

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



23

## 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 250'000 employés et près de 32'000 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'Hôtel & Gastro Union, d'Unia ou de Syna. Quant aux employeurs, 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 à l'été 2023 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 2024 et est déclarée de force obligatoire. L'hôtellerie-restauration poursuit ainsi un partenariat social stable depuis 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

**15–21**

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

**22–23**

Projets en cours  
et menés à bien

**24–26**

Organe d'exécution  
de la convention collective  
nationale de travail

# Éditorial

## L'hôtellerie-restauration, une branche en pleine mutation

La clientèle est de retour, le secteur est en plein essor, seul le manque de personnel constitue un frein.

Le futur de la restauration s'annonce chaque jour plus passionnant, mais aussi et surtout plus exigeant pour l'ensemble des parties prenantes, des exploitants et des collaborateurs. Il sera donc primordial de croire dans l'avenir de la branche et de lui préparer un avenir radieux.

Les établissements sont sans cesse confrontés à de nouveaux défis qui influencent l'avenir de la restauration:

- durabilité
- mondialisation
- mutation économique
- changements démographiques
- livraison et style de vie
- numérisation
- automatisation
- etc.

Ces tendances transforment les établissements existants et entraînent de nouvelles formes d'exploitation. Les employeurs exploitants doivent se fixer de nouvelles conditions-cadres, le personnel doit s'habituer à de nouvelles formes de travail et se développer fortement par la formation.

Les partenaires sociaux de l'hôtellerie-restauration ont identifié ces évolutions dès 2010 et créé une offre de formation et de perfectionnement financée par la CCNT dans le cadre de la convention collective de travail de l'époque. Après des débuts difficiles, cette offre a connu un succès sans précédent. De la formation des collaborateurs des établissements sans apprentissage aux perfectionnements ciblés pour affronter les défis de demain, y compris pour les responsables d'établissement, en passant par la promotion des examens professionnels et des examens professionnels supérieurs.

L'impact de notre soutien financier dans le domaine de la formation et du perfectionnement a fait l'objet d'une étude externe à l'automne 2023. Cette étude a confirmé que les perfectionnements ont un impact positif sur le développement professionnel des participants ainsi que sur les bénéfices des établissements pour lesquels ils travaillent. L'étude propose d'élargir l'offre en Suisse latine ainsi qu'à d'autres domaines, tels que la numérisation et la gestion d'entreprise. Le suivi périodique effectué depuis 2010 prouve que l'investissement dans la formation a un effet positif sur la productivité des établissements de l'hôtellerie-restauration. Les partenaires sociaux vont à l'avenir avoir pour défi de fournir les ressources nécessaires au maintien et au développement de l'offre de formation et de perfectionnement soutenue par la CCNT.

### **Exécution de la convention**

Plus de 4'500 contrôles de la bonne application de la CCNT ont été réalisés lors de l'exercice sous revue. Le niveau de respect de la convention a malheureusement légèrement reculé et 281 amendes au total ont été prononcées pour manquements répétés à la CCNT ainsi que 128 sanctions directes (manquement à l'enregistrement du temps de travail), soit 126 de plus que l'an dernier.

La collaboration avec les cantons s'est sensiblement améliorée durant l'exercice sous revue. L'information que nous souhaitons obtenir concernant les nouveaux entrants dans l'hôtellerie-restauration est fournie par de nombreux cantons; soit 6 de plus que l'année précédente. Nous nous approchons ainsi de notre objectif d'accompagnement des nouveaux entrants à leurs débuts par la visite d'un inspecteur, pour ainsi lutter à la racine contre le potentiel risque de non-respect de la CCNT.

### **Organisation**

L'organisation de l'inspectorat est adaptée. Les inspectrices et inspecteurs gèrent désormais des secteurs d'activité géographiques deux fois plus importants et sont donc aidés dans cette tâche par des assistantes et des assistants sous leurs ordres. Le nombre de subordonnés directs de la directrice est donc sensiblement réduit.

Au siège à Bâle, la cheffe du service interne et suppléante de la direction a dû abandonner ses fonctions après de longues années. Son poste a pu être repris en interne. C'est désormais Rahim Sefidan qui assure les fonctions de chef du service interne et suppléant de la directrice, après avoir été inspecteur pendant 13 ans.

### **Service juridique**

La demande de renseignements juridiques se maintient au niveau de l'exercice précédent, mais on constate une baisse des appels téléphoniques au profit des demandes effectuées par e-mail. Par ailleurs, notre site Internet a enregistré plus de 366'000 visites. Nous nous efforçons de réduire le plus possible les temps d'attente pour les renseignements téléphoniques. Différentes mesures sont prises en ce sens en 2024.

### **Formation et perfectionnement**

L'offensive en faveur de la formation de l'année précédente a été poursuivie pour la dernière fois et a rencontré un franc succès en 2023. 3'555 demandes ont été approuvées, soit une nouvelle hausse de 34 % par rapport à l'année précédente. En 2023, nous avons donc aussi largement dépassé notre objectif d'au moins 1 % de collaborateurs et collaboratrices de l'hôtellerie-restauration formés chaque année. Notre offre de formation et perfectionnement dans l'hôtellerie-restauration subventionnée par la CCNT depuis 2010 contribue donc activement à offrir au personnel une qualification, afin d'améliorer la productivité des établissements et de conserver les collaborateurs et collaboratrices au sein de la branche.

À partir de 2024, l'offre de formation et perfectionnement subventionnée par la CCNT est maintenue comme avant la pandémie et la campagne en faveur de la formation. Les coûts de formation et les compensations salariales sont pris en charge sous une forme légèrement réduite. Le nombre de subventions correspond au niveau sans campagne en faveur de la formation.

### **Systeme informatique**

La numérisation des processus commerciaux de l'office de contrôle est à de rares exceptions près terminée et permet de travailler efficacement en réalisant des économies. Outre la poursuite et l'amélioration des programmes en cours, le thème de la sécurité a occupé une place centrale durant l'exercice sous revue. Les applications ont ensuite été examinées et des mises à jour spéciales ont été commandées. L'essai de sécurité externe périodique n'a pas identifié de points faibles vu de l'extérieur.

