant preuve d'un grand professionnalisme et en fournissant des performances de haut niveau malgré les circonstances défavorables, le déménagement, le télétravail, la fermeture des établissements, etc. Nous remercions tous les collaborateurs de l'Office de contrôle de leur inlassable engagement.

Bâle, le 30 avril 2021

Peter Hohl

Président de la  
commission de  
surveillance

Hansjürg Moser

Directeur

# Aperçu des prestations de l'année

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

	2020*	2019	2018
Nombre d'établissements assujettis	29'762	28'488	28'414

### Contrôles réalisés dans les établissements

	2020	2019	2018
En raison de plaintes	337	670	680
En raison de contrôles par sondages	965	2'200	2'200
Contrôles subséquents	1'298	1'713	1'741
En raison de la loi fédérale concernant des mesures en matière de lutte contre le travail au noir (LTN)	24	50	50
Travailleurs étrangers occupant un emploi chez un employeur suisse	391	490	489
En raison de la loi sur les travailleurs détachés	107	129	63
<b>Nombre total de contrôles réalisés dans les établissements</b>	<b>3'122</b>	<b>5'252</b>	<b>5'223</b>

### Demandes de renseignements juridiques

	2020	2019	2018
Par téléphone	18'997	23'290	25'036
Par courrier électronique	7'992	6'322	5'561
En personne	4	79	81
<b>Nombre total de demandes de renseignements juridiques</b>	<b>26'993</b>	<b>29'691</b>	<b>30'678</b>

### Autres prestations

	2020	2019	2018
Expertises et conseils	18	20	39
Clarifications sur l'assujettissement au nouveau champ d'application	651	893	490
Internet: «hits» / nombre de visites du site	266'906**	338'337**	30'552'565
Application de la CCNT: nombre de téléchargements	1'562	2'832	2'510
Cursus de formation et de perfectionnement soutenus par la CCNT	1'205	1'267	764

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

\*\* Depuis 2019, les visites du site sont comptées à l'aide d'une autre méthode de mesure. C'est désormais Google Analytics qui est utilisé comme outil d'analyse du trafic de données. Au lieu des accès («hits»), c'est le nombre de visites qui sera publié à l'avenir.

### **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 1<sup>er</sup> juillet 2020 à Berne et le 22 décembre 2020 via MS Teams. Les affaires suivantes ont été traitées :

- Bilan et compte d'exploitation 2019
- Attributions aux associations
- Budget 2021
- Rapport d'activités 2019
- 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 2020, 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.



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 saisie un peu moins fréquemment au cours de l'exercice sous revue du fait de la pandémie. De plus, depuis janvier 2017, les cantons ont eux aussi la possibilité de déposer des plaintes auprès de l'office de contrôle.

### Plaintes déposées

	2020	2019
Hotel & Gastro Union	32	45
Unia	97	220
Syna	31	40
Particuliers	115	160
Cantons	131	205
<b>Total</b>	<b>406</b>	<b>670</b>

En outre, les inspectrices et inspecteurs ont effectué un total de 1'298 contrôles subséquents (induits par des contrôles par sondages et des plaintes) en 2020.

Au total, 22'858 contrats de travail ont ainsi été vérifiés.

#### Loi sur les travailleurs détachés

Sur la base des annonces reçues, les inspectrices et inspecteurs ont contrôlé 924 travailleurs étrangers dans 391 établissements suisses. Dans 67 établissements étrangers, les documents requis pour un total de 392 travailleurs détachés et 40 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 2020. Dans le cadre des contrôles par sondages effectués dans 24 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 204 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 96 établissements en 2020.

#### Clarifications, expertises et conseils

Outre la réalisation des contrôles, les collaborateurs du service externe de l'office de contrôle ont apporté, sur place, 15 clarifications concernant l'assujettissement à la CCNT, conseils (hors conseils individuels fournis dans le cadre des contrôles par sondages), expertises et procédures judiciaires. Des clarifications concernant l'assujettissement conformément au nouveau champ d'application ont été réalisées dans 651 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 2020, 15'627 renseignements téléphoniques gratuits concernant la CCNT ont été fournis (exercice précédent : 18'171). À cela s'ajoutent 3'370 renseignements concernant le Code des obligations, la loi sur le travail, l'encaissement des contributions aux frais d'exécution, etc. (exercice précédent : 5'119). Ce nombre correspond à une moyenne d'environ 76 renseignements téléphoniques par jour ouvrable (exercice précédent : 95). Le nombre de conseils personnels donnés au guichet s'est élevé à 4 au total (exercice précédent : 79). Le nombre de demandes de renseignements par courrier électronique a été de 7'992 (exercice précédent : 6'322).

### **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 2019 et au cours de l'année 2020, 31'100 factures ont été envoyées. Un rappel a dû être envoyé à 6'664 établissements en mai 2020. Sur ce nombre, l'office de contrôle a transmis 1'972 dossiers au bureau de recouvrement des créances en octobre 2020.

Celui-ci a pu liquider, à la fin de l'année, 1'570 dossiers sur les 699 en suspens début 2020 et les 1'972 transmis en octobre. À la fin de l'année, 1'101 dossiers étaient encore en souffrance.

