

\*\*\* Communiqué de presse \*\*\*

1er octobre 2024

## **Projet de formation et de perfectionnement de la CCNT: reconduction et conditions 2025**

**Bâle.- Bonnes nouvelles pour les personnes souhaitant se perfectionner: Le projet de formation et de perfectionnement de la CCNT, baptisé «Formation incluse», sera reconduit l'an prochain. Pour que les participants, les entreprises et les prestataires puissent organiser leur planning le plus tôt possible, la commission de surveillance a pour la première fois fixé depuis fin septembre les conditions et les offres pour l'année suivante. La plupart des cursus et des cours actuellement subventionnés restent inscrits au programme de 2025. Quant aux offres de base, elles continuent d'être gratuites.**

Le programme des formations et de perfectionnements subventionnés par la CCNT pour les hôtels, restaurants et cafés a été lancé en 2010 avec pour but de permettre chaque année à au moins 1% des personnes employées par la branche d'en profiter. Grâce aux conditions attractives et à une communication approfondie ces dernières années, cet objectif a même été dépassé. Jusqu'à présent, plus de 18 800 personnes diplômées se sont perfectionnées à l'aide de ces financements.

### **Compensations salariales attractives versées aux entreprises**

Les principales adaptations des conditions pour l'année 2025 sont les suivantes :

- Pour les offres de base, les compensations salariales versées aux entreprises passent de CHF 100.– à CHF 120.–.
- Pour les examens professionnels et les examens professionnels supérieurs, les compensations salariales versées aux entreprises sont d'un montant standard de CHF 140.–.
- Les augmentations de prix des prestataires de cours sont prises en compte dans la part financée par la CCNT.

### **Adaptations minimales de l'offre**

Seront désormais inclus dans le programme de financement l'an prochain:

- Cours de formateur GastroBerne
- Cours de formateur GastroZürich

Ne font plus partie du programme de financement à compter de 2025:

- Sommelier/sommelière® suisse en spiritueux
- Sommelier/sommelière® suisse en eau
- Sommelier/sommelière® suisse en café
- Cours de formation continue en cuisine d'avant-garde (en allemand uniquement)

[www.formation-incluse.ch/](http://www.formation-incluse.ch/)

(actuellement, seules les conditions applicables pour 2024 figurent sur le site)

Eine Kampagne des Gastgewerbes:

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



\*\*\* Fin du texte \*\*\*

**Lien pour télécharger les illustrations:**

<https://www.dropbox.com/scl/fo/xrbglcktfbvk3o2hb8vln/h?rlkey=xsalcjc1f4istx3f7adxyrd2d&dl=0>

**Service de coordination pour les demandes des médias:**

Sabine Bosshardt, Bosshardt Kommunikation

Tél.: +41 (0)44 244 27 27, [sb@bosshardt-kommunikation.ch](mailto:sb@bosshardt-kommunikation.ch)

Eine Kampagne des Gastgewerbes:

