



# Berufsbildungsorganisation mit Tradition und Perspektiven

Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie und Gastronomie

# Institution de formation professionnelle avec tradition et perspectives

Formation et perfectionnement dans l'hôtellerie et la restauration



## **Impressum**

Herausgeber | Editeur  
Hotel & Gastro formation Schweiz

2. Auflage | 2019

# Gastgewerbliche Aus- und Weiterbildung

Hotel & Gastro *formation Schweiz* in Weggis und Lonay ist die Berufsbildungsorganisation, welche seit mehr als 90 Jahren Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie und Gastronomie betreibt. Hotel & Gastro *formation Schweiz* ist aus einer sozialpartnerschaftlichen Interessengemeinschaft für die Berufe der Gastronomie hervorgegangen.

Träger von Hotel & Gastro *formation Schweiz* sind die drei grossen Branchen-Verbände hotellesuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union sowie die Mitgliedverbände Schweizer Cafetier Verband und Swiss Catering Association.

Hotel & Gastro *formation Schweiz* und ihre kantonalen und regionalen Vereine koordinieren die gastgewerbliche Aus- und Weiterbildung. Ziel der Institution ist es, hohe Ausbildungsstandards zu setzen, damit höchste Ansprüche von Gästen sowie von Hotel- und Restaurationsbetrieben erfüllt werden können.



# Schweizweit anerkannte Branchenzertifikate

Die Integrationsvorlehre RIESCO bietet anerkannten Flüchtlingen und vorläufig aufgenommenen Personen die Möglichkeit, während elf Monaten eine praxisbezogene Ausbildung zu absolvieren. Bei dieser qualifizierenden Massnahme sind ein bis zwei Betriebseinblicke im 1. Arbeitsmarkt enthalten. Dadurch festigen die RIESCO Teilnehmenden das Erlernte in der Praxis und wenden es an. Zudem erarbeiten sie sich Arbeitszeugnisse und Referenzen aus dem 1. Arbeitsmarkt und bauen so ein persönliches Beziehungsnetz auf.

Die Integrationsvorlehre RIESCO wird im Auftrag der jeweiligen Kantone in folgenden Fachbereichen angeboten:

- Gastronomie
- Gebäude- und Automobiltechnik
- Bau
- Santé

In sämtlichen Integrationsvorlehrten werden die Themen Lerntechnik, Bewerbung, Werte & Normen sowie Stärken & Schwächen vermittelt. Die ebenfalls integrierte Sprachförderung wird am Schluss des Lehrganges mit einem europäisch anerkannten Sprachzertifikat abgeschlossen. Zudem besuchen die Teilnehmenden während der gesamten Ausbildungsdauer fortlaufend einen fundierten, branchenspezifischen Unterricht.

### **Integrationsvorlehre RIESCO Gastronomie**

Der Lehrgang behandelt die Berufsfelder Küche, Service und Hauswirtschaft. Es findet je ein fünfwochiger Betriebseinblick in der Küche sowie der Hauswirtschaft statt.

Ziel des Lehrganges ist die Erlangung der Arbeitsmarktfähigkeit, um eine (Lehr-) Anstellung in einem der oben genannten Berufsfelder zu finden. Nach Abschluss erhalten die Teilnehmenden ein gesamtschweizerisch in der Branche anerkanntes Zertifikat von **Hotel & Gastro formation Schweiz**.

### **Integrationsvorlehre RIESCO Gebäude- und Automobiltechnik**

Diese Integrationsvorlehre wurde für Personen konzipiert, welche in einem Bereich der Gebäude- und Automobiltechnik eine (Lehr-) Anstellung anstreben. Dies beinhaltet im Bereich der Gebäudetechnik beispielsweise die Berufe Spengler, Sanitär oder Arbeiten mit Heizung und Lüftung. In der Automobiltechnik sind es Berufe wie Reifenpraktiker, Detailhandel Automobil, Automobil-Mechatroniker und vieles mehr.

Nach erfolgreichem Abschluss erhalten die Teilnehmenden ein Zertifikat der Schweizerischen Technischen Fachschule Winterthur sowie ein Zertifikat von **Hotel & Gastro formation Schweiz**.



## **Integrationsvorlehre RIESCO Bau**

Die Integrationsvorlehre RIESCO Bau findet im Kurszentrum des Baumeisterverbands des durchführenden Kantons statt.

Dieser Lehrgang ermöglicht den Teilnehmenden einen nahtlosen Übertritt in eine eidgenössische Attestausbildung als Baupraktikerin EBA/Baupraktiker EBA oder eine Lehre als Maurerin EFZ/Maurer EFZ.

Bei erfolgreichem Abschluss erhalten die teilnehmenden Personen unter anderem ein Zertifikat des Baumeisterverbandes sowie ein Zertifikat von **Hotel & Gastro formation Schweiz**.