### **Perspectives**

Le Conseil fédéral a prolongé l'extension du champ d'application de la convention collective de travail en 2024. Des obstacles politiques freinent cependant toujours l'évolution future de la CCNT. À l'exception des salaires minimums, il n'y a toujours eu aucune évolution durant l'exercice sous revue. L'efficacité de l'offre de formation et de perfectionnement soutenue par la CCNT a fait l'objet d'un examen externe, qui confirme que le programme produit l'effet recherché tout en formulant des suggestions quant à son futur développement. Concernant la bonne définition du champ d'application de notre convention à l'avenir, une étude relative à l'évolution prévisionnelle de l'hôtellerie-restauration en Suisse a été commandée.

Nous remercions tous les collaborateurs pour leur engagement sans faille dans le cadre de leur travail quotidien. L'augmentation des exigences quantitatives due à la bonne situation économique du secteur de l'hôtellerie-restauration a pu être gérée sans perdre en qualité.

Bâle, le 30 avril 2024

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 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.

	2023	2022	2021*
Nombre d'établissements assujettis	32'692	31'939	31'083

### Contrôles réalisés dans les établissements

	2023	2022	2021*
En raison de plaintes	496	435	499
En raison de contrôles par sondages	2'169	2'205	992
Contrôles subséquents	1'272	924	487
En raison de la loi fédérale concernant des mesures en matière de lutte contre le travail au noir (LTN)	66	37	18
Travailleurs étrangers occupant un emploi chez un employeur suisse	722	688	397
En raison de la loi sur les travailleurs détachés	50	105	69
<b>Nombre total de contrôles réalisés dans les établissements</b>	<b>4'775</b>	<b>4'394</b>	<b>2'462</b>

### Demandes de renseignements juridiques

	2023	2022	2021*
Par téléphone	16'018	17'598	16'663
Par courrier électronique	9'363	8'562	7'067
En personne	37	4	0
<b>Nombre total de demandes de renseignements juridiques</b>	<b>25'418</b>	<b>26'164</b>	<b>23'730</b>

### Autres prestations

	2023	2022	2021*
Clarifications sur l'assujettissement au nouveau champ d'application	1'130	892	767
Internet: «hits» / nombre de visites du site	366'000	363'226	318'226
Cursus de formation et de perfectionnement soutenus par la CCNT	3'555	2'661	2'142

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

### **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 22 juin 2023 à Berne et le 20 décembre 2023 à Zurich. Les affaires suivantes ont été traitées :

- Bilan et compte d'exploitation 2022
- Attributions aux associations
- Budget 2024
- Rapport d'activités 2022
- Résultats des contrôles par sondages
- Divers litiges (peines conventionnelles)
- Projets en cours

Le comité de la commission de surveillance a siégé à onze reprises en séance ordinaire en 2023, 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
- Commande d'une analyse sur le futur de l'hôtellerie-restauration
- Réalisation de contrôles dans le domaine de la location de services
- 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 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 2023, nous avons atteint pour la première fois la barre des 200 dépôts de plaintes.

### Plaintes déposées

	2023	2022
Hotel & Gastro Union	27	22
Unia	93	113
Syna	22	19
Particuliers	187	129
Cantons	216	187
<b>Total</b>	<b>545</b>	<b>470</b>

En outre, les inspectrices et inspecteurs ont effectué en tout 1'272 contrôles de suivi (induits par des contrôles par sondages et des plaintes) en 2023.

Au total, 38'927 contrats de travail ont ainsi été vérifiés.

### Loi sur les travailleurs détachés

Sur la base des annonces reçues, les inspectrices et inspecteurs ont contrôlé 1'620 travailleurs étrangers dans 772 établissements suisses. Dans 26 établissements étrangers, les documents requis pour un total de 66 travailleurs détachés et 24 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 2023. Dans le cadre des contrôles par sondages effectués dans 66 entreprises, un procès-verbal sur le travail au noir a été établi et transmis.

### Sanctions

En 2023, la commission de surveillance a infligé 281 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 128 établissements en 2023.

### 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 1'130 établissements.

### **Renseignements juridiques**

Cette année encore, le service de renseignements téléphoniques de l'office de contrôle a été activement sollicité. En 2023, 15'151 renseignements téléphoniques gratuits concernant la CCNT ont été fournis (exercice précédent: 16'793). À cela s'ajoutent 867 renseignements concernant le code des obligations, la loi sur le travail et l'encaissement des contributions aux frais d'exécution (exercice précédent: 805). Ce nombre correspond à une moyenne d'environ 65 renseignements téléphoniques par jour ouvrable (exercice précédent: 70). Durant l'exercice sous revue, le nombre de conseils personnels donnés au guichet s'est élevé à 37 au total (exercice précédent: 4). Le nombre de demandes de renseignements par courrier électronique a été de 9'363 (exercice précédent: 8'562).

### **Encaissement des contributions aux frais d'exécution**

En 2023, les contributions aux frais d'exécution sont restées fixées 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 2022 et au cours de l'année 2023, 33'486 factures ont été envoyées. Un rappel a dû être envoyé à 12'986 établissements en juillet 2023. Sur ce nombre, l'office de contrôle a transmis 2'320 dossiers au bureau de recouvrement des créances en février 2024. 695 étaient toujours en suspens à la fin de l'année.

### Contrôles par sondages

#### Du 1<sup>er</sup> janvier 2023 au 31 décembre 2023

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<sup>er</sup> janvier 2023.

