

FORMATIONS TRÈS ABORDABLES DANS L'HÔTELLERIE- RESTAURATION.

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

Octobre 2019



**TU FAIS
CARRIÈRE.**

**NOUS
PAYONS.**

La CCNT pour l'hôtellerie-restauration soutient la formation et les cours de perfectionnement en octroyant des aides financières extrêmement généreuses. Pratiquement aucune autre branche ne subventionne son secteur de la formation dans une telle ampleur ni n'offre des perspectives de départ et de carrière aussi attrayantes. La CCNT envoie ainsi un signal fort pour lutter contre la pénurie de main-d'œuvre qualifiée dans la branche.

Profitez vous aussi du soutien financier de la CCNT et faites-en profiter vos collaborateurs. Depuis la formation de base dans l'hôtellerie-restauration jusqu'à l'examen professionnel supérieur – la CCNT bonne pour tous.

**FORMATION ET
PERFECTIONNEMENT:
PRESQUE GRATUITS
AVEC LA CCNT**

QUI BÉNÉFICIE D'UNE AIDE DE LA CCNT ?

Sont soutenus financièrement

- Les collaborateurs travaillant dans un établissement qui, au moment de l'inscription à un cours de formation ou de perfectionnement, est obligatoirement assujéti à la **CCNT pour l'hôtellerie-restauration**.
- L'offre est également accessible chaque année, dans chaque entreprise, à **une personne non obligatoirement soumise à la CCNT** (p. ex. le chef de l'établissement ou un membre de sa famille).
- Si, **jusqu'à six mois avant l'inscription** à une formation, vous étiez encore employé dans un établissement de l'hôtellerie-restauration obligatoirement soumis à la CCNT, vous pouvez également bénéficier d'un financement de la formation par la CCNT, à certaines conditions. Dans ce cas, veuillez vous adresser au service des **subventions d'Hotel & Gastro formation Suisse**, tél. 041 392 77 53, pour examen.

LE SOUTIEN FINANCIER DE LA CCNT EN TROIS ÉTAPES SEULEMENT

- 1** Choisissez votre formation continue. Vous trouverez toutes les offres dans cette brochure ainsi que sur **formation-include.ch**.
- 2** Les formulaires d'inscription aux cours de formation co-financés par la CCNT comportent généralement des questions sur **[l'assujettissement à la CCNT](#)**.
- 3** Si vous répondez par **Oui** à l'une de ces questions, vous recevez ensuite **automatiquement les documents** d'Hotel & Gastro *formation Suisse* pour solliciter l'aide financière de la CCNT.

TOUTES LES OFFRES EN UN COUP D'ŒIL.

(Sous réserve de modifications de prix et d'offres. Les moyens financiers et les places sont limités. Il n'y a aucun droit à l'obtention d'une subvention. Les inscriptions sont prises en considération dans leur ordre d'arrivée.)

1. Offres de base	
1.1 Cours de langue fide Restauration/Hôtellerie	8
1.2 Progresso	9
2. Formations continues	
2.1 Cours d'un jour pour formateurs	10
2.2 Cours d'HotellerieSuisse pour formateurs en entreprise	11
2.3 Formation continue de cuisine avant-gardiste	12
2.4 L'art du plaisir culinaire – Rencontre au sommet pour la gastronomie et les métiers du goût	13
2.5 Cours de formateur en entreprise à l'Ecole hôtelière de Thoune	14
3. Formation de rattrapage	
3.1 Formation de rattrapage (CFC)	15
3.2 Formation modulaire raccourcie (AFP)	16
4. Examens professionnels	
4.1 Cheffe cuisinière/chef cuisinier avec brevet fédéral	18
4.2 Responsable de la restauration avec brevet fédéral	20
4.3 Responsable du secteur hôtelier-intendance avec brevet fédéral	21
4.4 Chef de réception avec brevet fédéral	22
4.5 Cheffe/Chef d'établissement de l'hôtellerie-restauration avec brevet fédéral	23
4.6 Spécialiste de la conduite d'équipe avec brevet fédéral	24
4.7 Sommelière/Sommelier avec brevet fédéral	25
5. Examens professionnels supérieurs	
5.1 Cheffe/chef de cuisine avec diplôme fédéral	27
5.2 Cheffe/chef de la restauration avec diplôme fédéral	28
5.3 Cheffe/chef du secteur hôtelier-intendance avec diplôme fédéral	29
5.4 Cheffe/chef de la restauration collective avec diplôme fédéral	30
5.5 Cheffe/chef d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration avec diplôme fédéral	31
6. Ecole supérieure	
6.1 Etudes postdiplôme ES en management hôtelier	32