### Contrôles par sondages réalisés entre le 15 novembre 2019 et le 14 novembre 2020

Treize 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 15 novembre 2019. 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 de la crise du coronavirus et du confinement qui en a résulté à partir du 16 mars 2020 (télétravail pour tous les inspecteurs et inspectrices), le comité de la commission paritaire de surveillance a décidé d'interrompre le cycle de contrôles par sondages 2019/2020.

À cette date, 965 entreprises sur 2'200 avaient pu être contrôlées. Les entreprises n'ayant pas été contrôlées seront automatiquement incluses dans le cycle de contrôles 2021 qui devrait débiter le 1er janvier 2021, dans la mesure où la situation le permet.

Les points à contrôler étaient le salaire minimum, l'enregistrement du temps de travail et le 13e mois.

### Résultats des contrôles par sondages

	2020	2019
Établissements contrôlés	965**	2'200
Sans réclamation	644	1'337
Avec réclamations	321	863
Salaire minimum incorrect*	40	333
13 <sup>e</sup> salaire mensuel incorrect*	45	417
Absence d'enregistrement du temps de travail*	30	110

\* Plusieurs choix possibles

\*\* En raison de la pandémie (confinement), les contrôles par sondages ont été interrompus le 16 mars. Les entreprises n'ayant pas pu être contrôlées le seront dans le cadre du cycle de contrôles par sondages 2021.

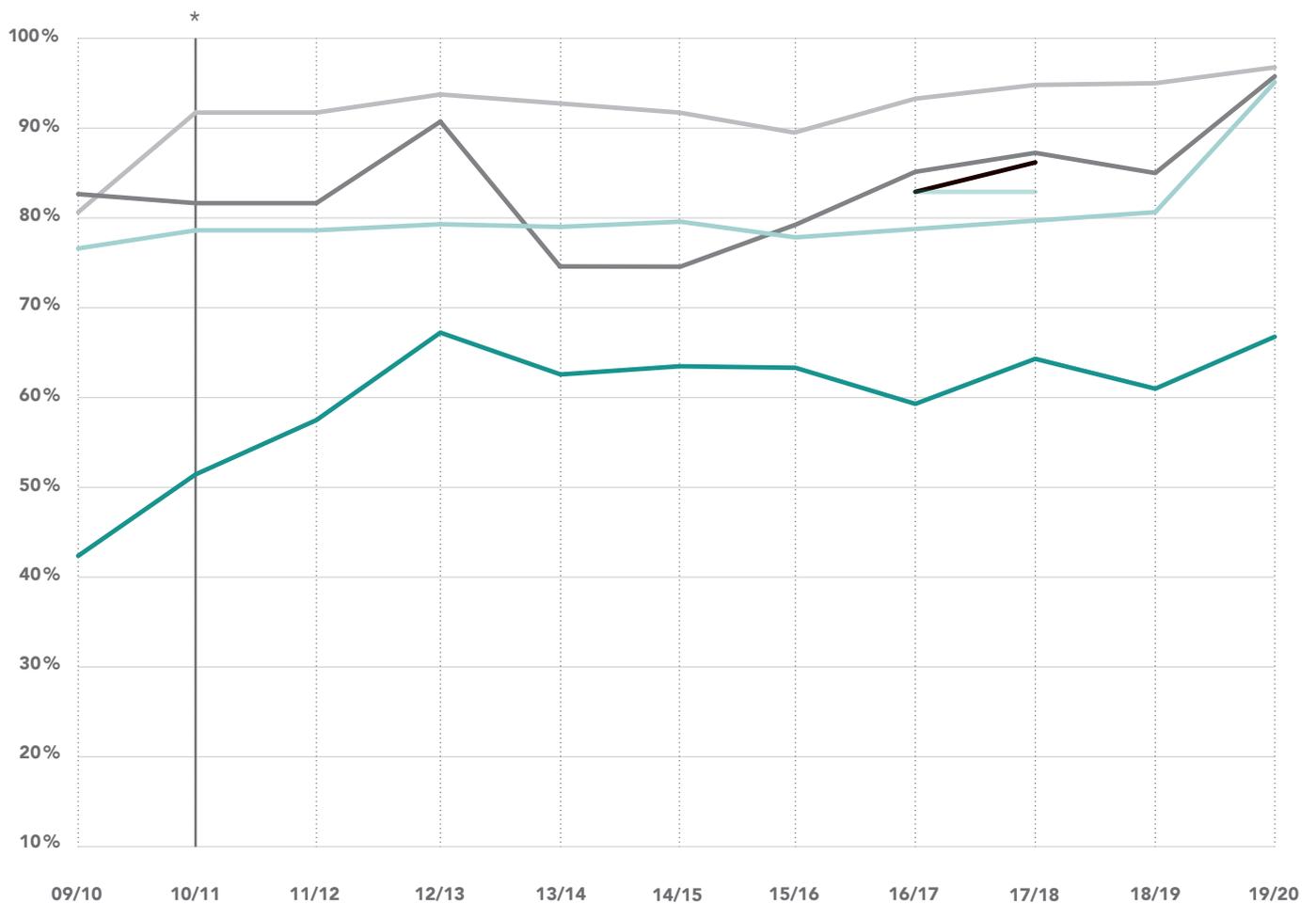
## Exécution de la CCNT – Contrôles par sondages

