

Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale Spécialiste en restauration*

412.101.220.06

du 7 décembre 2004 (Etat le 1^{er} janvier 2018)

78704

Spécialiste en restauration
Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann
Impiegata di ristorazione/Impiegato di ristorazione

Le Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI),
vu l'art. 19 de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle¹,
vu l'art. 12 de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle
(OFPr)²,
vu l'art. 4, al. 4, de l'ordonnance du 28 septembre 2007 sur la protection des jeunes
travailleurs (OLT 5)³,
*arrête:*⁴

1 Objet et durée

Art. 1 Dénomination et profil de la profession

¹ La dénomination officielle de la profession est spécialiste en restauration.

² Les spécialistes en restauration se distinguent notamment par les activités et les comportements suivants:

- a. ils sont conscients de l'importance de la prise en charge et du conseil des hôtes dans la restauration et les entourent de leurs soins du moment de leur accueil à celui de leur départ;
- b. ils sont compétents pour la vente de repas et de boissons et effectuent de manière indépendante des travaux de production, de maintenance et de logistique;
- c. ils pensent et agissent conformément à la gestion d'entreprise, sont axés sur les hôtes et le travail d'équipe;

RO 2005 1035

* Les termes désignant des personnes s'appliquent également aux femmes et aux hommes.

1 RS 412.10

2 RS 412.101

3 RS 822.115

4 Nouvelle teneur selon le ch. I 3 de l'O du SEFRI du 24 nov. 2017 concernant la mod. d'O sur la formation relative à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 7331).

- d. ils maîtrisent les principes de l'hygiène, de la sécurité au travail et de la protection de la santé dans le cadre de leurs activités.

Art. 2 Durée et début

¹ La formation professionnelle initiale dure 3 ans.

² Pour les titulaires d'une attestation fédérale de formation professionnelle d'employé en restauration, la formation professionnelle initiale dure deux ans et débute en deuxième année de la formation initiale sur trois ans.

³ Pour les titulaires d'un certificat de capacité d'une profession apparentée, la formation professionnelle initiale dure 2 ans.

⁴ Sont admises à la formation professionnelle initiale les personnes qui ont 15 ans révolus et ont terminé leur scolarité obligatoire.

⁵ Le début de la formation professionnelle initiale est coordonné avec la formation dispensée par l'école professionnelle fréquentée.

2 Objectifs et exigences

Art. 3 Compétences

¹ Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale sont présentés en termes de compétences aux art. 4 à 6.

² Ils s'appliquent à tous les lieux de formation.

Art. 4 Compétences professionnelles

Les compétences professionnelles concernent les domaines suivants:

- a. gestion et organisation d'entreprise;
- b. hygiène, sécurité au travail, protection de la santé et protection contre les incendies;
- c. logistique;
- d. prise en charge des hôtes et comportement;
- e. vente, service de mets et de boissons;
- f. production, connaissance des denrées alimentaires et des boissons;
- g. maintenance;
- h. deuxième langue.

Art. 5 Compétences méthodologiques

Les compétences méthodologiques concernent les domaines suivants:

- a. techniques de travail et résolution de problèmes;
- b. approche et action interdisciplinaires axées sur les processus;
- c. stratégies d'information et de communication;
- d. stratégies d'apprentissage;
- e. méthodes de conseil et de vente;
- f. techniques de créativité;
- g. techniques de présentation.

Art. 6 Compétences sociales et personnelles

Les compétences sociales et personnelles concernent les domaines suivants:

- a. autonomie et responsabilité;
- b. apprentissage la vie durant;
- c. aptitude à la communication;
- d. capacité de gérer des conflits;
- e. aptitude au travail en équipe;
- f. civilité;
- g. résistance physique et psychique.

3 **Sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement**

Art. 7⁵

¹ Dès le début de la formation, les prestataires de la formation remettent et expliquent aux personnes en formation les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement, en particulier celles relatives à la communication des dangers (symboles de danger, pictogrammes, signes d'interdiction) dans ces trois domaines.