## **Integrationsvorlehre RIESCO Santé**

Das erste Ziel des Lehrganges ist das Bestehen der Prüfung zum/zur Pflegehelfer/in SRK, damit die anschliessenden Module dieser Integrationsvorlehre weiter besucht werden können.

Die teilnehmenden Personen haben nach erfolgreichem Abschluss folgende Zertifikate in der Hand:

- Zertifikat Lehrgang Pflegehelfer/in SRK
- Zertifikat Psychogeriatrie
- Zertifikat Grundkurs Kinästhetik
- Zertifikat Hauswirtschaft und Betreuung
- Zertifikat Kinderbetreuung (Frauen)
- Zertifikat Animation APH (Männer)
- Zertifikat von **Hotel & Gastro formation Schweiz**

Dieser Lehrgang wird in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Roten Kreuz Wallis durchgeführt.

## **Vorbereitungskurs für handwerkliche Berufe**

Der Kurs richtet sich an Personen, welche den Schritt in den ersten Arbeitsmarkt oder eine Weiterbildung im Bereich handwerklicher Berufe machen möchten. In diesem Kurs erhalten die Teilnehmenden einen Ein- und Überblick über die persönlichen Anforderungen von möglichen handwerklichen Berufen im ersten Arbeitsmarkt. Während drei Monaten werden die teilnehmenden Personen in den Bereichen Mathematik, Planlesen und Fachsprache unterstützt.

Am Kursende wird mit den Teilnehmenden ein persönliches Gespräch geführt, um herauszufinden, ob diese für den zukünftigen Tätigkeitsbereich geeignet sind sowie um ihnen mögliche Barrieren und vorhandene Lücken aufzuzeigen.



# Basisqualifikation

## **fide Sprachkurs Gastronomie/Hotellerie**

Der Sprachkurs richtet sich an Mitarbeitende aus dem Gastgewerbe mit geringen Deutschkenntnissen. Der Unterricht bezieht sich auf die Fachbereiche Küche, Service sowie Hauswirtschaft und behandelt die für den betrieblichen Alltag notwendigen sprachlichen Voraussetzungen. Alle Personen, welche das Sprachniveau B1 noch nicht überschritten haben, sind für den fide Sprachkurs zugelassen.

An insgesamt 25 Kurstagen mit je zwei Lektionen findet der Unterricht an Randzeiten statt, wie zum Beispiel während der Zimmerstunde. Die Kosten werden durch den Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) vollständig gedeckt, sofern der Betrieb diesem zwingend unterstellt ist. Es ist einzig eine Anmeldegebühr von CHF 50.00 pro Teilnehmende/n zu leisten. Die Kurse werden schweizweit angeboten. Bei genügend grosser Teilnehmerzahl kann der Kurs auch speziell auf die Bedürfnisse eines Betriebes geplant und durchgeführt werden. Nach erfolgreichem Abschluss erhalten die Teilnehmenden das fide Kursattest.

## **Perfecto «Futura» Kurse**

Die Perfecto «Futura» Kurse richten sich an erwerbslose Personen ohne Berufsabschluss im Gastgewerbe und vermitteln grundlegende Fähigkeiten und Fertigkeiten im gewählten Fachbereich. Die Kurse dauern fünf Wochen und werden in den Fachbereichen Küche, Service und Hauswirtschaft in der Deutschschweiz sowie Romandie angeboten. Ziel ist die Qualifizierung der Teilnehmenden für eine erfolgreiche Wiedereingliederung in den Arbeitsmarkt. Die Absolventen der Perfecto «Futura» Kurse erhalten bei erfolgreichem Abschluss einen Ausweis, der in der Branche gesamtschweizerisch anerkannt wird. Die Kurse werden im Auftrag der regionalen Arbeitsvermittlungszentren der Kantone durchgeführt.

## **Progresso Lehrgang**

Unter der Bezeichnung Progresso wird eine fachliche Weiterbildung für Mitarbeitende ohne Grundbildung (Lehre) in den Bereichen Küche, Service, Hauswirtschaft und Systemgastronomie angeboten. Ziel der Progresso Lehrgänge ist es, die beruflichen Fertigkeiten zu verbessern. Der Lehrgang dauert insgesamt 5 Wochen, verteilt auf drei Kursblöcke und wird in der ganzen Schweiz sowie in drei Landessprachen angeboten.

Der Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV) subventioniert den Progresso-Lehrgang (Schulungswochen, Lehrmittel und Verpflegung) für alle Mitarbeitende, welche zwingend dem L-GAV unterstehen, sodass dieser, mit Ausnahme einer Anmeldegebühr, kostenlos angeboten werden kann. Der Betrieb erhält zudem eine Lohnausfallentschädigung.

Bei erfolgreichem Abschluss des Lehrgangs erhalten die Teilnehmenden einen Ausweis, der von den Branchenverbänden gesamtschweizerisch anerkannt ist.