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 2023 a de nouveau pu commencer comme prévu le 1<sup>er</sup> janvier 2023. 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

	2023	2022
Établissements contrôlés	2'169	2'205
Sans réclamation	1'455	1'465
Avec réclamations		
(y compris «Calcul incorrect des contributions aux frais d'exécution» et «Enregistrement du temps de travail disponible mais pas signé»)	714	740
Salaire minimum incorrect*	247	283
Absence d'enregistrement du temps de travail *	63	101
Absence de contrôle du temps de travail	386	–

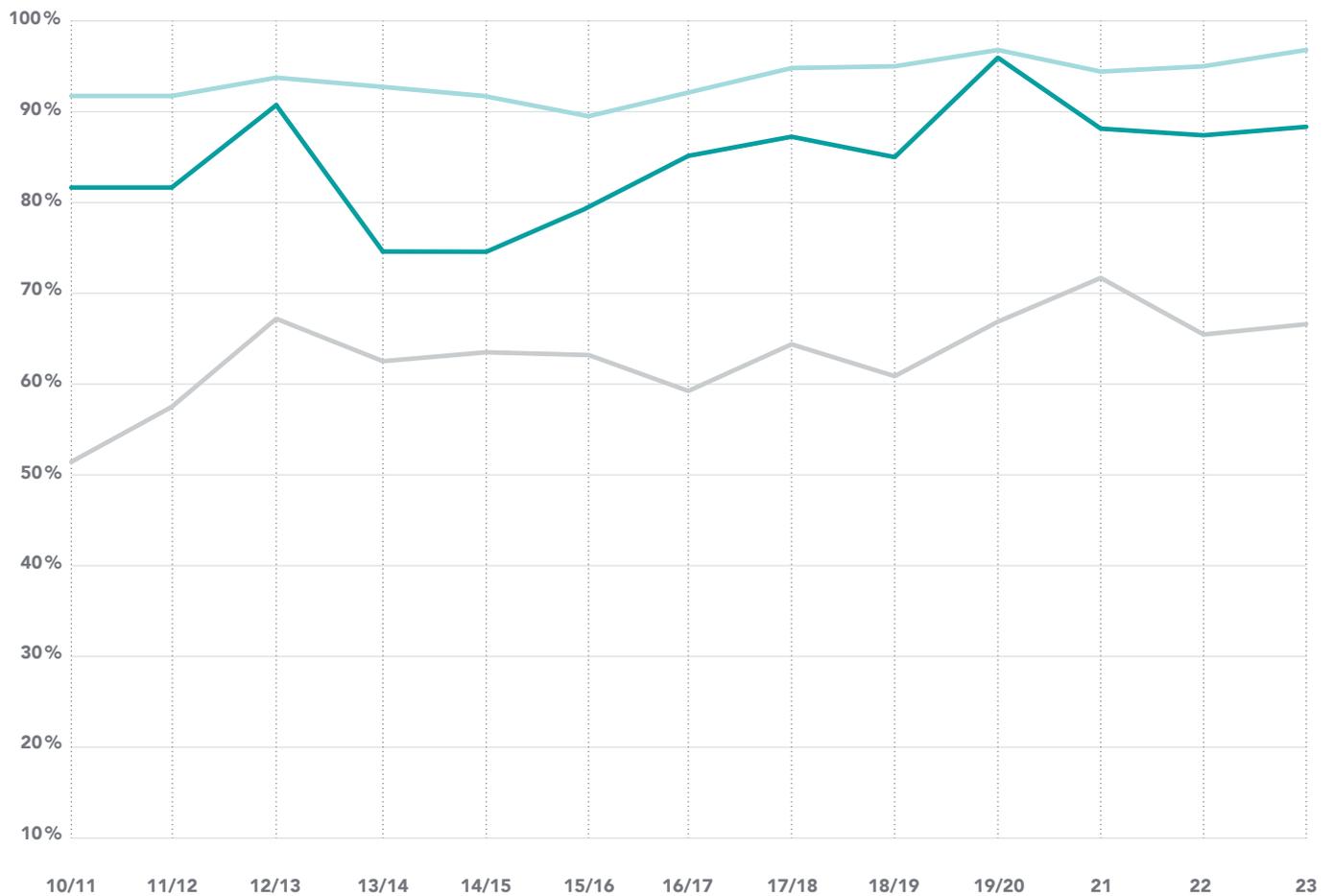
\* Plusieurs choix possibles

## Exécution de la CCNT – Contrôles par sondages

Comparaison entre les échantillons représentatifs de 2010/11 à 2023

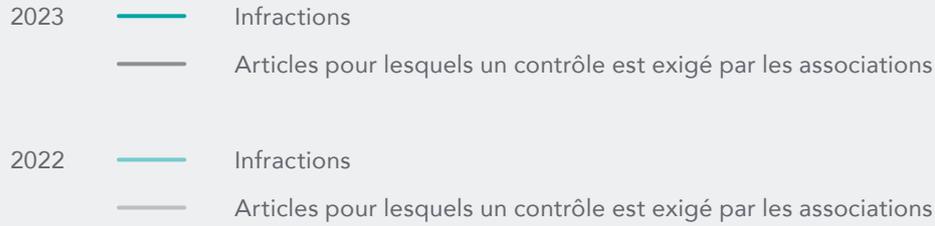
- Un système de pointage est prévu
- Tous les salaires minimums seront maintenus
- Entreprises sans réclamation

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.