1 OFFRES DE BASE

1.1 Cours de langue fide Restauration/Hôtellerie

La langue est un facteur essentiel dans l'intégration professionnelle et sociale. Saisissez la chance d'améliorer sans attendre vos connaissances linguistiques.

Avec le « cours de langue fide Restauration/Hôtellerie », proposé dans le cadre de la promotion des langues étrangères, Hotel & Gastro *formation* Suisse vous offre la possibilité d'élargir et de consolider les compétences linguistiques spécifiques dont vous avez besoin dans votre domaine d'activité. Ces cours sont organisés par l'école de langue academia. Profitez dès maintenant et améliorez encore la qualité de votre travail.

Durée	25 jours de cours à raison de deux périodes par jour. 50 périodes au total
Coûts	CHF 1'100.- avec le soutien de la CCNT seulement CHF 50.-
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant de CHF 10.- est versé à l'employeur pour chaque période suivie (50 périodes) lors d'un emploi à plein temps (max. CHF 500.-). En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.
Lieux	Dans toute la Suisse
Langues	Français, allemand, italien
Prestataire	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse

1.2 Progresso

La formation Progresso pour les collaborateurs sans formation initiale dans l'hôtellerie-restauration vous offre la possibilité d'acquérir une solide formation, axée sur la pratique. Progresso vous assure les qualifications pour travailler en cuisine, dans le service, le secteur de l'intendance ou la restauration de système.

Cette formation continue proposée par Hotel & Gastro *formation* Suisse vous apporte de nombreux avantages: vous améliorez vos capacités professionnelles, vous déchargez votre employeur dans son travail et vous contribuez à la satisfaction du client.

Durée	25 jours de cours (cours 1 ; 10 jours/cours 2 ; 10 jours/cours 3 ; 5 jours)
Coûts	CHF 3'450.- avec le soutien de la CCNT seulement CHF 100.-
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant de CHF 100.- par jour de cours fréquenté (25 jours) est versé à l'employeur (max. CHF 2'500.-) lors d'un emploi à plein temps. En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.
Lieux	Dans toute la Suisse
Langues	Français, allemand, italien
Prestataire	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse

2 FORMATIONS CONTINUES

2.1 Cours d'un jour pour formateurs

Les instructeurs et formateurs en entreprise utilisent des documents de formation actualisés, entièrement revus et ils connaissent les besoins de la génération Z.

Durée	1 jour
Coûts	CHF 250.- gratuit avec le soutien de la CCNT
Compensation de salaire pour l'employeur	Pas de compensation de salaire
Lieux	Dans toute la Suisse
Langues	Français, allemand, italien
Prestataire	Hotel & Gastro formation Suisse

2.2 Cours d'HotellerieSuisse pour formateurs en entreprise

Cette formation continue vous transmet en tant que responsable de la formation (formateur en entreprise) des connaissances actualisées, axées sur la pratique et adaptées aux besoins de la branche.

Vous profitez de la longue expérience d'HotellerieSuisse acquise en matière de formation et d'encadrement dans les hôtels-écoles. La formation met particulièrement l'accent sur l'échange d'expériences, l'exercice collectif et l'échange réciproque des meilleures procédures (best practice).

