FORMATIONS TRÈS ABORDABLES DANS L'HÔTELLERIE-RESTAURATION.

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

Janvier 2022

TOUS LES COURS OFFERTS JUSQU'AU 31.12.2022

incl

FORMATION-INCLUSE.CH

TU TE PERFECTIONNES.

NOUS RÉGLONS LA FACTURE.

FORMATION ET PERFECTIONNEMENT A ZERO FRANC GRACE A LA CCNT!

L’hôtellerie-restauration prolonge encore son offensive de formation jusqu’à fin 2022

La CCNT pour l'hôtellerie-restauration soutient la formation professionnelle par des contributions extrêmement généreuses. Il n’existe guère d’autre branche qui subventionne la formation de ses employés dans une mesure comparable et offre des possibilités de début de carrière ou d’avancement aussi intéressantes. Par là même, la CCNT envoie un signal fort dans la lutte contre la pénurie de travailleurs qualifiés dont souffre la branche.

Dans le souci d'endiguer les effets persistants qu’exerce la pandémie sur l'hôtellerie-restauration, mais aussi pour lutter contre la pénurie aiguë de main-d'œuvre qualifiée, les partenaires sociaux de la branche prolongent d'une année entière, jusqu'à fin 2022, l'offensive nationale de formation en proposant des formations de base et continues gratuites. Sont pris en charge les frais de cours dans leur intégralité pour tous les cours et formations entamés en 2021 et 2022 qui font partie du projet de formation de la CCNT. En outre, les indemnités versées aux employeurs à titre de compensation de salaire seront encore sensiblement augmentées.

La campagne connaît un vif succès, plus de 2’000 personnes ont déjà participé à l’offensive de formation en 2021.

Bénéficiez vous aussi, tout comme vos collaborateurs, des cours de formation et de perfectionnement financés par la CCNT– de la formation initiale en hôtellerie-restauration aux examens professionnels supérieurs. Chacune et chacun y trouvera son compte professionnel.

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 assujetti à la **CCNT pour l'hôtellerie-restauration.**
- Une seule 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, à certaines conditions, d'un financement de la formation par la CCNT. Dans ce cas, veuillez vous adresser au service des **subventions d'Hotel & Gastro *formation* Suisse**, tél. 021 804 85 31, 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-incluse.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.

1. Offres de base

1.1	Cours de langue fide Hôtellerie/Restauration	8
1.2	Progresso	9
1.3	Cours de serveuse/serveur	10
1.4	Cours de vente en restauration	11
1.5	Cours d'aide de cuisine	12
1.6	Cours d'agent d'entretien polyvalent	13
1.7	Cours de buanderie et de lingerie	14
1.8	Cours d'hygiène et de sécurité au travail	15

2. Formations continues
2.1 Cours d'un jour pour formateurs 16
2.2 GastroForum, Rencontres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 17
2.3 Le sommet des saveurs - Rencontre au sommet pour la gastronomie et les métiers du goût 18
2.4 Séminaire de base G1 avec certificat GastroSuisse (Patente de cafetier comprise) 19
2.5 Sommelier suisse de la bière® 20
2.6 TOP Entreprise formatrice (EF-TOP) 21

3. CFC pour adultes selon l'article 32
3.1 CFC pour adultes selon l'article 32 22

4. Examens professionnels
4.1 Cheffe cuisinière/Chef cuisinier avec brevet fédéral 25
4.2 Responsable de la restauration avec brevet fédéral 27
4.3 Responsable du secteur hôtelier-intendance avec brevet fédéral 28
4.4 Chef de réception avec brevet fédéral 29
4.5 Cheffe d'établissement de l'hôtellerie-restauration/ Chef d'établissement de l'hôtellerie-restauration G2 avec brevet fédéral 30
4.6 Sommelière/Sommelier avec brevet fédéral 31
4.7 Cuisinière en diététique/Cuisinier en diététique avec brevet fédéral
4.8 Cheffe boulangère-pâtissière-confiseuse / Chef boulanger-pâtissier-confiseur avec brevet fédéral

5. Examens professionnels supérieurs
5.1 Cheffe de cuisine/Chef de cuisine avec diplôme fédéral 33
5.2 Cheffe de la restauration/Chef de la restauration avec diplôme fédéral 34
5.3 Cheffe du secteur hôtelier-intendance/ Chef du secteur hôtelier-intendance avec diplôme fédéral 35
5.4 Cheffe de la restauration collective/ Chef de la restauration collective avec diplôme fédéral 36