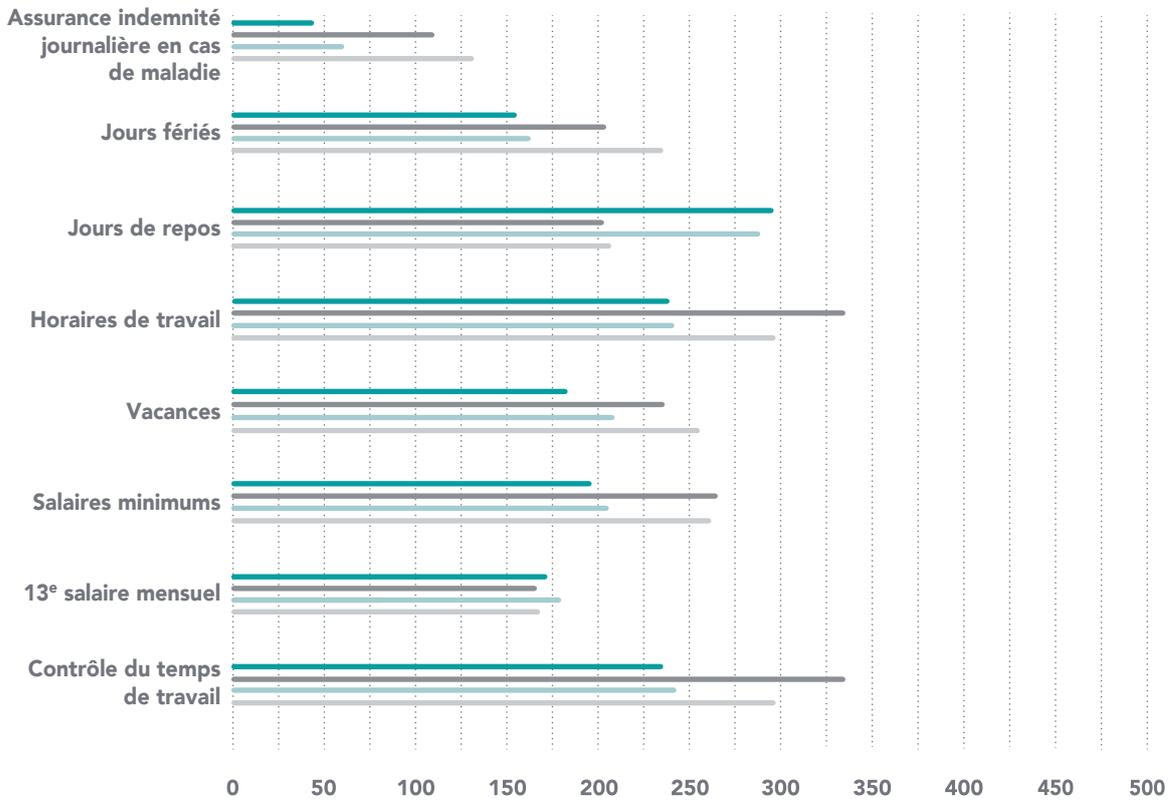
## Exécution de la CCNT – Plaintes

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



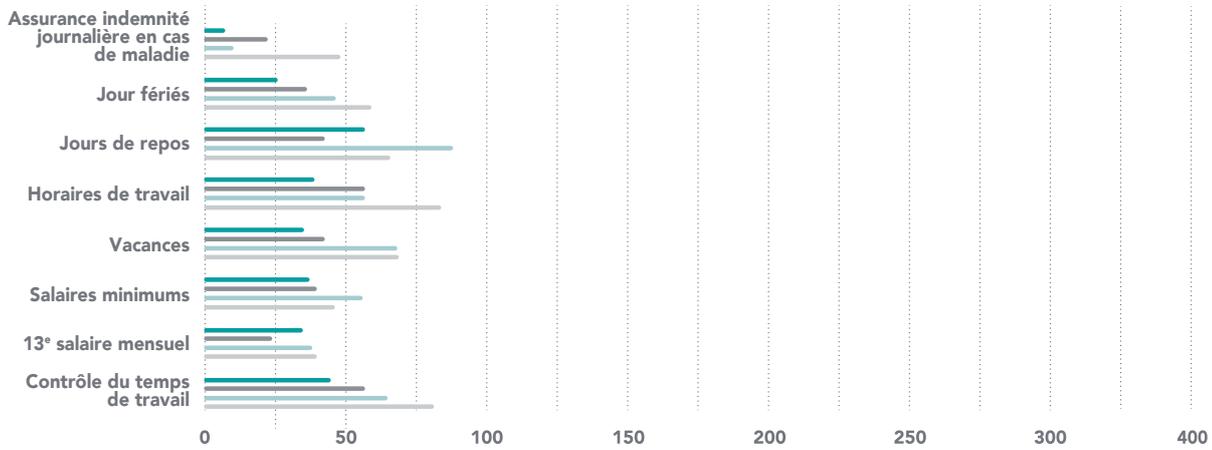
### Total

En 2023, 545 établissements au total (108 hôtels et 437 restaurants) ont été contrôlés. En 2022, ce total s'élevait à 470 établissements (117 hôtels et 353 restaurants).



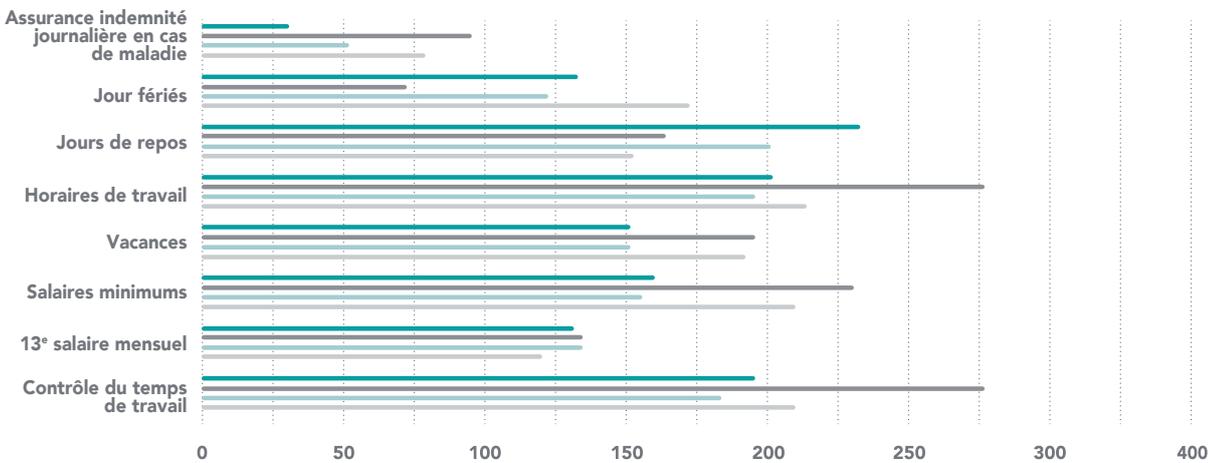
## Hôtels

En 2023, 108 hôtels ont été contrôlés (exercice précédent: 117).