Durée	Une formation de 6 jours renouvelée chaque année (3 modules de 2 jours)
Coûts	Coûts pour les membres HotellerieSuisse CHF 1'560.- gratuit avec le soutien de la CCNT Coûts pour les non-membres HotellerieSuisse CHF 1'860.- gratuit avec le soutien de la CCNT
Compensation de salaire pour l'employeur	Pas de compensation
Lieu	Défini chaque année
Langue	Allemand
Prestataire	HotellerieSuisse

2.3 Formation continue de cuisine avant-gardiste

Cette formation continue en cours d'emploi présente aux cuisiniers professionnels et aux formateurs en entreprise, avec la collaboration d'experts et de scientifiques, le mariage fascinant de l'art culinaire de la technique et de la science. La formation ouvre de nouveaux horizons dans la préparation et la dégustation des mets et des boissons.

Les participants comprennent l'interaction des processus biologiques, physiques et chimiques et ils découvrent des techniques pratiques modernes. La mise en œuvre de ces nouvelles connaissances favorise une cuisine plus innovante au sein de l'établissement, une cuisine orientée vers les processus, avec pour effet un élargissement de l'offre, une amélioration de la compétitivité et un accroissement de la valeur ajoutée de l'établissement. La formation dispensée sur 100 périodes conduit à l'obtention du « Certificate in Modernist Gastronomy ».

Durée 10 jours
(2 cours blocs de 5 jours chacun)

Coûts **CHF 7'200.-**
gratuit avec le soutien de la CCNT

Compensation de salaire pour l'employeur Pas de compensation

Lieux Weggis/St-Gall

Langue Allemand

Prestataire **Fondation innocuisine**

2.4 L'art du plaisir culinaire – Rencontre au sommet pour la gastronomie et les métiers du goût

Le colloque annuel organisé par GastroSuisse traite de l'art culinaire en Suisse. Il est consacré chaque année à un thème principal. A cela s'ajoutent des contributions fournies sous forme d'exposés, d'ateliers et de présentations. Le colloque possède un caractère d'approfondissement, ce qui en fait une formation continue annuelle tout à fait appropriée.

Durée Une fois par année durant deux jours

Coûts Coûts pour les membres GastroSuisse **CHF 570.-**
gratuit avec le soutien de la CCNT

Coûts pour les non-membres GastroSuisse **CHF 750.-**
avec le soutien de la CCNT
seulement CHF 150.-
pour les non-membres GastroSuisse

Compensation de salaire pour l'employeur Pas de compensation

Lieu Défini chaque année:
hochgenuss-gastrosuisse.ch

Langues Français, allemand

Prestataire **GastroSuisse / gastrosuisse.ch**

2.5 Cours de formateur en entreprise à l'Ecole hôtelière de Thoune

L'Ecole hôtelière de Thoune est autorisée par la Direction de l'instruction publique à proposer à ses diplômés une formation de formatrice /formateur en entreprise. Les contenus de la formation de la filière ES sont pris en considération, ce qui réduit le temps de présence usuel de 40 périodes à 20 périodes.

Toute personne intéressée par cette formation peut s'annoncer sans engagement au secrétariat de l'école (offre uniquement pour les futurs ou anciens diplômés de l'Ecole hôtelière de Thoune).

Durée	3 demi-journées
Coûts	Coûts les personnes en formation CHF 465.- gratuit avec le soutien de la CCNT
	Coûts pour les anciens diplômés CHF 515.- gratuit avec le soutien de la CCNT
Compensation de salaire pour l'employeur	Pas de compensation
Lieux	Thoune
Langue	Allemand
Prestataire	Ecole hôtelière de Thoune

3 FORMATION DE RATTRAPAGE

3.1 Formation de rattrapage (CFC)

Les participants à une formation de rattrapage dans l'hôtellerie-restauration peuvent demander un remboursement des frais à hauteur de CHF 4'000.-. Ce montant est versé une fois la formation terminée, sur présentation de la confirmation de votre école professionnelle. Les formulaires de demandes peuvent être obtenus auprès de Hotel & Gastro *formation* Suisse.