# Verkürzte modulare Ausbildung

## **Verkürzte modulare Ausbildung Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA; Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA; Hotellerieangestellte EBA/Hotellerieangestellter EBA**

Berufsleute ohne Abschluss einer Grundbildung können, nach dem erfolgreichen Abschluss des Progresso Lehrgangs, über eine verkürzte modulare Ausbildung das eidgenössische Berufsattest erlangen.

Die Ausbildung richtet sich an erwachsene Personen aus dem Küchen-, Restaurations- oder Hotelleriebereich, die auf verkürztem Weg (ca. 1 Jahr anstelle von 2 Jahren) eine Grundbildung (Lehre) mit eidg. Berufsattest nachholen möchten. Die Schulungsmodule können nach dem Progresso Lehrgang zu geringen Kosten angeboten werden, wenn mit dem Betrieb und dem entsprechenden Berufsbildungsaamt ein Lehrvertrag abgeschlossen wird. Der Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes subventioniert zudem einen grossen Teil der zusätzlich anfallenden Kosten und entrichtet eine Arbeitsausfallentschädigung an die Arbeitgeber (sofern Betriebe und Mitarbeitende zwingend dem L-GAV unterstehen).



## Berufslehren

**Hotel & Gastro formation Schweiz** betreut als Organisation der Arbeitswelt die verschiedenen Grundbildungen der Branche mit rund 8000 Lehrverhältnissen, welche zu einem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis in den folgenden Berufen führen:

- Köchin EFZ/Koch EFZ
- Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ
- Hotelfachfrau EFZ/Hotelfachmann EFZ
- Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ
- Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ/Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ
- Kauffrau Hotel-Gastro Tourismus (HGT) EFZ/Kaufmann Hotel-Gastro Tourismus (HGT) EFZ  
(wird durch separaten Verein betreut)

Ergänzend werden in der Branche zweijährige Grundbildungen angeboten, welche mit dem eidgenössischen Berufsattest abschliessen:

- Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA
- Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA
- Hotellerieangestellte EBA/Hotellerieangestellter EBA

Die Grundbildung betreut diese Berufe und sorgt zusammen mit der Berufsentwicklung für deren Weiterentwicklung. Zudem koordiniert sie zusammen mit dem Büro in Lonay, den kantonalen und regionalen Organisationen, die überbetrieblichen Kurse für die gesamte Schweiz. Dazu stellt sie in enger Zusammenarbeit mit dem hauseigenen Verlag die organisatorischen, didaktischen und methodischen Grundlagen zur Verfügung.

- Ausbildungspläne und Tools für die fachgemäss Instruktion im Lehrbetrieb
- Lerndokumentationen als zentrale Ausbildungsdokumentation der Lernenden in der betrieblichen Ausbildung
- Lehrmittel und Unterrichtshilfen für die Berufsfachschulen (in Zusammenarbeit mit Verlagen)
- Unterlagen und Arbeitsblätter für die überbetrieblichen Kurse (in Zusammenarbeit mit den kantonalen Organisationen und Verlagen)
- Aufgabenserien für die Abschlussprüfungen

Um die fachliche Kompetenz und Qualität der Institution zu sichern, werden die Grundbildungen regelmässig von den zuständigen Kommissionen für Berufsentwicklung & Qualität überprüft und im Sinne einer steten Verbesserung weiterentwickelt.



# Berufsfachschule IFK

**Hotel & Gastro formation Schweiz** bietet mit ihrer Berufsfachschule IFK Blockkurse für Köchin EFZ/Koch EFZ sowie Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ im Herbst und im Frühling an. Die überbetrieblichen Kurse sind dabei integriert.

Der Blockunterricht ist eine Einrichtung der Verbundpartner Bund, Kantone und Organisationen der Arbeitswelt. Ob sich der Blockunterricht mit Internat für die Lernenden besser eignet als der wöchentliche Unterrichtstag pro Woche, hängt von den Bedürfnissen der Betriebe ab. Sowohl klassische Saisonbetriebe als auch Ganzjahresbetriebe können von diesem Modell profitieren.

Die Kurse sind nach dem Blockmodell aufgebaut. Das Zusammenleben im Internat ist eine Lebensschule, welche den Teamgeist fördert und die Sozialkompetenzen der Lernenden stärkt. Die stetige Verknüpfung von Theorie und Praxis garantiert einen konsequent durchgeführten Projektunterricht, welcher die Erfolgsquote beim Qualifikationsverfahren erhöht.



## Berufsprüfung

Bei **Hotel & Gastro formation Schweiz** erwerben Berufsleute das Rüstzeug für anspruchsvolle Führungsaufgaben. Mit modernen, abwechslungsreichen Unterrichtsmethoden führen wir engagierte Profis zu Berufsprüfungen und Höheren Fachprüfungen.