Sous réserve de modifications de prix et d'offres. Tous les cours actuellement disponibles en allemand, en français et en italien figurent en ligne sur www.formation-incluse.ch. 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 Hôtellerie/Restauration

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 Hôtellerie/Restauration », 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	50 leçons
Coûts	**CHF ~~1'100~~.–** **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 50.–**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur pour chaque période suivie (50 périodes) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 14.– (max. CHF 700.–)** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 10.– (max. CHF 500.–)**
Lieux	Dans toute la Suisse et en-ligne
Langues	Français, allemand, italien
Prestataire	**Hotel & Gastro *formation* 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 l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 100.–**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (25 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 138.– (max. CHF 3'450.–)** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 100.– (max. CHF 2'500.–)**
Lieux	Dans toute la Suisse
Langues	Français, allemand, italien
Prestataire	**Hotel & Gastro *formation* Suisse**

1.3 Cours de serveuse/serveur

La formation s'attache à transmettre les règles et techniques de base du service. Elle enseigne l'art du service des mets et des boissons, développe la connaissance du matériel, de la mise en place et des différents types de service. Un examen est organisé en fin de formation.

Durée	10 jours de cours
Coûts	**CHF ~~2'000~~.–** **gratuit grâce au soutien de la CCNT**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (10 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 138.– (max. CHF 1'380.–)** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 100.– (max. CHF 1'000.–)**
Lieux	Suisse romande
Langue	Français
Prestataire	**Hotel & Gastro *formation* Suisse**

1.4 Cours de vente en restauration

Le cours développe les méthodes de vente permettant de générer du chiffre d'affaires supplémentaire. Il s'articule autour des thèmes suivants : spécialités culinaires régionales, connaissance des boissons et des marchandises, besoins et attentes des clients, psychologie de la vente et gestion des réclamations. Un examen basé sur une mise en situation est organisé en fin de cours.

Durée	5 jours de cours
Coûts	**CHF ~~1'000~~.–** **gratuit grâce au soutien de la CCNT**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **Avec l'offensive de formation 2022: CHF 138.– (max. CHF 690.–)** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT: CHF 100.– (max. CHF 500.–)**
Lieux	Suisse romande
Langue	Français
Prestataire	**Hotel & Gastro *formation* Suisse**

1.5 Cours d'aide de cuisine

La formation permet d'acquérir les techniques de base de la cuisine. Son contenu va de la connaissance du matériel et des marchandises à la préparation de plats simples chauds et froids, en passant par les techniques de découpe, le front cooking, les produits de convenience, le libre-service en libre circulation et l'organisation de l'office. Un examen oral et pratique est organisé en fin de formation.

Durée	15 jours de cours
Coûts	**CHF ~~3'000~~.-** **gratuit grâce au soutien de la CCNT**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (15 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 138.– (max. CHF 2'070.–)** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 100.– (max. CHF 1'500.–)**
Lieux	Suisse romande
Langue	Français
Prestataire	**Hotel & Gastro *formation* Suisse**

1.6 Cours d'agent d'entretien polyvalent

Ce cours vise à transmettre les connaissances de base dans le domaine du nettoyage et de l'entretien. La formation se centre en particulier sur l'organisation de l'office d'étage, le nettoyage des chambres, des locaux et des vitres, ainsi que sur la connaissance des revêtements de sol et des produits d'entretien. Elle porte en outre sur l'agencement et le mobilier, sans oublier le soin des fleurs et des plantes. Un examen oral et pratique est organisé en fin de cours.

Durée	10 jours de cours
Coûts	**CHF ~~2'300~~.-** **gratuit grâce au soutien de la CCNT**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (10 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 138.– (max. CHF 1'380.–)** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 100.– (max. CHF 1'000.–)**
Lieux	Suisse romande
Langue	Français
Prestataire	**Hotel & Gastro *formation* Suisse**

1.7 Cours de buanderie et de lingerie

La formation s'attache à transmettre un bagage de base dans le domaine de l'entretien du linge. Elle porte sur la connaissance des textiles et des produits de lessive, les techniques de tri, de détachage et de repassage du linge, et l'utilisation des machines. Un examen oral et pratique est organisé en fin de formation.