Durée	Individuelle
Coûts	Individuels Remboursement unique de la CCNT CHF 4'000.-
Compensation de salaire pour l'employeur	Pas de compensation
Lieux	Dans toute la Suisse
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Diverses écoles professionnelles

3.2 Formation modulaire raccourcie (AFP)

Hotel & Gastro *formation* Suisse propose, en collaboration avec deux écoles professionnelles, une formation modulaire raccourcie spéciale ; à Zurich pour les employé-e-s en restauration et à Zoug pour les employé-e-s en cuisine.

Durée	1 an
Coûts	Variables Remboursement unique de la CCNT CHF 1'700.-
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant de CHF 109.- est versé à l'employeur par journée de cours fréquentée lors d'un emploi à plein temps. En cas de taux d'occupation inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'activité.
Lieux	Zoug: Employé-e-s en cuisine Zurich: Employé-e-s en restauration
Langue	Allemand
Prestataire	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse en collaboration avec le Centre de formation artisanal et industriel de Zoug et l'Ecole professionnelle générale à Zurich

4 EXAMENS PROFESSIONNELS

La réussite de l'examen professionnel vous confère les compétences requises pour satisfaire aux exigences élevées de votre profession et assumer des tâches dirigeantes. L'examen professionnel constitue ainsi une formation préalable appropriée pour les cadres et futurs cadres dans tous les secteurs de l'hôtellerie-restauration.

En ce qui concerne les coûts, il convient de relever qu'ils n'incluent **pas** la restauration, les frais de déplacement ainsi que les éventuelles répétitions des examens de modules ou de l'examen final. Il est à noter que les examens professionnels supérieurs sont également soutenus par la Confédération.

4.1 Cheffe/chef cuisinier avec brevet fédéral

En tant que cheffe cuisinière/chef cuisinier vous disposez des compétences requises pour effectuer un travail qualifié et spécialisé dans les domaines de la cuisine et de la production en cuisine. Vous êtes également à même d'exercer des fonctions dirigeantes de niveau moyen.

Vous connaissez tous les processus relevant de la planification des menus, de l'achat des denrées alimentaires, du stockage, du traitement des denrées, de la préparation et de la présentation des mets ainsi que de l'élimination des déchets. Vous travaillez en cuisine en observant les prescriptions de la loi et de l'ordonnance sur les denrées alimentaires, vous maîtrisez toutes les méthodes de cuisson et vous les mettez en œuvre pour offrir une alimentation saine.

Durée	Env. 1 an, 1 jour par semaine, à Weggis en 6 cours blocs
Coûts	CHF 5'197.- à 8'500.-
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant de CHF 122.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (31 jours) et par jour d'examen (5 jours) (max. CHF 4'392.-) lors d'un emploi à plein temps. En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.
Langues	Français, allemand, italien

Prestataires

Hotel & Gastro formation Suisse

Lieux de cours Weggis et Zurich

avec le financement de la CCNT seulement CHF 900.-

Hotel & Gastro formation Suisse

Lieu de cours Pully

avec le financement de la CCNT seulement CHF 900.-

Hotel & Gastro formation Berne

Lieu de cours Berne

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

Hotel & Gastro formation SG AR AI FL

Lieu de cours St-Gall

avec le financement de la CCNT seulement CHF 900.-

Hotel & Gastro formazione Ticino

Lieu de cours Bellinzona

avec le financement de la CCNT seulement CHF 900.-

GastroZürich

Lieu de cours Zurich

avec le financement de la CCNT seulement CHF 900.-

Ecole professionnelle générale de Bâle

Lieu de cours Bâle

avec le financement de la CCNT seulement CHF 1'125.-

H+ Bildung

Lieu de cours Aarau

avec le financement de la CCNT seulement CHF 1'200.-

1

2

3

4

5

6

4.2 Responsable de la restauration avec brevet fédéral

En tant que responsable de la restauration avec brevet fédéral, vous disposez des compétences nécessaires pour effectuer un travail qualifié et spécialisé dans les domaines de l'encadrement des clients, de la vente et de la technique du service. Vous êtes également à même d'exercer des fonctions dirigeantes de niveau moyen. De plus, vous savez agencer les espaces réservés aux clients et à la vente, vous maîtrisez le conseil à la clientèle ainsi que la manutention des denrées alimentaires et les techniques d'instruction.