## Restaurants

En 2023, 437 restaurants ont été contrôlés (exercice précédent: 353).



# Conçu par la branche, pour la branche.

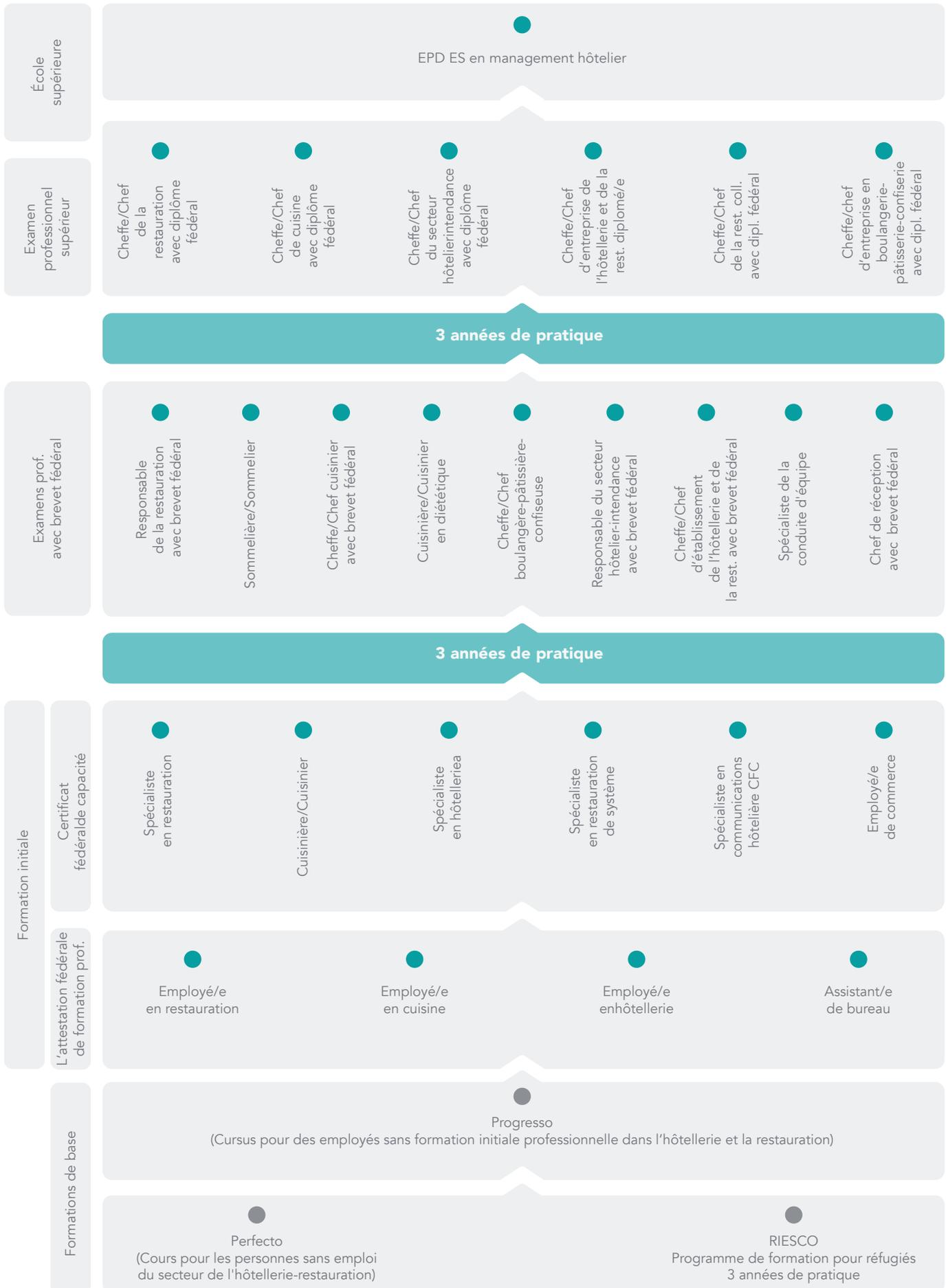
## Le projet de formation et de perfectionnement de la CCNT

La CCNT pour l'hôtellerie-restauration subventionne de manière conséquente les formations et les perfectionnements. Aucune autre branche ne le fait dans de telles proportions et offre des opportunités d'intégration ainsi que de promotion aussi attrayante.

Si les partenaires sociaux s'engagent si fortement pour les perfectionnements dans l'hôtellerie-restauration, c'est qu'ils profitent à toutes les parties prenantes: les collaborateurs et collaboratrices élargissent l'horizon théorique ainsi que pratique de leurs connaissances et peuvent espérer des conditions et des opportunités de carrière attrayantes en cas de réussite. Les établissements profitent en échange d'une plus grande fidélité et disposent d'équipes de meilleure qualité, tout en pouvant bénéficier de compensations salariales dans le cadre de nombreux perfectionnements.

L'«offensive en faveur de la formation» est arrivée à son terme fin 2023. Elle avait été lancée en 2021 pour atténuer les conséquences de la pandémie et a consisté en une prise en charge de l'ensemble des coûts des formations ainsi qu'à l'augmentation substantielle des compensations salariales destinées aux employeurs. Une partie importante de l'offre actuelle continue d'être subventionnée en 2024 et les établissements reçoivent des compensations salariales, comme c'était déjà le cas. Les offres de bases restent gratuites.

# 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



# 2023, une année record

Durant l'exercice sous revue, l'offensive en faveur de la formation menée jusque fin 2023 dans le cadre de laquelle toutes les offres étaient gratuites a profité à 3'555 personnes et largement dépassé la barre des 3'000 participants. Depuis la mise en place du programme de formation et de perfectionnement en 2010, déjà 15'618 collaborateurs et collaboratrices se sont perfectionnés grâce à la CCNT. L'objectif est de voir chaque année au moins 1 % des employés de la branche profiter de cursus financés.