### **Chefköchin mit eidg. Fachausweis/Chefkoch mit eidg. Fachausweis**

Als Chefköchin/Chefkoch kennen Sie alle Bereiche der Menüplanung, der Lebensmittelbeschaffung, der Lagerung, der Bearbeitung, der Zubereitung und des Anrichtens sowie der Entsorgung. Sie arbeiten in der Küche nach den Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung und -verordnung. Sie beherrschen sämtliche Kochmethoden und setzen sie in eine gesunde Ernährung um.

### **Bereichsleiterin Restauration mit eidg. Fachausweis/**

### **Bereichsleiter Restauration mit eidg. Fachausweis**

Als Bereichsleiterin Restauration/Bereichsleiter Restauration beherrschen Sie den aktiven gastronomischen Verkauf, die umfassende Gästebetreuung, die Gestaltung der Gast- und Verkaufsräume, die Beratung, die Servicetechnik, den Getränkeservice, die Lebensmittelbehandlung sowie die Instruktionstechnik.

### **Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis/**

### **Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis**

Als Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft leiten Sie einen oder mehrere hauswirtschaftliche Sektoren. Sie arbeiten nach betriebswirtschaftlichen und administrativen Grundsätzen effizient und effektiv. Sie sind für die Führung eines oder mehrerer Bereiche der Hauswirtschaft zuständig.

### **Chef de Réception mit eidg. Fachausweis**

Als Chef de Réception können Sie alle Arbeiten im Bereich Empfang, Conciergerie und Kasse planen, selbstständig ausführen und überwachen sowie vertragliche Beziehungen zu Reisemittlern unterscheiden. Aufgrund betrieblicher Rahmenbedingungen beurteilen Sie die Rechte und Pflichten, welche aus Arbeitsverträgen entstehen.

### **Sommelière mit eidg. Fachausweis/Sommelier mit eidg. Fachausweis**

Als Sommelière/Sommelier beraten Sie die Gäste über das Wein- und Getränkeangebot und die zu den jeweiligen Speisen passenden Weine. Sie sind verantwortlich für den Aufbau und die Gestaltung der Weinkarte, den Weineinkauf sowie die Bewirtschaftung des Weinkellers. Zu Ihrem Aufgabenbereich gehört auch die Gestaltung des Sortiments von Spirituosen und anderen Getränken.



# Höhere Fachprüfungen

Mit dem erfolgreichen Abschluss der Höheren Fachprüfung besitzen Sie die notwendigen Fähigkeiten, um im Beruf höchsten Anforderungen zu genügen und anspruchsvolle Führungsaufgaben zu übernehmen. Die Höhere Fachprüfung ist somit die beste Weiterbildung für das mittlere und obere Kader.

## **Küchenchefin mit eidg. Diplom/Küchenchef mit eidg. Diplom**

Als Küchenchefin/Küchenchef arbeiten Sie insbesondere in grösseren Küchen der Hotellerie, der Restauration, der System- und Handelsgastronomie, der Gemeinschaftsgastronomie, der Spital- und Heimgastronomie sowie des Caterings. Sie übernehmen Vorgesetztenfunktion auf oberer Kaderebene und tragen die Gesamtverantwortung der Leistungen im Bereich Küche.

## **Leiterin Restauration mit eidg. Diplom/Leiter Restauration mit eidg. Diplom**

Als Leiterin Restauration/Leiter Restauration analysieren, beurteilen und optimieren Sie Verkaufsorganisationen sowie Arbeitsabläufe im Service- und Fachbereich verschiedenartiger Betriebe. Sie erstellen Instrumente der Qualitätssicherung und überwachen deren Umsetzung.

## **Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom/**

## **Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom**

Als Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft beurteilen Sie die Wirkung von Materialien, Farben und Dekorationen in Bezug auf den Gesamteindruck und berücksichtigen bei der Raumgestaltung auch die aktuellen Trends. Sie erstellen und beurteilen betriebswirtschaftliche Konzepte für die Reinigung und die Wäscherei und berücksichtigen dabei die wichtigen Nahtstellen.

## **Leiterin Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom/**

## **Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom**

Als Leiterin Gemeinschaftsgastronomie/Leiter Gemeinschaftsgastronomie sind Sie verantwortlich für Produktionsplanungen. Aufgrund von betrieblichen Voraussetzungen analysieren Sie bestehende Produktionsprozesse im Hinblick auf die Betriebswirtschaft und passen diese wenn nötig an.



# Kurse für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

## Ausbildungsziel

Berufsbildnerinnen und Berufsbildner erwerben die Voraussetzung für eine systematische und fachgemäße Ausbildung von Lernenden im Lehrbetrieb.

## Voraussetzungen

Für den Kursbesuch werden eine abgeschlossene Lehre im Gastgewerbe und mindestens zwei Jahre Berufserfahrung vorausgesetzt.