Durée	1 an (journée d'impulsion et 6 cours blocs de 5 jours chacun)
Coûts	CHF 4'800.- à 8'600.- avec le financement de la CCNT seulement CHF 900.-
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant de CHF 122.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (31 jours) et par jour d'examen (5 jours) (max. CHF 4'392.-) lors d'un emploi à plein temps. En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formazione Ticino

4.3 Responsable du secteur hôtelier-intendance avec brevet fédéral

En tant que responsable du secteur hôtelier-intendance, vous assumez la responsabilité professionnelle et organisationnelle des domaines d'intendance qui vous sont assignés comme la préservation de la valeur, le nettoyage et la buanderie/lingerie, dans l'hébergement ou les unités de soins. Dans l'exercice de cette fonction, vous dirigez un ou plusieurs secteurs d'intendance. Vous travaillez de manière efficace et conformément aux principes économiques et administratifs.

Durée	1 an (journée d'impulsion et 6 cours blocs de 5 jours chacun et 1 bloc de 3 jours)
Coûts	CHF 5'150.- à 8'700.- avec le financement de la CCNT seulement CHF 900.-
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant de CHF 122.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (34 jours) et par jour d'examen (4 jours) (max. CHF 4'636.-) lors d'un emploi à plein temps. En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formazione Ticino

4.4 Chef de réception avec brevet fédéral

En tant que chef de réception vous disposez des compétences nécessaires pour effectuer des travaux qualifiés au front et au back office, dans les domaines du marketing et de la vente ainsi que de la comptabilité dans un établissement de l'hôtellerie-restauration. Dans le cadre de cette fonction, vous planifiez toutes les tâches dévolues à la réception, la conciergerie et la caisse. Vous gérez et supervisez cette dernière de manière autonome. Vous êtes à même également d'identifier les relations contractuelles avec les voyageurs. Vous évaluez les droits et les obligations qui résultent des rapports de travail sur la base des conditions-cadres de l'établissement.

Durée	1 an (journée d'impulsion et 6 cours blocs de 5 jours chacun)
Coûts	CHF 4'500.- à 7'600.- avec le financement de la CCNT seulement CHF 900.-
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant de CHF 122.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (31 jours) et par jour d'examen (4 jours) (max. CHF 4'270.-) lors d'un emploi à plein temps. En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formazione Ticino

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

Le brevet fédéral de chef/fe d'établissement de l'hôtellerie-restauration s'adresse aux cadres dirigeants de la branche hôtelière et de restauration. Cette formation est tout particulièrement destinée aux chefs d'établissement de la restauration de système, de la restauration de marque, de l'hôtellerie de petite et moyenne importance et de la scène événementielle du fait des modules obligatoires à choix.

Durée	7 mois à 1 an
Coûts	CHF 4'200.- à 7'500.- avec le financement de la CCNT seulement CHF 900.-
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant de CHF 122.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (32 jours) et par jour d'examen (4 jours) (max. CHF 4'392.-) lors d'un emploi à plein temps. En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.
Langues	Français, allemand
Prestataires	GastroBerne, GastroLucerne, GastroSt-Gall, GastroGrisons, GastroZurich

4.6 Spécialiste de la conduite d'équipe avec brevet fédéral

Profilez-vous en tant que spécialiste doté de qualités dirigeantes. Titulaire d'un brevet fédéral, vous apportez la preuve de vos compétences à un niveau dirigeant. Vous faites également valoir votre capacité à assumer des responsabilités dans l'entreprise.

Durée	Individuelle / module management, module leadership et module préparation du brevet fédéral/réseau
Coûts	CHF 7'800.- à 15'000.- avec le financement de la CCNT seulement CHF 3'480.-
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant de CHF 122.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (35 jours) (max. CHF 4'270.-) . En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.
Langue	Allemand
Prestataire	HotellerieSuisse en collaboration avec l'AKAD

4.7 Sommelière/Sommelier avec brevet fédéral

En tant que sommelière/sommelier, vous conseillez les vins et les boissons aux clients et vous recommandez les vins appropriés aux mets. Vous êtes responsable de l'élaboration et de la présentation de la carte des vins, de l'achat des vins et de la gestion de la cave à vins. Votre domaine d'activité compte également la composition de l'assortiment des spiritueux et des autres boissons.