Durée	5 jours de cours
Coûts	**CHF ~~1'275~~.-** **gratuit grâce au soutien de la CCNT**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **Avec l'offensive de formation 2022 :** **CHF 138.– (max. CHF 690.–)** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT :** **CHF 100.– (max. CHF 500.–)**
Lieux	Suisse romande
Langue	Français
Prestataire	**Hotel & Gastro *formation* Suisse**

1.8 Cours d'hygiène et de sécurité au travail

Comme son nom l'indique, cette formation permet d'acquérir des connaissances de base de la prévention des risques au travail. Elle transmet les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité au travail, développe les compétences dans la protection contre les incendies et les premiers secours et aborde aussi les thèmes de la hiérarchie, de l'organigramme, de l'écologie et de l'économie. L'enseignement est théorique et le cours se termine par un examen écrit.

Durée	5 jours de cours
Coûts	**CHF ~~875~~.-** **gratuit grâce au soutien de la CCNT**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 138.– (max. CHF 690.–)** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 100.– (max. CHF 500.–)**
Langue	Français
Lieux	Suisse romande
Prestataire	**Hotel & Gastro *formation* Suisse**

2 FORMATIONS CONTINUES

2.1 Cours d'un jour pour formateurs

Les 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 GastroForum, Rencontres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme

GastroForum, rencontre unique pour les cadres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Un évènement phare de GastroSuisse. Trois jours de formation continue, d'échanges entre entrepreneuses et une période de lâcher prise. Depuis 30 ans GastroSuisse valorise l'engagement important des femmes dans la branche en Suisse.

Les membres de GastroSuisse et leurs collaboratrices profitent d'un prix spécial.

Durée	3 jours, habituellement en janvier
Coûts	Coûts pour les membres GastroSuisse **CHF ~~990~~.-** **Avec l'offensive de formation 2022 :** **CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT :** **CHF 90.–** GastroSuisse **CHF ~~1'290~~.-** **Avec l'offensive de formation 2022 :** **CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT :** **CHF 390.–**
Compensation de salaire pour l'employeur	Pas de compensation
Lieu	Le lieu est déterminé chaque année
Langues	Français, allemand
Prestataire	**GastroSuisse** / gastrosuisse.ch/fr/portail-de-la-branche

2.3 Le sommet des saveurs – Rencontre au sommet pour la gastronomie et les métiers du goût

Le rendez-vous annuel d'impulsion de GastroSuisse traite de sujets liés à l'art culinaire suisse. Chaque année, cette conférence tourne autour d'un thème principal. Diverses interventions, sous forme d'ateliers du goût, de conférences, dégustations, présentations sont organisées. Cette journée a un but d'approfondissement reconnu et est donc une formation continue appropriée.

Durée	Une fois par année sur une journée
Coûts	Coûts pour les membres GastroSuisse **CHF ~~570~~.-** **gratuit avec le soutien de la CCNT** GastroSuisse **CHF ~~750~~.-** **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 150.–**
Compensation de salaire pour l'employeur	Pas de compensation
Lieu	Défini chaque année
Langues	Français, allemand
Prestataire	**GastroSuisse** / gastrosuisse.ch/fr/portail-de-la-branche

2.4 Séminaire de base G1 avec certificat GastroSuisse (Patente de cafetier comprise)

Le certificat G1 GastroSuisse est conforme aux prescriptions de formation et d'examen cantonales les plus strictes, et est donc reconnu dans tous les cantons comme l'équivalent du certificat de capacité.

Le G1 vous permet d'acquérir les compétences nécessaires pour assumer la gestion d'un de l'hôtellerie-restauration. De plus, une fois que vous avez passé avec succès les examens de modules, vous êtes déjà à mi-chemin de l'examen professionnel de chef d'établissement de l'hôtellerie-restauration avec brevet fédéral (G2).

Durée	40 jours en enseignement présentiel ou six mois d'accès aux platformes d'apprentissage en ligne e-learning (répartis en 6 modules)
Coûts	variables **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : max. CHF 2'700.– pour enseignement présentiel et max. CHF 1'200.– pour E-Learning**
Compensation de salaire pour l'employeur	Pas de compensation
Lieux	toute la Suisse
Langues	Français, allemand, italien (e-learning disponible en allemand seulement)
Prestataire	**Centres de formation cantonaux de GastroSuisse** / gastrosuisse.ch/fr/portail-de-la-branche

2.5 Sommelier suisse de la bière®

Il s'est passé beaucoup de choses dans l'histoire de la bière, vieille de plus de 10'000 ans. Ces derniers temps, la bière a connu un véritable gain d'image dans la société. Imperial pale Ale, Gueuze fruitée, bières légères mais savoureuses enrichissent la culture de la bière, complètent les styles de bières classiques et émerveillent les consommateurs. Servie à table dans des bouteilles artistiques, ouverte comme du champagne et versée dans des verres en cristal pour faire déguster, le nouveau plaisir de la bière laisse une impression positive au client.