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

- Les offres de base «Progresso» et «cours de langue fide» ont toutes deux enregistré un nouveau record en validant la formation de respectivement 377 et 1'239 personnes.
- Avec 1'318 personnes ayant obtenu une formation grâce à l'offre de perfectionnement, ce nombre dépasse pour la première fois la barre des 1'000. Le séminaire de base Gastro G1 et les diverses offres de formation de sommelier, surtout sommelier en vin, sont particulièrement appréciés.
- Le programme est mis à jour chaque année. Trois cursus pour formateur et une formation pour experts modulaires ont été créés en 2023.

Toutes les offres actuellement disponibles dans les langues de cours correspondantes (allemand, français et italien) se trouvent toujours en ligne sur [formation-incluse.ch](http://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](http://formation-incluse.ch)

### Offres de base

	2023	2022	2021	2020
Progresso	377	328	214	146
Cours de langue fide décentralisés pour l'hôtellerie-restauration	1'239	838	478	265
Cours de serveur/serveuse	9	9	16	–
Cours de vente en restauration	41	4	24	–
Cours d'hygiène et de sécurité au travail	45	29	2	–
Cours d'aide de cuisine	–	4	–	–
<b>Total</b>	<b>1'711</b>	<b>1'212</b>	<b>734</b>	<b>411</b>

### Formations de rattrapage

	2023	2022	2021	2020
Employée/employé en cuisine, employée/employé en restauration et employée/employé en hôtellerie avec attestation fédérale de formation professionnelle	28	17	12	22
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	45	46	32	27
<b>Total</b>	<b>73</b>	<b>63</b>	<b>44</b>	<b>49</b>

### Examens professionnels

	2023	2022	2021	2020
Cheffe cuisinière/chef cuisinier	112	119	147	109
Responsable de la restauration	31	48	30	29
Responsable du secteur hôtelier-intendance	10	17	16	10
Cheffe/chef de réception	30	22	23	23
Spécialiste de la conduite d'un groupe (tous les modules)	20	16	12	6
Cheffe/chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration (G2)	170	156	115	88
Sommelier/Sommelière	–	35	22	17
Cuisinière/cuisinier en diététique avec brevet fédéral	29	18	–	–
<b>Total</b>	<b>402</b>	<b>431</b>	<b>365</b>	<b>282</b>

### Examens professionnels supérieurs

	2023	2022	2021	2020
Cheffe/chef de cuisine	N/A	24	N/A	24
Cheffe/chef de la restauration	N/A	3	N/A	3
Cheffe/chef du secteur hôtelier-intendance	N/A	2	N/A	0
Cheffe/chef de la restauration collective	N/A	7	N/A	2
Restauratrice/restaurateur (G3)	27	31	17	15
<b>Total</b>	<b>27</b>	<b>67</b>	<b>17</b>	<b>44</b>

### Écoles supérieures

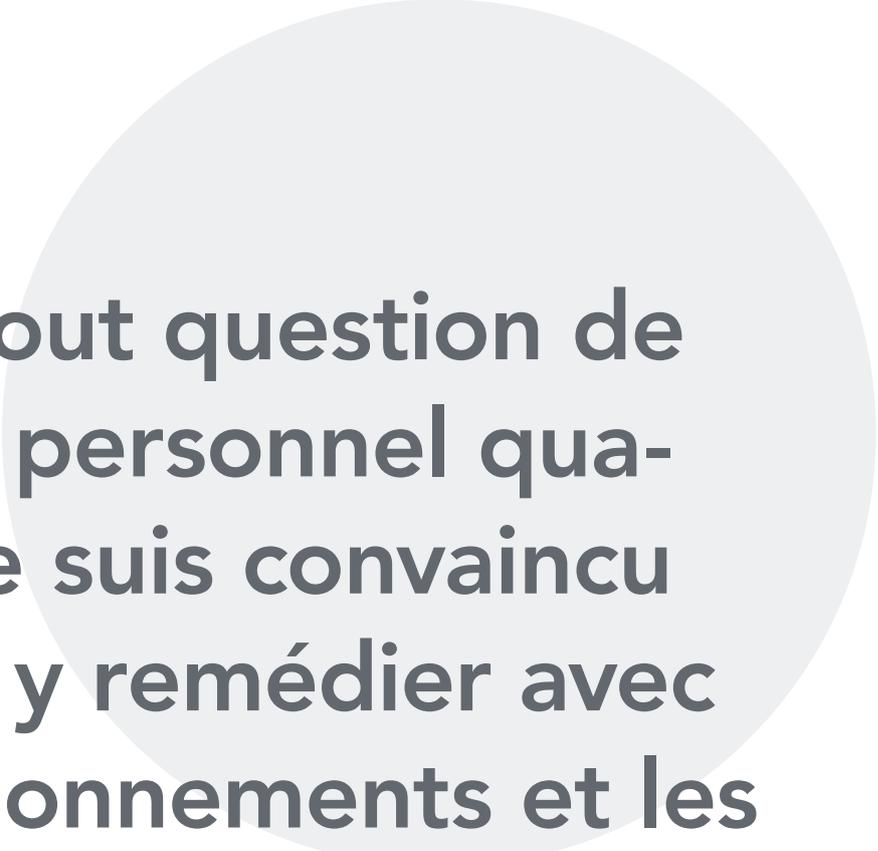
	2023	2022	2021	2020
Etudes postdiplôme ES en management hôtelier	24	24	24	23

### Perfectionnements

	2023	2022	2021	2020
Cours de formateur d'HotellerieSuisse	46	17	37	15
Cours de formateur Hôtel & Gastro <i>formation</i> Suisse (nouveau)	92	–	–	–
Cours de formateur GastroAargau (nouveau)	62	–	–	–
Cours de formateur GastroGraubünden	17	7	–	–
Cursus formateur avec diplôme reconnu par la Confédération (nouveau)	4	–	–	–
Journée de formation pour formateur d'Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse	75	105	203	153
Formation continue en cuisine avant-gardiste	11	16	18	15
Sommelier en vin, 1 <sup>re</sup> partie	132	77	69	38
Sommelier en vin, 2 <sup>e</sup> partie	45	35	37	14
Sommelier suisse de la bière	53	44	40	21
Sommelier en eau	11	6	10	1
Sommelier en spiritueux	24	16	15	7
Sommelier en fromages	19	14	17	0
Sommelier du café	13	13	7	–
Séminaire de base G1	500	276	259	15
TOP Entreprise formatrice	99	119	122	–
Director of E-Commerce	69	20	–	–
Cours de pizzaiolo/pizzaiola	8	12	–	–
Formation pour experts modulaire (nouveau)	18	–	–	–
Promotion de la santé des apprentis	20	28	–	–
<b>Total</b>	<b>1'318</b>	<b>958</b>	<b>336</b>	<b>466</b>