Comparaison entre les échantillons représentatifs de 2009/2010 à 2019/2020

- Le 13<sup>e</sup> 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

\* Introduction de la convention collective de travail 2010

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



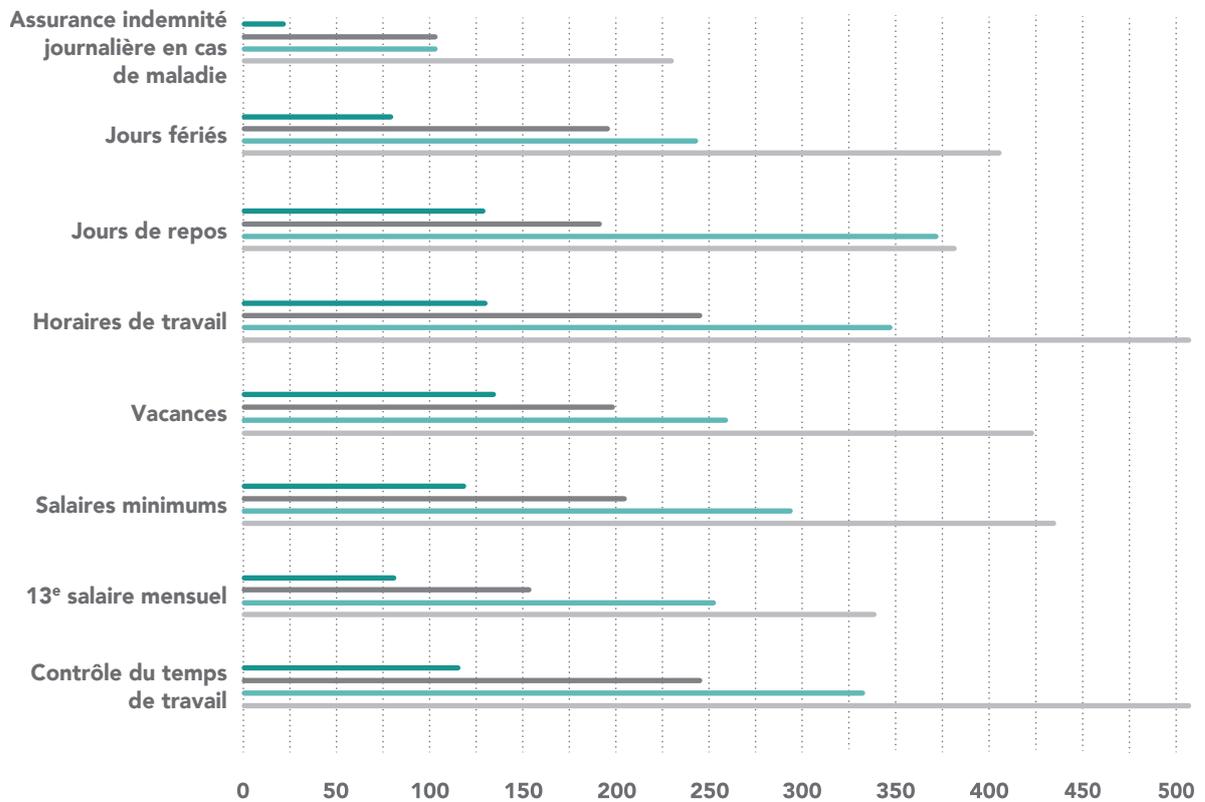
## Exécution de la CCNT

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



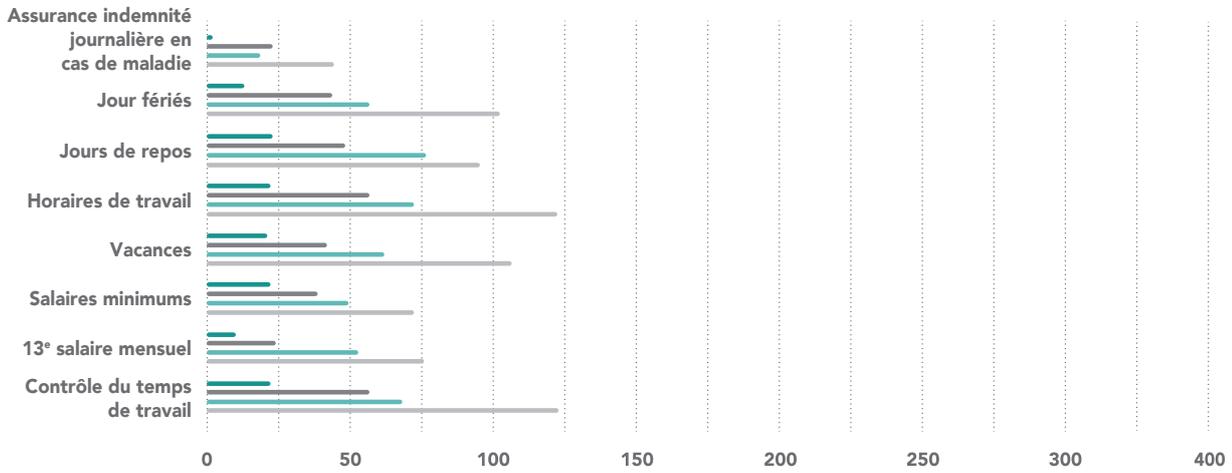
### Total

En 2020, 337 établissements au total (74 hôtels et 263 restaurants) ont été contrôlés.  
En 2019, ce total s'élevait à 670 établissements (169 hôtels et 501 restaurants).