Durée	8 jours de cours, examen compris
Coûts	Membres GastroSuisse **CHF ~~2'100~~.–** **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 300.–** Non-membres GastroSuisse **CHF ~~2'800~~.–** **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 500.–**
Compensation de salaire pour l'employeur	Pas de compensation
Lieux	Pully, Zurich, Lugano
Langues	Français, allemand, italien
Prestataire	**GastroSuisse** / gastrosuisse.ch/fr/portail-de-la-branche

Vous trouverez d'autres cours de sommelier en allemand sur le site www.weiterbildung-inklusive.ch

2.6 TOP Entreprise formatrice (EF-TOP)

Un label de qualité national pour les entreprises qui s'engagent particulièrement pour la qualité de la formation des jeunes apprentis
Le label intersectoriel Entreprise formatrice TOP (EF-TOP) contribue à faire évoluer les entreprises dans leur rôle de formatrices et à récompenser leurs prestations sur la base de critères de formation. Le système de formation et de certification est constitué de trois niveaux. Pour le niveau 1, il s'agit de remplir les critères de formation fondamentaux et de suivre une journée de cours. Le niveau 2 requiert un cours de trois jours afin d'approfondir les connaissances en matière de formation. Au niveau 3, un audit est effectué afin d'attester ces compétences. Un formateur professionnel doit être formé pour chaque métier de formation.

Durée	1 jour de cours pour atteindre le niveau 1 3 jours de cours pour atteindre le niveau 2 Le niveau 3 consiste en un coaching dans l'entreprise et n'est pas subventionné par la CCNT.
Coûts	Coûts pour les membres HotellerieSuisse **CHF ~~320~~.–** par personne et par jour de cours **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 20.–** Coûts pour les non-membres HotellerieSuisse **CHF ~~380~~.–** par personne et par jour de cours **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 80.–**
Compensation de salaire pour l'employeur	Pas de compensation
Lieux	Dans toute la Suisse
Langues	Français, allemand, italien
Prestataire	**TOP Ausbildungsbetrieb** / topausbildungsbetrieb.ch

3 CFC POUR ADULTES SELON L'ARTICLE 32

3.1 CFC pour adultes selon l'article 32

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	**Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.– Jusqu'ici avec le soutien CCNT : Remboursement unique 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

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 cuisinière/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	31 jours de cours et 5 jours d'examen
Coûts	**CHF ~~4'800~~.– à ~~8'300~~.–** **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 1'200.–**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (31 jours) et par jour d'examen (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 168.– (max. CHF 6'048–)** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 122.– (max. CHF 4'392.–)**
Langues	Français, allemand, italien

Les cours de préparation à l'examen pratique sont subventionnés par la Confédération et non pas par la CCNT.

Prestataires

Hotel & Gastro *formation* Suisse
Lieux de cours Pully et Morges
jusqu'ici avec le soutien CCNT CHF 1'100.–

Hotel & Gastro *formation* Schweiz
Lieux de cours Weggis et Zurich
jusqu'ici avec le soutien CCNT CHF 1'100.–

Hotel & Gastro *formation* Berne
Lieu de cours Berne
jusqu'ici avec le soutien CCNT CHF 1'100.–

Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL
Lieu de cours St-Gall
jusqu'ici avec le soutien CCNT CHF 900.–

Hotel & Gastro *formazione* Ticino
Lieu de cours Bellinzona
jusqu'ici avec le soutien CCNT CHF 1'100.–

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo
Lieu de cours Bellinzona
jusqu'ici avec le soutien CCNT CHF 900.-

GastroZürich
Lieu de cours Zurich
jusqu'ici avec le soutien CCNT CHF 900.–

Ecole professionnelle générale de Bâle
Lieu de cours Bâle
jusqu'ici avec le soutien CCNT CHF 920.– à 1'250.–

H+ Bildung
Lieu de cours Aarau
jusqu'ici avec le soutien CCNT CHF 900.–

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	31 jours de cours et 5 jours d'examen
Coûts	**CHF ~~5'700~~.- à ~~9'000~~.-** **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 1'100.–**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (31 jours) et par jour d'examen (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 168.– (max. CHF 6'048–)** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 122.– (max. CHF 4'392.–)**
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	**Hotel & Gastro *formation* Suisse,** **Hotel & Gastro *formation* Schweiz,** **Hotel & Gastro *formazione* Ticino**

Les cours de préparation à l'examen pratique sont subventionnés par la Confédération et non pas par la CCNT.