## Ausbildungsinhalte

Sozialisation von Jugendlichen und Erwachsenen, Kommunikation und Konfliktlösungen, Beurteilung von Bewerbenden und Auswahl von Lernenden, Suchtprävention, Arbeitssicherheit, Berufsbildungssystem, rechtliche Grundlagen und Netzwerk, Methoden der Qualitätsentwicklung, Lernbegleitung im Betrieb, Bildungspläne verstehen und auf betriebliche Abläufe anwenden, Standortbestimmung, Bildungsbericht, Führung, Begleitung und Förderung von Lernenden.



# Westschweizer Organisation

Der Westschweizer Sitz von **Hotel & Gastro formation Schweiz** wurde in den 90er-Jahren eröffnet. Er befindet sich in Lonay, in den Waadtländer Weinbergen. Von dort aus werden alle Aktivitäten in der Romandie organisiert und koordiniert.

Die Aus- und Weiterbildungen in der Westschweiz sind zum grossen Teil dieselben wie in der Deutschschweiz und werden jeweils an die kantonalen und regionalen Besonderheiten angepasst. Das Büro Lonay ist die Schnittstelle zwischen den verschiedenen kantonalen Akteuren der Romandie und dem Hauptsitz in Weggis. Es erschliesst auch neue Absatzmärkte für die Weiterbildungen in der Romandie.



# Unser Angebot

## **Arbeiten und lernen, geniessen und erholen**

Sie planen einen Workshop, eine Tagung, ein Seminar, einen (Koch-)Event oder einen anderen Anlass?

**Tun Sie's mit Aussicht** – mit Blick auf den Vierwaldstättersee und die Berge.

Im Berufsbildungszentrum **Hotel & Gastro formation Schweiz** finden Sie ein professionelles und inspirierendes Umfeld.

- Unsere Infrastruktur unterstützt Ihren Anlass optimal – mit lichtdurchfluteten Räumen, moderner Technik und prächtiger Panoramaterrasse
- Unsere Küche bereichert Ihren Anlass kulinarisch – geniessen Sie Köstlichkeiten von Profis, die andere aus- und weiterbilden
- Unsere Umgebung macht Ihren Anlass zum Erlebnis – nehmen Sie sich Zeit für ausgleichende Aktivitäten und Erholung in der Natur

Haben Sie noch Wünsche? Wir erfüllen sie gerne und helfen Ihnen, den Anlass erfolgreich zu gestalten. Und sollte Ihr Aufenthalt etwas länger dauern, übernachten Sie preiswert in unserem Haus.



# Infrastruktur und Preise

## Lage

Das Berufsbildungszentrum liegt zwischen Vierwaldstättersee und Rigi und ist ab Autobahn-ausfahrt Küssnacht in 10 Minuten erreichbar. Es stehen ca. 50 Parkplätze zur Verfügung.

## Kursräume

7 Räume mit Platz für bis zu 50 Teilnehmenden.

Technik: Beamer, Laptop, Leinwand, Pinwand, Hellraumprojektor, Flipchart, Visualizer

## Gastronomie

Das Buffetangebot unserer Küche reicht von traditionell über modern bis mediterran. Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche.

## Zimmer

41 Gästezimmer (Dreibett-, Doppel- und Einzelzimmer) mit Dusche/WC, TV, WLAN und Gästesafe.

## Tagespauschale

CHF 64.00 pro Person (ab 10 Personen)

Inbegriffen sind: 2 Pausenverpflegungen (Kaffee, Gipfeli, Gebäck), Mittagessen (4-Gang-Menü, Kaffee, Grander Wasser), Früchte und Eden Wasser im Seminarraum, Raummiete, Technik sowie freie Benutzung des WLAN.