Durée	Env. 1.5 an
Coûts	CHF 7'050.- à 12'100.- avec le financement de la CCNT seulement CHF 1'350.-
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant de CHF 122.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (32 jours) et par jour d'examen (5 jours) (max. CHF 4'514.-) lors d'un emploi à plein temps. En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.
Langue	Français
Prestataire	Changins, école du vin, Nyon

5 EXAMENS PROFESSIONNELS SUPÉRIEURS

Avec la réussite de l'examen professionnel supérieur, vous démontrez que vous possédez les capacités requises pour satisfaire aux plus hautes exigences dans votre profession. Vous disposez également des compétences nécessaires pour assumer des tâches de direction complexes. L'examen professionnel supérieur constitue donc la formation continue idéale pour les cadres moyens et supérieurs.

En ce qui concerne les coûts, il convient de relever qu'ils n'incluent **pas** la restauration, les frais de déplacement ainsi que les éventuelles répétitions des examens de modules ou de l'examen final. Il est à noter que les examens professionnels supérieurs sont également soutenus par la Confédération.

5.1 Cheffe/chef de cuisine avec diplôme fédéral

En tant que cheffe de cuisine/chef de cuisine, vous disposez des compétences requises pour assurer des tâches exigeantes et complexes de planification, de gestion, de contrôle, de communication et d'information dans le monde professionnel culinaire.

Vous travaillez notamment dans des grandes cuisines de l'hôtellerie, de la restauration, de la restauration de système ou commerciale, de la restauration collective, dans les hôpitaux et les homes ainsi que dans le domaine du catering. Ce faisant, vous exercez une fonction de supérieur hiérarchique de niveau cadre supérieur et vous assumez la responsabilité générale des prestations dans le secteur de la cuisine.

Durée	1.5 an (journée d'impulsion et 8 cours blocs de 5 jours chacun)
Coûts	CHF 6'850.- à 12'000.- avec le financement de la CCNT seulement CHF 1'300.-
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant de CHF 163.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) (max. CHF 7'335.-) lors d'un emploi à plein temps. En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formazione Ticino

5.2 Cheffe/Chef de la restauration avec diplôme fédéral

En tant que cheffe de la restauration/chef de la restauration, vous disposez de vastes connaissances ainsi que des compétences nécessaires pour mener à bien des tâches exigeantes et complexes en matière de planification, de gestion, de contrôle, de communication et d'information dans les domaines service/vente/restauration.

Durée	1.5 an (journée d'impulsion et 8 cours blocs de 5 jours chacun)
Coûts	CHF 6'850.- à 12'000.- avec le financement de la CCNT seulement CHF 1'300.-
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant de CHF 163.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) (max. CHF 7'335.-) lors d'un emploi à plein temps. En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formazione Ticino

5.3 Cheffe/chef du secteur hôtelier-intendance avec diplôme fédéral

En tant que cheffe du secteur hôtelier-intendance/chef du secteur hôtelier-intendance, vous disposez des compétences nécessaires pour assumer des tâches exigeantes et complexes de planification, de gestion, de contrôle, de communication et d'information. Vous êtes aptes à évaluer l'organisation structurelle et opérationnelle d'un établissement de la restauration collective et d'élaborer des propositions d'amélioration. Vous combinez, évaluez et jugez les matériaux, l'agencement des espaces, l'aménagement intérieur et les décorations en tenant compte des concepts d'exploitation, des styles, des effets, des couleurs, des tendances, de l'entretien, de la durée de vie, de la sécurité, de l'hygiène, de l'écologie et de l'ergonomie.