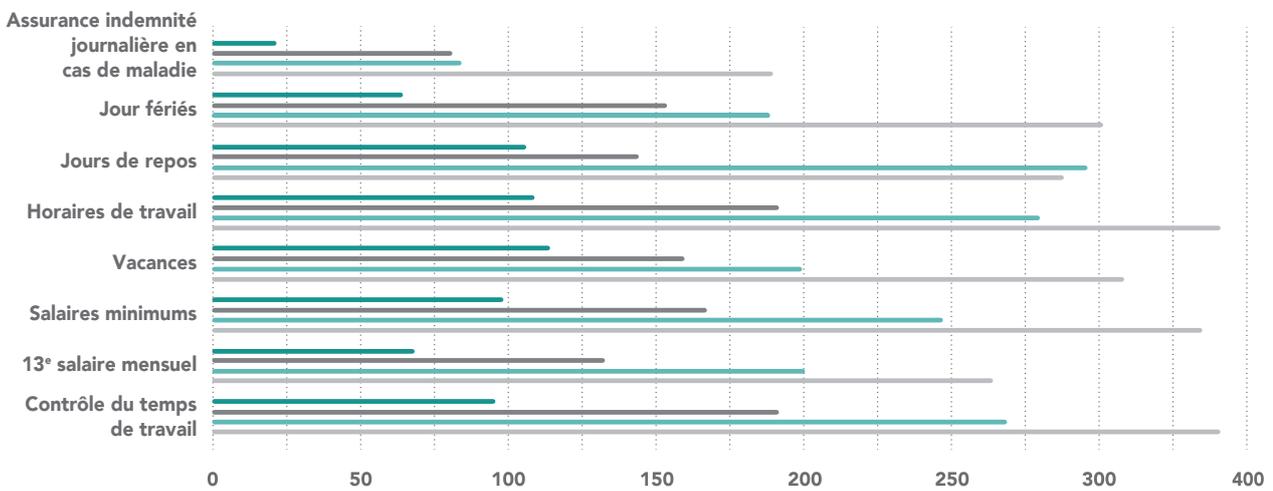
## Hôtel

En 2020, 74 hôtels ont été contrôlés (exercice précédent : 169)



## Restaurant

En 2020, 263 restaurants ont été contrôlés (exercice précédent : 501)