## Übernachtung

CHF 110.00 im Einzelzimmer

CHF 70.00 im Doppelzimmer

CHF 60.00 im Dreibettzimmer

Pro Person/Nacht inkl. Frühstück und Taxen



<b>Höhere Berufsbildung</b>			
<b>Höhere Fachprüfungen</b>			
Küchenchefin mit eidg. Diplom/ Küchenchef mit eidg. Diplom		1½ Jahre	
Leiterin Restauration mit eidg. Diplom/ Leiter Restauration mit eidg. Diplom		1½ Jahre	
Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom/ Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom		1½ Jahre	
Leiterin Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom/ Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom		1½ Jahre	
<b>3 Jahre Berufspraxis</b>			
<b>Berufsprüfungen</b>			
Chefköchin mit eidg. Fachausweis/ Chefkoch mit eidg. Fachausweis		1 Jahr	
Bereichsleiterin Restauration mit eidg. Fachausweis/ Bereichsleiter Restauration mit eidg. Fachausweis		1 Jahr	
Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis/ Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis		1 Jahr	
Chef de Réception mit eidg. Fachausweis		1 Jahr	
Sommelière mit eidg. Fachausweis/ Sommelier mit eidg. Fachausweis		1 Jahr	
Diätköchin mit eidg. Fachausweis/ Diätkoch mit eidg. Fachausweis vorraussichtlich ab 2021		1 Jahr	
<b>3 Jahre Berufspraxis</b>			
<b>Berufliche Grundbildung</b>			
<b>Zusatzausbildung (bis Start August 2020)</b>		<b>Verkürzte Zweitlehren</b>	
Diätköchin EFZ/Diätkoch EFZ	1 Jahr	Köchin EFZ/Koch EFZ	2 Jahre
		Restaurantfachfrau EFZ/ Restaurantfachmann EFZ	2 Jahre
		Hotelfachfrau EFZ/ Hotelfachmann EFZ	2 Jahre
<b>Berufslehren (Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis)</b>			
Köchin EFZ/Koch EFZ		3 Jahre	
Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ		3 Jahre	
Hotelfachfrau EFZ/Hotelfachmann EFZ		3 Jahre	
Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ		3 Jahre	
Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ/Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ		3 Jahre	
Kauffrau EFZ Branche Hotel-Gastro-Tourismus (HGT)/ Kaufmann EFZ Branche Hotel-Gastro-Tourismus (HGT)		3 Jahre	
<b>Berufslehren (Eidgenössisches Berufsattest)</b>			
Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA		2 Jahre	
Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA		2 Jahre	
Hotellerieangestellte EBA/Hotellerieangestellter EBA		2 Jahre	
Verkürzte modulare Ausbildung Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA; Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA; Hotellerieangestellte EBA/Hotellerieangestellter EBA		1 Jahr	
<b>Basisqualifikation</b>			
<b>Progresso (Lehrgänge der Sozialpartner im Gastgewerbe)</b>			
Fachbereich Küche, Service, Hauswirtschaft, Systemgastronomie		5 Wochen	
<b>Perfecto «Futura» (Kurse für Erwerbslose aus dem Gastgewerbe)</b>			
Fachbereich Küche, Service, Hauswirtschaft		5 Wochen	
<b>Integrationsvorlehre RIESCO (Lehrgänge für anerkannte Flüchtlinge)</b>			
Gastronomie		1 Jahr	
Gebäude- und Automobiltechnik		1 Jahr	
Bau		1 Jahr	
Santé		1 Jahr	
<b>fide Sprachkurs Gastronomie/Hotellerie (Sprachförderung im Gastgewerbe)</b>			
Fachbereich Küche, Service, Hauswirtschaft		13 Wochen	
<b>Vorbereitungskurs für handwerkliche Berufe</b>			
		12 Wochen	

# Formation et perfectionnement dans l'hôtellerie-restauration

**Hotel & Gastro formation Suisse** à Weggis et Lonay est l'institution de formation professionnelle qui s'engage depuis plus de 90 ans pour la formation et le perfectionnement dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. **Hotel & Gastro formation Suisse** est issue d'une association d'intérêts à caractère social pour l'apprentissage des métiers de la restauration.

**Hotel & Gastro formation Suisse** est portée par les trois grandes associations professionnelles hotelleriesuisse, GastroSuisse et Hotel & Gastro Union ainsi que par les organisations membres CafetierSuisse et Swiss Catering Association.

**Hotel & Gastro formation Suisse** et ses associations cantonales et régionales coordonnent la formation et le perfectionnement dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. L'objectif de l'institution est d'établir des normes de formation élevées afin de pouvoir répondre aux plus hautes exigences des clients ainsi que des établissements de l'hôtellerie et de la restauration.



# Des certificats de branche reconnus partout en Suisse

Le Préapprentissage d'intégration RIESCO offre aux réfugiés reconnus et aux personnes admises à titre provisoire la possibilité de suivre une formation pratique pendant douze mois. Ces mesures de qualifications comprennent un stage ou deux sur le premier marché du travail. Les participants du cours RIESCO consolident et utilisent ainsi ce qu'ils ont appris dans la partie théorique. En outre, cela leur permet d'obtenir des certificats de travail et des références et de se constituer un réseau personnel.

Le Préapprentissage d'intégration RIESCO est proposé sur mandat des différents cantons dans les secteurs suivants :

- Restauration
- Bâtiment et technique automobile
- Construction
- Santé

L'ensemble des formations se penchent sur les thématiques : technique d'apprentissage, candidature, valeurs et normes ainsi que sur les points forts et les points faibles. Le support linguistique également intégré est validé à la fin du cours par un certificat de langue reconnu au niveau européen. De plus, tout au long de la formation, les participants suivent constamment un enseignement fondé, spécifique à leur branche.

### **Préapprentissage d'intégration RIESCO Hôtellerie-Restauration**

Ce cours comprend les secteurs de la cuisine, du service et de l'intendance. Il comporte un aperçu de cinq semaines dans le domaine de la cuisine et de l'intendance.

La formation vise à transmettre les compétences qui permettent de s'imposer sur le marché du travail, afin de trouver un emploi ou une place d'apprentissage dans un des secteurs professionnels cités auparavant. A la fin, **Hotel & Gastro formation Suisse** remet aux participants un certificat reconnu dans toute la branche en Suisse.