À Weggis, mars 2024

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



« Il est partout question de pénurie de personnel qualifié, mais je suis convaincu qu'on peut y remédier avec les perfectionnements et les formations. »

– **Thomas Hegnauer**,  
directeur de l'hôtellerie de Campus Sursee,  
plus grand hôtel pour séminaires de Suisse

# Projets clôturés et en cours

En 2023, 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 2023. La mise en œuvre du concept de facturation a été poursuivie et l'interface vers le bureau de recouvrement a été mise en place. Par ailleurs, le subventionnement du programme de formation et perfectionnement a été adapté en comptabilisant l'ensemble des fonds nécessaires au moment de l'octroi de la subvention.

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

Après avoir satisfait à l'audit interne en novembre 2022, l'office de contrôle a passé avec succès en février 2023 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'en-

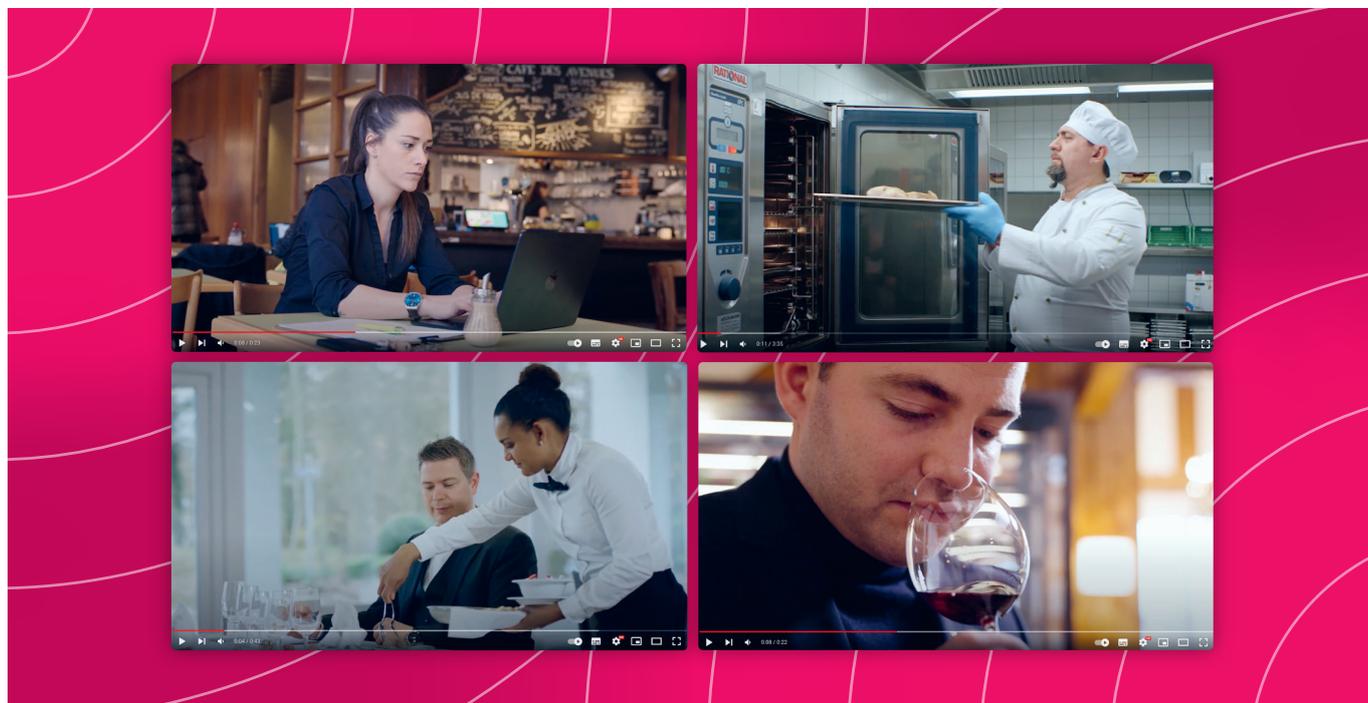
semble très utile pour le travail quotidien. L'audit interne a eu lieu en décembre 2023, avec succès là aussi, en vue de l'audit de renouvellement de janvier 2024.

## **Protection des données**

Durant l'exercice sous revue, l'office de contrôle a appliqué la quasi-totalité des recommandations formulées lors de l'analyse GAP. La déclaration de protection des données a ainsi été modifiée sur le site Internet, un examen de la nécessité de collecter les données demandées a été réalisé sur certains formulaires et des avenants ont été conclus avec nos partenaires externes concernant la protection des données.

## **Avenir de l'hôtellerie-restauration**

Les partenaires sociaux ont demandé à une haute école en tourisme 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. N'allons-nous plus



Informatives ou inspirantes, toutes les vidéos peuvent à tout moment être diffusées et partagées lors des événements des partenaires sociaux ou sur les canaux des réseaux sociaux.

prendre nos repas qu'à emporter ou nous les faire livrer et voir les restaurants traditionnels presque entièrement disparaître? Et n'allons-nous plus prendre que des nuitées dans des établissements dans lesquels nous n'aurons plus de contact avec personne et où tout se passera en ligne? En outre, l'étude doit servir à définir un futur champ d'application potentiel de la CCNT qui intègre également l'offre d'hôtellerie-restauration d'alors. Les résultats de l'étude sont attendus pour l'été 2024.