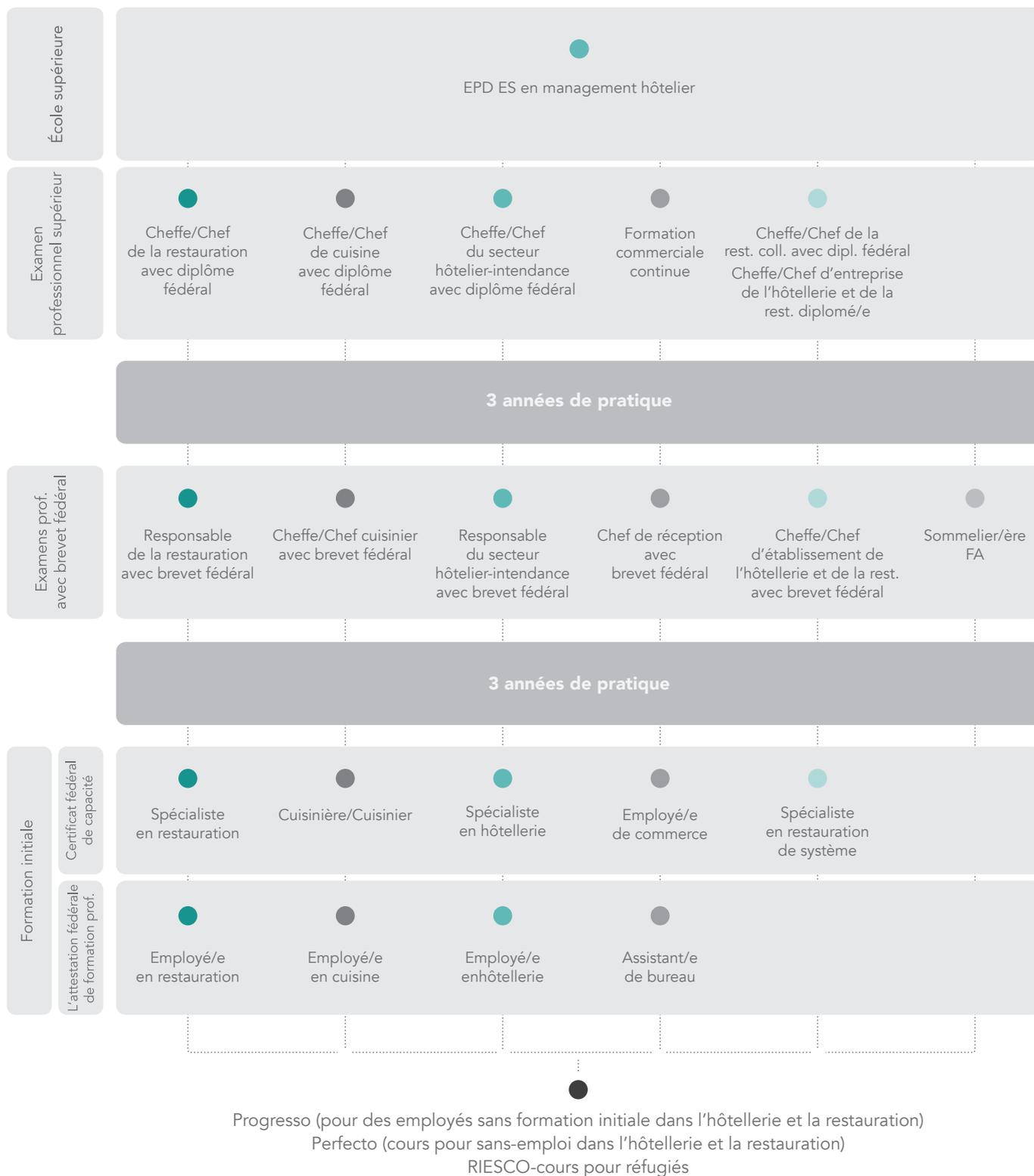


# 10 ans du projet de formation et de perfectionnement de la CCNT

Le projet a vu le jour en 2010 et a donc fêté ses 10 ans en 2020. Sur cette période, environ 7'000 professionnels de l'hôtellerie-restauration se sont perfectionnés grâce à ces formations largement subventionnées. En 2020, plus de 30 offres étaient déjà subventionnées et le programme ne cesse de s'élargir. Les réductions accordées aux collaborateurs des entreprises obligatoirement soumises à la CCNT s'élèvent de quelques centaines de francs à plus de 15'000 francs selon les formations. En dépit de la pandémie, la majorité des formations proposées ont pu se dérouler en 2020 et le nombre de subventions accordées est à peine inférieur à celui de l'année précédente.



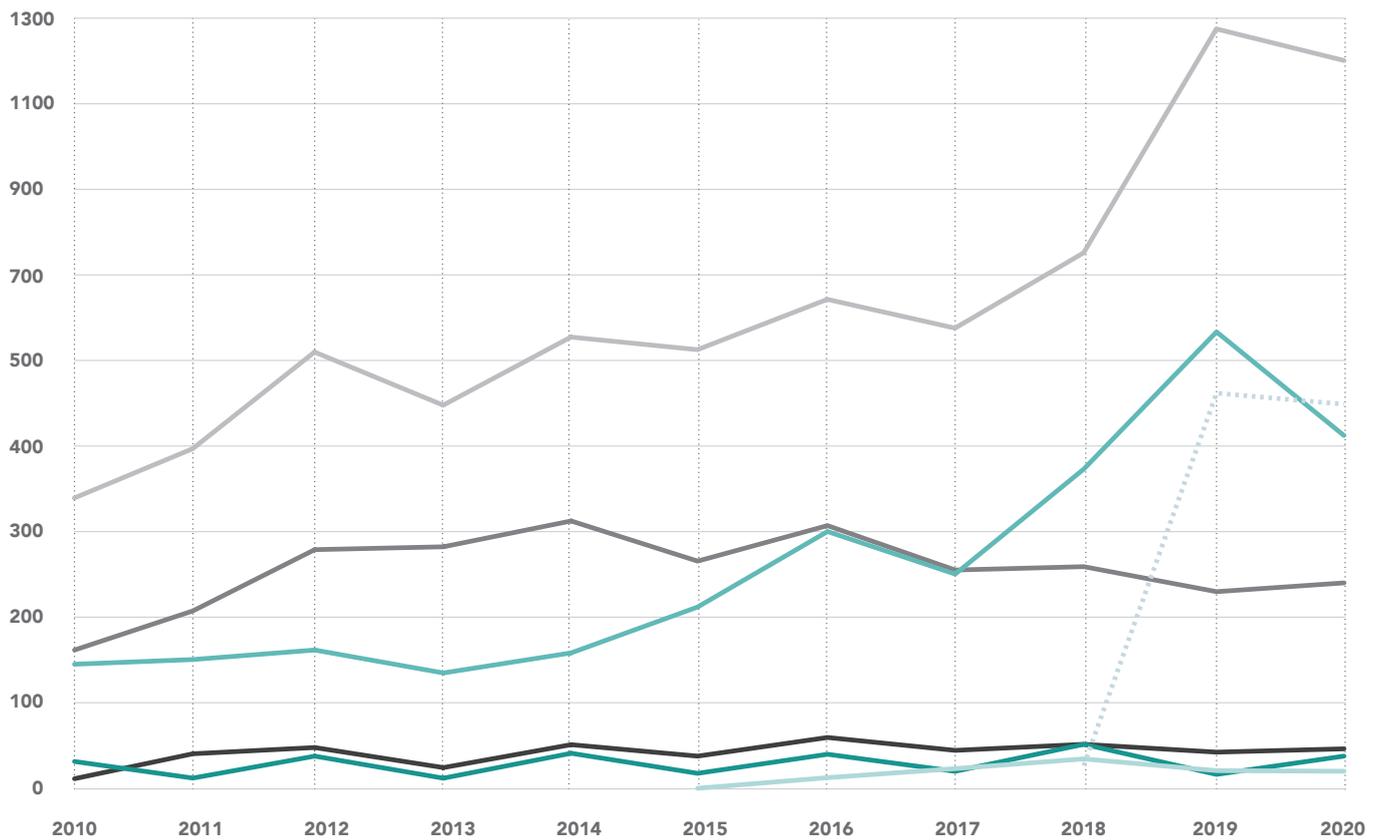
## De la qualification de base à la formation professionnelle supérieure