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 de l'intendance qui vous sont assignés tel que 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 de l'intendance. Vous travaillez de manière efficiente et efficace conformément aux principes économiques et administratifs.

Durée	34 jours de cours et 4 jours d'examen
Coûts	**CHF ~~5'300~~.– à ~~9'050~~.–** **avec le financement de la CCNT seulement CHF 1'100.–** **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 1'100.–**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (34 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 168.– (max. CHF 6'348–)** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 122.– (max. CHF 4'636.–)**
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	**Hotel & Gastro *formation* Suisse,** **Hotel & Gastro *formation* Schweiz,** **Hotel & Gastro *formazione* Ticino**

Les cours de préparation à l'examen pratique sont subventionnés par la Confédération et non pas par la CCNT.

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 voyagistes. Vous évaluez les droits et les obligations qui résultent des rapports de travail sur la base des conditions-cadres de l'établissement.

Durée

31 jours de cours et 4 jours d'examen

Coûts

CHF ~~4'700~~.– à ~~8'000~~.–
Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–
Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 1'100.–

Compensation de salaire pour l'employeur

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (31 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 168.– (max. CHF 5'880.–)
Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 122.– (max. CHF 4'270.–)

Langues

Français, allemand, italien

Prestataires

Hotel & Gastro *formation* Suisse,
Hotel & Gastro *formation* Schweiz,
Hotel & Gastro *formazione* Ticino

4.5 Cheffe d'établissement de l'hôtellerie-restauration/ Chef d'établissement de l'hôtellerie-restauration G2 avec brevet fédéral

Le brevet fédéral de cheffe d'établissement de l'hôtellerie-restauration/chef d'établissement de l'hôtellerie-restauration s'adresse aux cadres dirigeants de la branche hôtelière et de la 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	32 jours de cours et 4 jours d'examen
Coûts	**CHF ~~3'800~~.– à ~~7'100~~.–** **avec le financement de la CCNT seulement CHF 900.–** **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 900.–**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (32 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 168.– (max. CHF 6'048.–)** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 122.– (max. CHF 4'392.–)**
Langues	Français, allemand
Prestataires	**GastroBerne, GastroLucerne, GastroSt-Gall, GastroGrisons, GastroZurich, GastroSuisse**

4.6 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	32 jours de cours et 5 jours d'examen
Coûts	**CHF ~~5'000~~.– à ~~12'950~~.–** **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 900.– à 1'775.–**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (32 jours) et par jour d'examen (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 168.– (max. CHF 6'216.–)** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 122.– (max. CHF 4'514.–)**
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	**Changins, école du vin,** Nyon **Belvoirpark Hotelfachschule Zürich,** Zurich **Scuola superiore alberghiera e del turismo,** Bellinzona

4.7 Cuisinière en diététique/Cuisinier en diététique avec brevet fédéral

nouveau à partir de 2022

Les cuisiniers en diététique titulaire du brevet fédéral disposent de connaissances approfondies leur permettant de préserver et de renforcer la santé et le bien-être des clients et d'influencer positivement l'évolution des maladies au moyen d'une alimentation équilibrée et adaptée aux besoins. Ils travaillent dans la restauration hospitalière, les institutions au service des personnes ayant besoin de soutien, les cliniques de réadaptation et de psychiatrie, les centres de sport d'élite et dans l'hôtellerie de santé et de bien-être.
Ils transposent les régimes et directives alimentaires diététiques prescrits par les médecins dans des recettes, des mets et des plans de menus journaliers adaptés aux différentes maladies et besoins. Lors de la préparation de mets diététiques, ils utilisent des méthodes de production et de cuisson spécifiques en veillant à maintenir la rentabilité.