### Les campagnes d'information continuent de faire leurs preuves

Les campagnes «CCNT: bonne pour tous», «Progresso» et «Formation incluse» ont encore permis d'informer les collaborateurs et collaboratrices ainsi que les établissements sur la CCNT et les formations et perfectionnements financés durant l'exercice sous revue. Après 2022, la formation de base «Progresso» a de nouveau battu son record: plus de 1'000 participants ont réussi une des trois parties du cours en 2023. La formation de base sera lancée l'année prochaine sous le nouveau format «Allrounder», en complé-

ment des domaines de la cuisine, du service, de l'intendance et de la restauration de système.

Le multimédia joue en rôle toujours plus important dans la campagne d'information «Formation incluse», principalement axée sur les subventions CCNT pour les formations et perfectionnements. Environ 70 vidéos sont aujourd'hui disponibles sur son canal YouTube attitré. Des brochures et flyers aux événements ainsi qu'évidemment aux réseaux sociaux, en passant par les contenus imprimés et en ligne, tous les canaux continuent d'être utilisés sous la devise «la diversité fait la différence».

# 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.



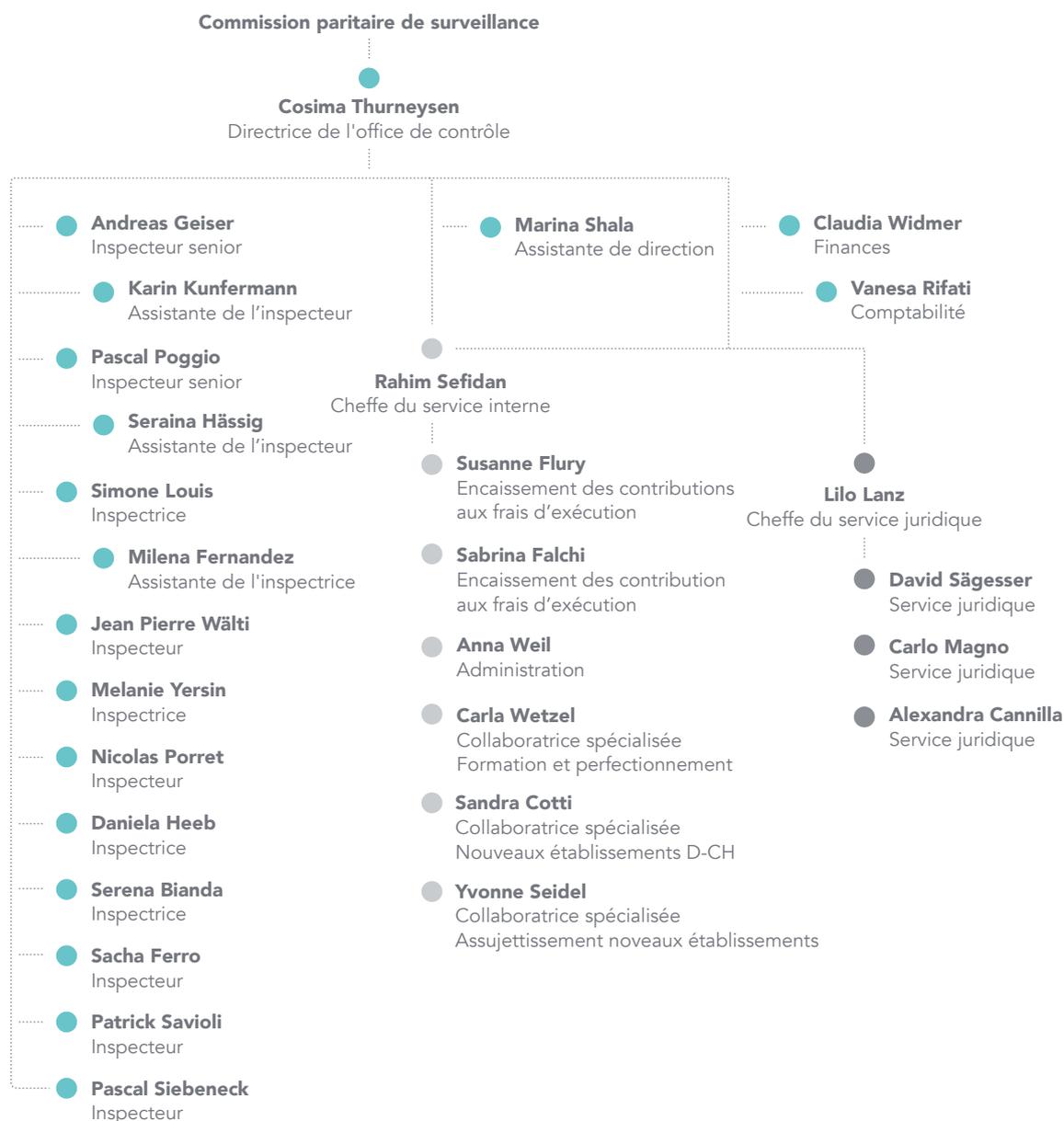
## Commission paritaire de surveillance

<b>Président neutre</b>	Peter Hohl, lic. oec. HSG, Pfaffhausen *
<b>HotellerieSuisse</b>	Bettina Baltensperger, juriste, Berne * Dr Markus Schmid, Breiten ob Mörel Patrick Hauser, Lucerne
<b>GastroSuisse</b>	Christian Belser, lic. en droit, Zurich ** Tobias Burkhalter, Berne Muriel Hauser, Fribourg Massimo Suter, Morcote Fredy Bruder, Kölliken
<b>Swiss Catering Association</b>	Christian Hodler, avocat, Berne *
<b>Hotel &amp; Gastro Union</b>	Stefan Unternährer, lic. en droit, Lucerne * Catherine Gehri, Lausanne Roger Lang, 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>	Guido Schluemp, 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 31.12.2023



État au 31.12.2023

### 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 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](http://www.ccnt.ch) ou être envoyés par courrier  
sur simple demande à l'adresse [info@l-gav.ch](mailto:info@l-gav.ch).