## 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



**Le travail pionnier des partenaires sociaux :**  
Le projet de formation et de perfectionnement de la CCNT est essentiellement à mettre au crédit des partenaires sociaux qui se sont mis d'accord en 2010 pour promouvoir la qualité et les qualifications au sein du secteur par le biais d'un soutien financier généreux. Et ce, à une échelle probablement inégalée tous secteurs confondus. Hier comme aujourd'hui, l'hôtellerie-restauration cherche à travers ce projet à accroître la productivité des entreprises et à développer les qualifications des collaborateurs. Dès le départ, les partenaires sociaux ont eu à cœur d'indemniser les établissements pour l'absence de leurs employés en leur accordant une compensation salariale, mais aussi d'honorer l'aboutissement des efforts de formation au moyen d'échelons correspondants au niveau des salaires minimaux.

## 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)

En 2020, des cours de langue fide décentralisés pour l'hôtellerie-restauration ont de nouveau été proposés. Grâce à la collaboration efficace avec plusieurs grandes entreprises, nous avons pratiquement atteint les chiffres de 2019 malgré la pandémie de COVID-19.

## 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, nous avons aussi pu proposer pour la première fois une session pour les employés en hôtellerie.

Cette formation s'adresse aux adultes issus du secteur de la cuisine, de la restauration et de l'intendance qui souhaitent obtenir rapidement (en un an au lieu de deux) une attestation fédérale de formation professionnelle dans leur secteur. La CCNT a validé la participation de 22 candidats en 2020.

### 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 27 demandes de formation en 2020. Le montant de la subvention a été doublé en 2019 et s'élève désormais à CHF 4'000 par participant. Ce montant est remboursé au terme de la formation de rattrapage.

## 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 2020, quatre personnes ont obtenu le financement pour le module Leadership et deux personnes pour le module Management.

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

Nous n'avons encore jamais accepté autant de demandes de financement qu'en 2020 pour cette formation.

### 3.4 Sommelier/sommelière avec brevet fédéral

Des formations ont été proposées à Nyon (11 participants) et Bellinzone (6 participants) en 2020. La formation prévue à Zurich a été reportée à l'année suivante.

## 4. Examens professionnels supérieurs

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

En 2020 à nouveau, trois sessions préparant aux examens professionnels supérieurs ont commencé.

### 4.2 Restauratrice/restaurateur avec diplôme fédéral

En 2020, 15 participants au séminaire G3 ont été acceptés par la CCNT.

## 5. Écoles supérieures

### 5.1 Études postdiplôme ES en management hôtelier

En 2020, 23 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. Si les participants travaillent dans une entreprise soumise à la CCNT, eux-mêmes ou leur employeur perçoivent un remboursement pouvant aller jusqu'à CHF 15'200. Les versements sont effectués au terme de chaque module.

## 1

### Offres de base

	2020	2019	2018	2017
Progresso	146	208	226	200
Cours de langue fide décentralisés pour l'hôtellerie-restauration	265	306	141	46
<b>Total</b>	<b>411</b>	<b>514</b>	<b>367</b>	<b>246</b>

## 3

### Formation

	2020	2019	2018	2017
Cheffe cuisinière/chef cuisinier	109	112	92	111
Responsable de la restauration	29	29	33	33
Responsable du secteur hôtelier-intendance	10	8	10	16
Cheffe/chef de réception	23	N/A	25	N/A
Spécialiste de la conduite d'un groupe	6	1	5	13
Cheffe/chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration (G2)	88	63	61	65
Sommelier/sommelière	17	N/A	24	N/A
<b>Total</b>	<b>282</b>	<b>213</b>	<b>250</b>	<b>238</b>

## 4

### Examens professionnels supérieurs

	2020	2019	2018	2017
Cheffe/chef de cuisine	24	2	24	N/A
Cheffe/chef de la restauration	3	2	2	N/A
Cheffe/chef du secteur hôtelier-intendance	0	0	0	N/A
Cheffe/chef de la restauration collective	2	0	2	N/A
Restauratrice/restaurateur (G3)	15	11	21	19
<b>Total</b>	<b>44</b>	<b>15</b>	<b>49</b>	<b>19</b>

## 5

### Écoles supérieures

	2020	2019	2018	2017
Etudes postdiplôme ES en management hôtelier	23	23	25	21

## 6

### Perfectionnements

	2020	2019	2018
Cours de formateur d'HotellerieSuisse	15	14	9
Journée de formation pour formateur d'Hotel & Gastro formation Suisse	153	364	9
Formation continue en cuisine avant-gardiste	15	9	6
Formations de sommelier GastroSuisse	81		
<b>Total</b>	<b>264</b>	<b>387</b>	<b>24</b>

### 6 Perfectionnements

#### 6.1 Cours de formateur d'HotellerieSuisse

Pour la troisième fois en 2020, le cours de formateur d'HotellerieSuisse a été financé par le biais du projet de formation et de perfectionnement CCNT. Il dure 6 jours. Pour cette troisième année, 15 personnes ont pu profiter d'un remboursement de leur formation par la CCNT.

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

L'objectif de ce cours est de permettre aux formateurs et aux enseignants d'utiliser le nouveau dossier de formation, complètement remanié et fortement simplifié, et de savoir comment fonctionne la génération Z. En 2020, 153 personnes ont reçu un accord de la CCNT.