### **Préapprentissage d'intégration RIESCO Bâtiment et technique automobile**

Cette formation a été conçue pour les personnes qui souhaitent trouver une place (d'apprentissage) dans le secteur du bâtiment et de la technique automobile. Dans le secteur de la technique du bâtiment, elle comprend par exemple les métiers ferblantier, installateur sanitaire ou installateur en chauffage/ventilation. Dans le secteur de la technique automobile, on compte entre autres les métiers tels que praticien en pneumatiques, gestionnaire du commerce automobile ou mécatronicien d'automobiles.

A la fin de leur formation, les participants reçoivent un certificat de la haute école spécialisée suisse en technique de Winterthour (Schweizerischen Technischen Fachschule Winterthur) ainsi qu'un certificat de **Hotel & Gastro formation Suisse**.

## Préapprentissage d'intégration RIESCO Construction

Le Préapprentissage d'intégration RIESCO Construction a lieu dans les centres de cours de la Société Suisse des Entrepreneurs des cantons exécutant.

Cette formation permet aux participants d'enchaîner sur une attestation fédérale en tant qu'aide maçon AFP ou sur un apprentissage de maçon CFC.

A la fin de leur formation, les participants reçoivent un certificat de la Société Suisse des Entrepreneurs ainsi qu'un certificat de **Hotel & Gastro formation Suisse**.

## Préapprentissage d'intégration RIESCO Santé

Le premier objectif de cette formation est la réussite de l'examen d'auxiliaire de santé CRS, afin de pouvoir continuer à suivre les modules suivants de ce préapprentissage.

A la fin de leur formation, les participants peuvent obtenir les certificats suivants :

- Certificat de formation d'auxiliaire de santé CRS
- Certificat de psychogériatrie
- Certificat de formation de base en kinesthésie
- Certificat d'économie domestique et d'accompagnement
- Certificat de garde d'enfants (femmes)
- Certificat d'animateur EMS (hommes)
- Certificat de **Hotel & Gastro formation Suisse**

Cette formation est proposée en collaboration avec la Croix-Rouge suisse du Valais.

## Cours préparatoires pour les professions artisanales

Ce cours s'adresse aux personnes qui souhaitent faire leur premier pas sur le marché du travail ou suivre un perfectionnement dans le domaine des professions artisanales. Dans le cadre de ce cours, les participants obtiennent une vue d'ensemble des exigences que comportent les différents métiers sur le premier marché du travail. Pendant trois mois, ils seront suivis dans les domaines des mathématiques, de la lecture de plans et du jargon technique.

A la fin du cours, un entretien individuel a lieu avec les participants afin d'évaluer s'ils sont qualifiés pour leur futur domaine d'activité et de relever les éventuels obstacles et les lacunes présentes.



# Qualification de base

## **Cours de langue fide hôtellerie-restauration**

Le cours de langue s'adresse aux collaborateurs de l'hôtellerie-restauration ayant de faibles connaissances français. L'enseignement se rapporte aux secteurs de la cuisine, du service et de l'intendance et il traite les connaissances linguistiques nécessaires pour le quotidien professionnel. Toutes les personnes qui n'ont pas encore atteint le niveau de langue B1 sont admises au cours de langue fide.

Les 25 jours de cours comprennent deux leçons chacun, toujours proposées dans les heures creuses, par exemple pendant l'heure de chambre. Le coût est entièrement couvert par la CCNT, pour autant que l'entreprise y soit obligatoirement soumise. Les cours sont proposés dans toute la Suisse. A la fin de la formation, les participants reçoivent une attestation de cours fide.

## **Perfecto «Futura»**

Les cours Perfecto «Futura» s'adressent à des personnes sans emploi et sans certificat professionnel dans le secteur de l'hôtellerie-restauration et transmettent des compétences et des capacités fondamentales. Les cours durent cinq semaines et ils sont proposés pour les secteurs de la cuisine, du service et de l'intendance en Suisse alémanique et en Suisse romande. L'objectif de la formation est de qualifier les participants pour une réinsertion réussie sur le marché du travail. Les personnes ayant réussi le cours Perfecto «Futura» reçoivent un certificat reconnu dans toute la branche en Suisse. Les cours sont organisés sur mandat des Offices régionaux de placement des différents cantons.

## **Progresso**

Les cours Progresso constituent un perfectionnement professionnel idéal pour les collaborateurs sans formation initiale (apprentissage) dans les secteurs de la cuisine, du service, de l'intendance et de la restauration de système. L'objectif de ce cours est de perfectionner les capacités professionnelles.

La formation, divisée en trois blocs d'enseignement, dure 5 semaines et est proposée dans toute la Suisse ainsi que dans les trois langues nationales.