² Les directives et les recommandations précitées font partie intégrante de la formation dispensée dans tous les lieux de formation et elles sont prises en considération dans les procédures de qualification.

⁵ Nouvelle teneur selon le ch. II 3 de l'O du SEFRI du 24 nov. 2017 concernant la mod. d'O sur la formation relative à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 7331).

³ Il est fait en sorte que les personnes en formation acquièrent, sur tous les lieux de formation, des connaissances en matière de développement durable, notamment en ce qui concerne l'équilibre entre les intérêts sociétaux, écologiques et économiques.

⁴ En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5 et conformément aux prescriptions de l'art. 4, al. 4, OLT 5, il est permis d'occuper les personnes en formation, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux mentionnés dans l'annexe du plan de formation.

⁵ La dérogation visée à l'al. 4 présuppose que les personnes en formation soient formées, encadrées et surveillées en fonction des risques accrus qu'elles courent; ces dispositions particulières sont définies dans l'annexe du plan de formation à titre de mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé.

4 Parts assumées par les différents lieux de formation et langue d'enseignement

Art. 8 Parts assumées par les différents lieux de formation

¹ La formation à la pratique professionnelle s'étend sur toute la durée de la formation professionnelle initiale, en moyenne à raison de 4 jours par semaine.

² L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 1080 périodes d'enseignement. Parmi celles-ci, 120 périodes sont consacrées à l'enseignement du sport.

³ Les organisations du monde du travail assurent, pour les personnes formées dans des établissements ouverts durant la saison d'été et la saison d'hiver, une offre de cours intercantonaux dans les branches obligatoires de l'enseignement des connaissances professionnelles et de la culture générale.

⁴ Les cours interentreprises comprennent un total de 16 jours de cours au minimum et de 20 au maximum, à raison de 8 heures de cours par jour. Durant le dernier semestre de la formation professionnelle initiale, aucun cours interentreprises n'a lieu.

Art. 9 Langue d'enseignement

¹ La langue d'enseignement est en règle générale la langue nationale du lieu où se trouve l'école.

² On favorisera l'enseignement bilingue dans la langue nationale du lieu où se trouve l'école et dans une autre langue nationale ou l'anglais.

³ Les cantons peuvent admettre d'autres langues d'enseignement.

5 Plan de formation et culture générale

Art. 10 Plan de formation

¹ Au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance, le plan de formation correspondant, approuvé par le SEFRI, est disponible. Il détaille les compétences décrites aux art. 4 à 6 de la manière suivante:

- a. il justifie l'importance pour la formation professionnelle initiale des compétences à acquérir;
- b. il détermine les comportements attendus sur le lieu de travail dans des situations données;
- c. il spécifie ces compétences sous la forme d'objectifs évaluateurs concrets;
- d. il établit un rapport direct avec les procédures de qualification et en décrit le système.

² En outre, le plan de formation fixe:

- a. la structure curriculaire de la formation professionnelle initiale;
- b. la répartition et l'organisation des cours interentreprises sur toute la durée de la formation initiale;
- c. les domaines de qualification énoncés dans le bulletin de notes selon l'art. 22, al. 3, et susceptibles de répétition au sens de l'art. 20;
- d. les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement.

³ Le plan de formation est assorti de la liste des documents relatifs à la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale de spécialiste en hôtellerie avec indication des titres, des dates, des auteurs et des organes de diffusion.

Art. 11 Culture générale

Le plan d'études cadre établi par le SEFRI pour l'enseignement de la culture générale est applicable.

6 Exigences posées aux prestataires de la formation dans l'entreprise formatrice

Art. 12 Nombre maximal de personnes en formation

¹ Une entreprise occupant à plein temps un formateur qualifié à cette fin est autorisée à former une personne.

² Une autre personne peut être formée pour chaque professionnel occupé à plein temps ou pour chaque groupe de deux professionnels occupés au moins à 60 % dans l'entreprise.

³ Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité dans le domaine de la personne en formation ou d'une qualification équivalente.

⁴ Lorsqu'une personne entre dans sa dernière année de formation professionnelle initiale, une seconde personne peut commencer sa formation.

Art. 13 Exigences minimales posées aux formateurs

Les exigences minimales posées aux formateurs sont remplies chez toute personne justifiant des qualifications suivantes:

- a. spécialiste en restauration CFC disposant de trois années de pratique professionnelle;
- b. sommelier qualifié disposant de trois années de pratique professionnelle;
- c. assistant en restauration et hôtellerie qualifié disposant de trois années de pratique professionnelle;
- d. professionnels de la restauration disposant d'au moins trois années de pratique professionnelle dans leur domaine d'activités;
- e. chef en restauration avec brevet fédéral;
- f. maître d'hôtel diplômé ou chef en restauration diplômé;
- g. restaurateur diplômé;
- h. hôtelier-restaurateur ES et restaurateur-hôtelier ES;
- i. responsable en restauration de collectivités diplômé, avec une formation de base dans le service.

Art. 14 Etablissements ouverts durant la saison d'été et la saison d'hiver

Les établissements ouverts durant la saison d'été et la saison d'hiver sont autorisés à former des personnes pour autant que, durant l'entre-saison, ces dernières puissent poursuivre leur formation dans un autre établissement approprié ou fréquenter les cours intercantonaux.

7 Dossier de formation et dossier des prestations

Art. 15 Dossier de formation dans l'entreprise formatrice

¹ La personne en formation constitue un dossier de formation dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants accomplis, les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise.

² Tous les trimestres, le formateur contrôle et signe le dossier de formation. Il en discute avec la personne en formation au moins une fois par semestre.

³ Sur la base du dossier de formation, le formateur établit un document ad hoc attestant le niveau atteint par la personne en formation.

⁴ Le dossier de formation, les documents relatifs aux cours interentreprises et la littérature spécialisée peuvent être utilisés comme aides lors de l'examen final dans le domaine de qualification «travaux pratiques».

Art. 16 Dossier des prestations fournies durant la formation initiale en école
Les prestataires de formations scolaires ainsi que de formations initiales en école documentent les prestations de la personne en formation dans les domaines enseignés et ils établissent à son intention un bulletin au terme de chaque semestre.

8 Procédure de qualification

Art. 17 Admission à la procédure de qualification

Est admise à l'examen final la personne qui a suivi la formation professionnelle initiale:

- a. conformément à la présente ordonnance;
- b. dans une institution de formation autorisée par le canton;
- c. dans un autre cadre que celui d'une formation réglementée et qui rend crédible son aptitude à satisfaire aux exigences de l'examen.

Art. 18 Objet, étendue et organisation de la procédure de qualification

¹ La procédure de qualification sert à démontrer que les compétences décrites aux art. 4 à 6 ont été acquises.

² L'examen final porte sur les domaines de qualification suivants dans les modalités décrites ci-après:

- a. Travaux pratiques
L'examen final dure 6 à 7 heures. Il comprend les domaines suivants: organisation d'entreprise, encadrement des hôtes, vente, service de mets et de boissons ainsi que production.
- b. Connaissances professionnelles
L'examen final dure env. 4 heures. La partie orale dure env. 1 heure. L'examen comprend les domaines suivants: gestion et organisation d'entreprise, hygiène, sécurité au travail et protection de la santé, logistique, connaissances en denrées alimentaires et boissons, maintenance, encadrement des hôtes et comportement, vente et deuxième langue.
- c. Enseignement des connaissances professionnelles
La note d'école est prise en considération. Elle correspond à la moyenne des notes semestrielles obtenues dans la branche «connaissances professionnelles».

d. Culture générale

L'examen final dans le domaine de qualification «culture générale» est régi par l'art. 11.

Art. 19 Conditions de réussite

¹ L'examen final est réussi si:

- a. la note du domaine de qualification «travaux pratiques» doit être supérieure ou égale à 4;
- b. la note globale est supérieure ou égale à 4.