#### 6.3 Formation continue en cuisine avant-gardiste

Lors de cette troisième année, 15 personnes ont obtenu une indemnisation de la CCNT. Elles ont donc pu suivre gratuitement ce perfectionnement professionnel qui coûte en fait CHF 7'900.

#### 6.4 Cours de formateur de l'école hôtelière de Thoune

Le cours de formateur de l'école hôtelière de Thoune a également été intégré au projet de formation et de perfectionnement CCNT en 2019. Ce cours de trois demi-journées est réservé aux étudiants actuels ou aux anciens étudiants de cette école hôtelière. La CCNT prend en charge la totalité des coûts de la formation. Lors de la deuxième année, 13 personnes ont pu profiter de ce nouveau financement.

#### 6.5 Le sommet des saveurs GastroSuisse

Le sommet des saveurs célèbre, sous une forme inspirante, la rareté, l'originalité et la valeur des produits dans l'art culinaire. Les acteurs intéressés du secteur de la gastronomie et de l'hôtellerie peuvent y assister à des exposés passionnants donnés par des professionnels. Cette manifestation organisée sur deux jours est aussi l'occasion de nouer des contacts. La CCNT prend une grande partie des coûts de formation en charge. Lors de cette deuxième année, la CCNT a donné son accord à 44 personnes. Mais en raison de la COVID-19, la manifestation ne s'est pas tenue cette année.

#### 6.6 Formations de sommelier GastroSuisse

Cette année, les différentes formations de sommelier proposées par GastroSuisse ont été intégrées au programme de financement de la CCNT. Il s'agit de cours de perfectionnement professionnel.

#### 6.7 Séminaire de base G1

Le séminaire de base G1 est une autre nouveauté de 2020. Les personnes ayant obtenu le certificat GastroSuisse peuvent demander le remboursement de CHF 450 par module (au maximum CHF 2'700). Lors de la première année, 75 personnes ont bénéficié de cette offre.

À Weggis, janvier 2021

# «Ne pas hésiter – agir!»

Esther Hartmann, formatrice, dans une vidéo publiée à l'occasion des 10 ans du projet de formation et de perfectionnement de la CCNT

# Projets clôturés et en cours

En 2020, 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 2020. Le refactoring se poursuit et a déjà permis d'améliorer l'application à tel point que de premiers essais ont pu être lancés. Le système de facturation correspondant est élaboré en parallèle, de sorte que les deux systèmes pourront être mis en œuvre en 2021.

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

Ce projet a été clôturé en 2019 et intégré à l'exécution.

## **Certification ISO de l'office de contrôle**

Suite à l'audit interne réussi en novembre 2019, l'audit de renouvellement de janvier 2020 a lui aussi été passé avec succès. Les travaux courants nécessaires sur différents

processus, instructions et fiches d'information sont mis en œuvre rapidement et considérés comme très utiles par tous les collaborateurs de l'office de contrôle.

## **Campagnes d'information en cours**

En 2020, les campagnes d'information «CCNT: bonne pour tous», «Progresso» et «Formation incluse» se sont davantage développées en ligne, pandémie oblige. Les deux campagnes axées sur la formation et le perfectionnement avaient expressément pour but d'envoyer un signal positif à un secteur en crise, car la formation est toujours un investissement dans l'avenir.

La qualification de base «Progresso» a vu son site Internet entièrement remanié sur le plan technique et visuel en 2020. Il se distingue par son visuel clair, servi par une utilisation intuitive et conviviale mise au point grâce aux expériences



Vidéos à l'occasion de l'anniversaire «10 ans du projet de formation et de perfectionnement de la CCNT»

utilisateurs antérieures. Outre une amélioration des performances SEO, le nouveau format et la nouvelle programmation proposent un meilleur aperçu des cours et une inscription simplifiée. Ils guident aussi les personnes intéressées en quelques clics, mettant à leur disposition des vidéos sur le contenu des formations, les dates des cours et le financement par la CCNT.

Principalement axée sur l'information relative aux subventions CCNT, la campagne d'information «Formation incluse» s'est focalisée sur les 10 ans de l'initiative en 2020. Depuis 2010, des personnes souhaitant suivre une formation dans le secteur bénéficient d'aides financières particulièrement généreuses. À l'occasion de cet anniversaire, cinq vidéos ont notamment été produites, dans lesquelles des anciens du dispositif et une formatrice font part de leur expérience du projet de formation et de perfectionnement de la CCNT.

#### **Rénovation des bureaux (Dufourstrasse 23, Bâle)**

Après une année de rénovation, le déménagement des bureaux temporaires de la Hochstrasse vers les locaux rénovés de la Dufourstrasse a pu être planifié et a eu lieu comme prévu les 6 et 7 juillet 2020. Grâce à la planification très efficace réalisée par Claudia Widmer et Andreas Geiser, il s'est déroulé sans encombre. Tous les collaborateurs apprécient ces nouveaux locaux accueillants.

# 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.



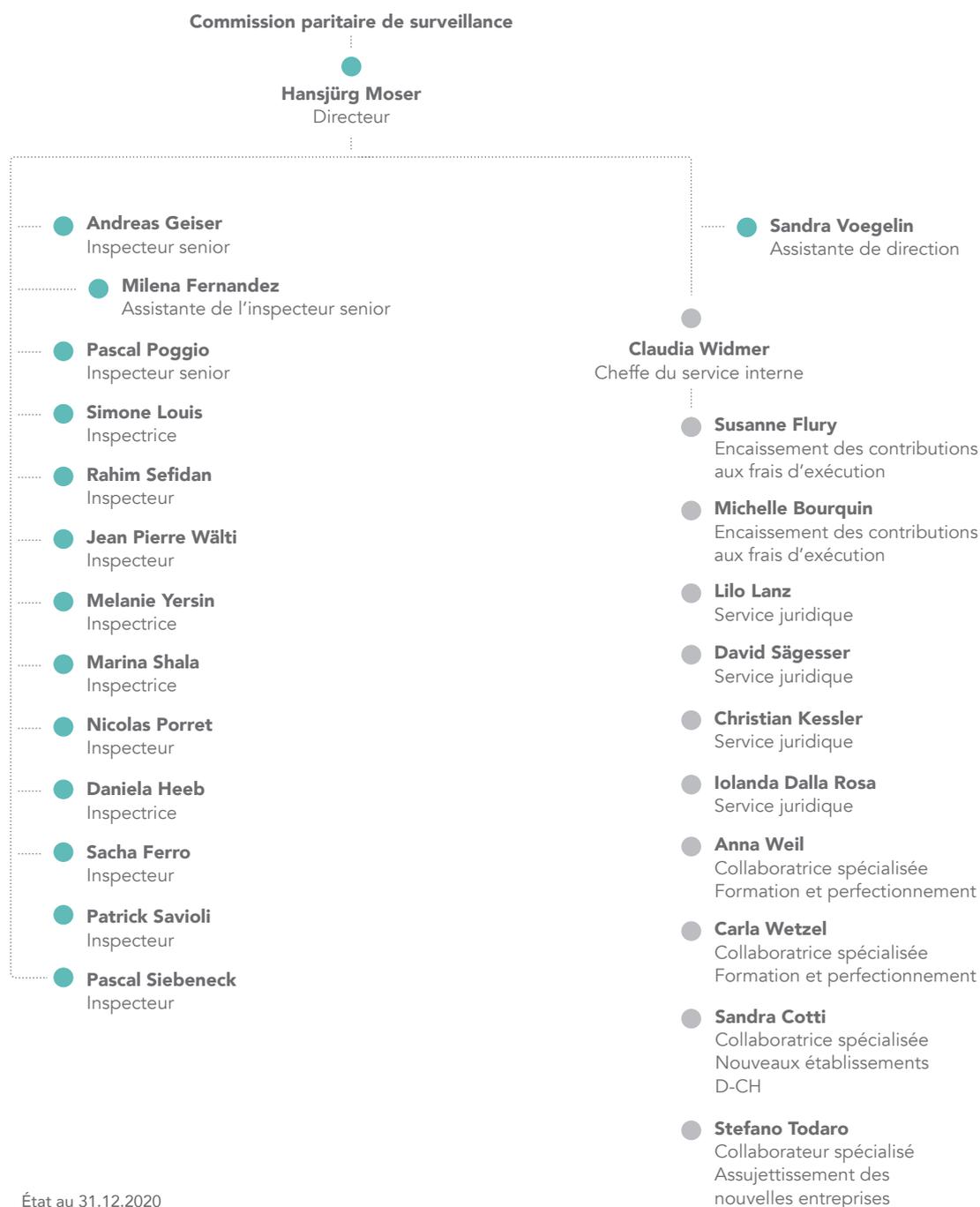
## Commission paritaire de surveillance

<b>Président neutre</b>	Peter Hohl, lic. oec. HSG, Pfaffhausen *
<b>HotellerieSuisse</b>	Bettina Baltensperger, juriste, Berne * Daniel Fankhauser, Bâle Patrick Hauser, Lucerne
<b>GastroSuisse</b>	Christian Belser, lic. en droit, Zurich *+ Ernst Bachmann, Zurich Muriel Hauser, Fribourg Massimo Suter, Morcote
<b>Swiss Catering Association</b>	Gabriela Andris, lic. en droit, avocate, Zurich * Hans-Peter Oettli, Zurich
<b>Hotel &amp; Gastro Union</b>	Stefan Unternährer, lic. en droit, Lucerne * Catherine Gehri, Lausanne Juan Gonzalvez, Lucerne Esther Lüscher, Leimbach Urs Masshardt, Lucerne Markus Strähl, Zurich
<b>Unia</b>	Mauro Moretto, lic. phil. hist., Berne * Igor Zoric, Berne
<b>Syna</b>	Claudia Stöckli, MA SA, Olten *+
<b>Secrétariat</b>	Christine Büchler, Muri
<b>Organe de révision</b>	RSM Switzerland AG Zurich

\* membre du comité de la commission de surveillance

+ membre de la délégation des vérificateurs des comptes

État au 31.12.2020



### 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.

HOTEL & GASTRO  
**Union**  
depuis 1886

**syna**

**UNIA**  
Le Syndicat.

**SCA**  
SwissCateringAssociation

**GASTRO SUISSE**  
Pour l'Hôtellerie et la Restauration

**HotellerieSuisse**

Les comptes annuels peuvent être téléchargés  
sur le site [www.ccnt.ch](http://www.ccnt.ch) ou être envoyés par courrier  
sur simple demande à l'adresse [info@l-gav.ch](mailto:info@l-gav.ch).