Durée	35 jours de cours et 5 jours d'examen
Coûts	de **CHF ~~5'560~~.– à ~~9'120~~.–** **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Avec le soutien de la CCNT : CHF 1'100.–**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours et jour d'examen fréquentés 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. **Avec l'offensive de formation 2022:** **CHF 168.– (max. 6'720.–)** **Avec soutien de la CCNT :** **CHF 122.– (max. 4'880.–)**
Lieux de cours	Pully/Morges, Weggis, Bellinzona
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	**Hotel & Gastro *formation* Suisse** **Hotel & Gastro *formation* Schweiz** **Hotel & Gastro *formazione* Ticino**

4.8 Cheffe boulangère-pâtissière-confiseuse / Chef boulanger-pâtissier-confiseur avec brevet fédéral

nouveau à partir de 2022

Cette formation n'est financée par la CCNT que pour les personnes qui sont soumises à la CCNT de l'hôtellerie-restauration. Les personnes employées dans des boulangeries ou pâtisseries n'ont pas droit à ces subventions.

Durée	Sur demande
Coûts	**sur demande** **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Avec le financement de la CCNT : sur demande**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté et par jour d'examen en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **avec l'offensive de formation 2022 : CHF 168.–** **avec le soutien CCNT : CHF 122.–**
Lieux de cours	Lucerne, Yverdon les Bains
Langues	Français, allemand
Prestataires	**Richemont Centre de compétences, Yverdons les Bains, Richemont Kompetenzzentrum, Lucerne**

Veuillez adresser vos demandes via
Hotel & Gastro *formation* Suisse

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 de cuisine/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	41 jours de cours et 4 jours d'examen
Coûts	**CHF ~~7'050~~.– à ~~12'400~~.–** **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 1'500.–**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 224.– (max. CHF 10'080.–)** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 163.– (max. CHF 7'335.–)**
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	**Hotel & Gastro *formation* Suisse,** **Hotel & Gastro *formation* Schweiz,** **Hotel & Gastro *formazione* Ticino**

5.2 Cheffe de la restauration/ 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 du service, de la vente et de la restauration.

Durée	41 jours de cours et 4 jours d'examen
Coûts	**CHF ~~7'050~~.– à ~~12'400~~.–** **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 1'500.–**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 224.– (max. CHF 10'080.–)** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 163.– (max. CHF 7'335.–)**
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	**Hotel & Gastro *formation* Suisse,** **Hotel & Gastro *formation* Schweiz,** **Hotel & Gastro *formazione* Ticino**

5.3 Cheffe du secteur hôtelier-intendance/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	41 jours de cours et 4 jours d'examen
Coûts	**CHF ~~7'050~~.– à ~~12'400~~.–** **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 1'500.–**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 224.– (max. CHF 10'080.–)** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 163.– (max. CHF 7'335.–)**
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	**Hotel & Gastro *formation* Suisse,** **Hotel & Gastro *formation* Schweiz,** **Hotel & Gastro *formazione* Ticino**

5.4 Cheffe de la restauration collective/ 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	41 jours de cours et 4 jours d'examen
Coûts	**CHF ~~7'050~~.– à ~~12'400~~.–** **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 0.–** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 1'500.–**
Compensation de salaire pour l'employeur	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100%, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. **Avec l'offensive de formation 2022 : CHF 224.– (max. CHF 10'080.–)** **Jusqu'ici avec le soutien CCNT : CHF 163.– (max. CHF 7'335.–)**
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	**Hotel & Gastro *formation* Suisse,** **Hotel & Gastro *formation* Schweiz,** **Hotel & Gastro *formazione* Ticino**

FORMATION INCLUSE.
CONTACT.

Romandie

Hotel & Gastro *formation* Suisse
Subventions
Madame Iris Aeschlimann
Route des Pressoirs 8
1027 Lonay

Téléphone 021 804 85 31
Email i.aeschlimann@hotelgastro.ch

Web formation-incluse.ch

Suisse alémanique et Tessin

Hotel & Gastro *formation* Schweiz
Subventions
Monsieur Jonas Schmid
Eichistrasse 20
Postfach 362
6353 Weggis

Téléphone 041 392 77 53
Email subventionen@hotelgastro.ch

Web weiterbildung-inklusive.ch
formazione-inclusa.ch

formation-incluse.ch
Financé par la CCNT pour l'hôtellerie-restauration suisse

SCA
SwissCateringAssociation

UNIA
Le Syndicat.

syna

HOTEL & GASTRO
UNION
1886

HotellerieSuisse

GASTROSUISSE
Pour l'Hôtellerie et la Restauration

Hotel & Gastro formation by