² La note globale correspond à la moyenne des notes pondérées des domaines de qualification, arrondie à la première décimale.

³ Pour le calcul de la note globale, les domaines de qualification au sens de l'art. 18, al. 2 sont pris en compte selon la pondération suivante:

- a. «travaux pratiques»: coefficient 2.
- b. «connaissances professionnelles», «enseignement des connaissances professionnelles» et «culture générale»: coefficient 1.

Art. 20 Répétitions

¹ La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr.

² Les anciennes notes d'école sont prises en compte pour les personnes qui répètent la procédure de qualification et qui ne fréquentent plus l'école professionnelle. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement des connaissances professionnelles, les nouvelles notes d'école comptent.

Art. 21 Cas particuliers

¹ Pour les personnes qui ont suivi la formation préalable hors du cadre de la formation professionnelle initiale réglementée par la présente ordonnance, le domaine de qualification «connaissances professionnelles» compte double en lieu et place de la note d'école de l'enseignement des connaissances professionnelles.

² Les personnes qui ont réussi l'examen de maturité professionnelle ou qui sont définitivement promues au dernier semestre de la formation préparant à la maturité professionnelle sont dispensées de l'examen dans le domaine de qualification «culture générale». Dans ce cas, la note globale ne prend pas en considération ce domaine.

9 **Certificat et titre**

Art. 22 Certificat fédéral de capacité

¹ La personne qui a réussi la procédure de qualification reçoit le certificat fédéral de capacité (CFC).

² Le CFC autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé de «spécialiste en restauration CFC».

³ Le bulletin de notes mentionne la note globale et les notes de chaque domaine de qualification.

10 **Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation des spécialistes en restauration**

Art. 23

¹ La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation des spécialistes en restauration (commission) est composée:

- a. de 6 représentants de l'organisation du monde du travail Hotel & Gastro *formation*;
- b. d'un représentant du corps des enseignants spécialisés;
- c. d'au moins un représentant de la Confédération et d'un représentant des cantons.

² Les régions linguistiques sont représentées équitablement.

³ La commission ne tombe pas dans le champ d'application de l'ordonnance du 3 juin 1996 sur les commissions⁶. Elle s'auto-constitue.

⁴ La commission est chargée des tâches suivantes:

- a. Adapter régulièrement, au moins tous les cinq ans, le plan de formation décrit à l'art. 10 aux développements économiques, technologiques et didactiques. Toute modification requiert l'approbation des représentants au sens de l'al. 1, let. c. Intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale.
- b. Proposer au SEFRI toute modification de la présente ordonnance induite par des développements constatés, pour autant que ceux-ci touchent aux dispositions concernant les compétences décrites aux art. 4 à 6. Les modifications doivent être approuvées par le SEFRI.

⁶ RS 172.31

11 Dispositions finales

Art. 24 Abrogation du droit en vigueur

¹ Sont abrogés:

- a. le règlement du 23 février 1996⁷ concernant l'apprentissage et l'examen de fin d'apprentissage de sommelier;
- b. le programme d'enseignement professionnel du 23 février 1996⁸ pour les sommeliers;

² L'approbation du règlement du 10 février 1998 concernant les cours d'introduction pour les assistants en restauration et hôtellerie, les assistants d'hôtel et les sommeliers est révoquée.

Art. 25 Dispositions transitoires

¹ Les personnes qui ont commencé leur formation de sommelier avant le 1^{er} janvier 2005 l'achèvent selon l'ancien droit.

² Si elles en font la demande, les personnes qui répètent jusqu'au 31 décembre 2008 l'examen de fin d'apprentissage de sommelier verront leurs prestations appréciées selon l'ancien droit.

Art. 26 Entrée en vigueur

¹ La présente ordonnance entre en vigueur, sous réserve de l'al. 2, le 1^{er} janvier 2005.

² Les dispositions relatives à la procédure de qualification, au certificat et au titre (art. 17 à 22) entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2008.

⁷ FF 1996 II 540

⁸ FF 1996 II 540