Durée	1.5 an (journée d'impulsion et 8 cours blocs de 5 jours chacun)
Coûts	CHF 6'850.- à 12'000.- avec le financement de la CCNT seulement CHF 1'300.-
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant de CHF 163.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) (max. CHF 7'335.-). En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formazione Ticino

5.4 Cheffe/chef de la restauration collective avec diplôme fédéral

En tant que cheffe de la restauration collective/chef de la restauration collective, vous disposez des compétences nécessaires pour assumer des tâches exigeantes et complexes de planification, de gestion, de contrôle, de communication et d'information. Vous êtes à même d'évaluer l'organisation structurelle et opérationnelle d'un établissement de la restauration collective et d'élaborer des propositions d'amélioration.

Durée	1.5 an (journée d'impulsion et 8 cours blocs de 5 jours chacun)
Coûts	CHF 6'850.- à 12'000.- avec le financement de la CCNT seulement 1'300.-
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant de CHF 163.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) (max. CHF 7'335.-) lors d'un emploi à plein temps. En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formazione Ticino

5.5 Cheffe/chef d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration avec diplôme fédéral

Il y a les entrepreneurs et les suiveurs. Les entrepreneurs anticipent, agissent de manière proactive et prennent des responsabilités. Faites-vous partie des entrepreneurs ? Alors cet examen professionnel supérieur est votre objectif !

Développez un esprit de chef d'entreprise, réfléchissez à votre propre préservation de la valeur et établissez une culture d'entreprise durable. Poursuivez votre vision et adoptez une stratégie adéquate en phase avec la pratique. Echangez avec des enseignants expérimentés et d'autres collègues de la branche.

Durée	1 an
Coûts	Membres GastroSuisse; CHF 6'150.- à 8'700.- Non-membres GastroSuisse; CHF 6'650.- à 9'700.- avec le financement de la CCNT seulement CHF 1'300.- pour les membres GastroSuisse avec le financement de la CCNT seulement CHF 1'800.- pour les non-membres GastroSuisse
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant de CHF 163.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (29 jours) et par jour d'examen (10 jours) (max. CHF 6'357.-) lors d'un emploi à plein temps. En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.
Langue	Allemand
Prestataires	GastroSuisse

6 ECOLE SUPÉRIEURE

6.1 Etudes postdiplôme ES en management hôtelier

Cette formation se distingue par son lien très étroit avec la pratique, des modes d'enseignement modernes et des méthodes d'apprentissage stimulantes. Dans l'objectif d'enseigner des contenus de manière durable et immédiatement applicables, le transfert permanent des acquis de la formation dans son propre environnement de travail est garanti. Trois examens de module exigeants, un travail de projet complexe et un travail de diplôme ambitieux couronnent une formation en management hôtelier de haute qualité.

Durée 1.5 an (réparti sur quatre modules)

Coûts Membres HotellerieSuisse;
~~CHF 16'800.-~~
Non-membres HotellerieSuisse
~~CHF 19'000.-~~
**avec le financement de la CCNT
seulement CHF 1'600.- pour les
membres HotellerieSuisse**

Compensation de salaire pour l'employeur Un montant de CHF 163.- est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (45 jours) ~~(max. CHF 7'335.-)~~ lors d'un emploi à plein temps. En cas de taux d'activité inférieur à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

Langue Allemand

Prestataire HotellerieSuisse

NOTES

Avez-vous des questions?

Connectez-vous sur formation-include.ch

FORMATION INCLUSE. CONTACT.

La Suisse romande

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Subventions

Monsieur Yann Christe

Route des Pressoirs 8

1027 Lonay

Téléphone 021 804 85 30

Email y.christe@hotelgastro.ch

Web formation-incluse.ch

La Suisse alémanique et le Tessin

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Subventions

Monsieur Jonas Schmid

Eichstrasse 20

Postfach 362

6353 Weggis

Téléphone 041 392 77 53

Email subventionen@hotelgastro.ch

Web weiterbildung-inklusive.ch
formazione-inclusa.ch



formation-incluse.ch

Financées par la CCNT pour l'hôtellerie-restauration suisse