La Convention collective de travail pour l'hôtellerie restauration (CCNT) subventionne la formation Progresso (semaines de cours, matériel d'apprentissage et repas) pour tous les collaborateurs qui sont obligatoirement soumis à la CCNT; ceux-ci ne doivent donc rien payer à l'exception d'une taxe d'inscription. L'entreprise reçoit en outre une indemnité pour arrêt de travail.

En cas de réussite de la formation Progresso, les participants reçoivent un certificat reconnu dans toute la Suisse par les associations professionnelles de la branche.



# Formation modulaire abrégée

**Formation modulaire abrégée: Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP ;  
Employée en restauration AFP / Employé en restauration AFP;  
Employée en hôtellerie AFP / Employé en hôtellerie AFP**

Après la réussite de la formation Progresso, les professionnels qui ne disposent d'aucun diplôme de formation initiale peuvent obtenir l'attestation fédérale de formation professionnelle en suivant une formation modulaire abrégée.

La formation s'adresse aux adultes qui travaillent dans le secteur de la cuisine, de la restauration ou de l'hôtellerie et qui souhaitent obtenir une attestation fédérale de formation professionnelle en suivant une formation initiale abrégée (env. 1 an au lieu de 2 ans). Après avoir suivi la formation Progresso, les différents modules du cours peuvent être proposés à un prix raisonnable si un contrat d'apprentissage a été conclu avec l'entreprise et l'office de formation compétent. En outre, la Convention collective de travail subventionne une grande partie des éventuels coûts supplémentaires et verse une indemnité pour arrêt de travail à l'employeur (à condition que l'entreprise et les collaborateurs soient obligatoirement soumis à la CCNT).



# Apprentissages

En tant qu'organisation professionnelle, **Hotel & Gastro formation Suisse** encadre les différentes formations professionnelles initiales de la branche avec environ 8000 contrats d'apprentissage qui conduisent à un certificat fédéral de capacité dans un des métiers suivants :

- Cuisinière CFC/Cuisinier CFC
- Spécialiste en restauration CFC
- Spécialiste en hôtellerie CFC
- Spécialiste en restauration de système CFC
- Spécialiste en communication hôtelière CFC
- Employée de commerce CFC branche de formation Hotellerie-Gastronomie-Tourisme (HGT)/  
Employé de commerce CFC branche de formation Hotellerie-Gastronomie-Tourisme (HGT)  
(formation dispensée par une autre institution)

Des formations initiales de deux ans sont également proposées dans la branche, et elles se concluent par l'attestation fédérale de formation professionnelle :

- Employée en cuisine AFP/Employé en cuisine AFP
- Employée en restauration AFP/Employé en restauration AFP
- Employée en hôtellerie AFP/Employé en hôtellerie AFP

La formation initiale encadre ces métiers et, grâce à l'avancement professionnel, assure leur ultérieur développement. Avec le siège de Lonay, les organisations cantonales et régionales, elle coordonne également les cours interentreprises dans toute la Suisse. En outre, en étroite collaboration avec la maison d'édition interne, elle met à disposition les principes organisationnels, didactiques et méthodiques.

- Plans de formation et outils pour la formation professionnelle au sein de l'entreprise formatrice
- Dossier de formation comme document central pour les apprentis formés en entreprise
- Matériel et auxiliaires pédagogiques pour les écoles professionnelles (en collaboration avec les maisons d'édition)
- Documents et fiches de travail pour les cours interentreprises (en collaboration avec les organisations cantonales et les maisons d'édition)
- Séries d'exercices pour les examens finaux

Afin de garantir la compétence professionnelle et la qualité de l'institution, les formations initiales sont régulièrement vérifiées par la Commission pour le développement professionnel et la qualité compétente et développées afin de les améliorer constamment.



# Ecole professionnelle CPIC

Avec son école professionnelle CPIC, **Hotel & Gastro formation Suisse** propose à l'automne et au printemps des blocs d'enseignement destinés aux cuisinières et cuisiniers CFC ainsi qu'aux spécialistes en restauration système CFC. Les cours interentreprises y sont intégrés.

Les cours blocs constituent un aménagement mis en place par les partenaires de la Confédération, des cantons et des organisations du monde du travail. La meilleure adéquation des cours blocs avec internat pour les apprentis par rapport à la journée d'enseignement par semaine dépend avant tout des besoins de l'entreprise. Aussi bien les entreprises saisonnières classiques que les entreprises fonctionnant tout au long de l'année peuvent profiter de ce modèle.

Les cours sont configurés selon le modèle de blocs. L'internat et la vie en communauté sont une bonne école de la vie. Ils encouragent le travail en équipe et valorisent les compétences sociales des apprentis. La relation étroite entre la théorie et la pratique garantit un enseignement de qualité, ce qui augmente considérablement le taux de réussite à la procédure de qualification.



# Examen professionnel

Avec **Hotel & Gastro formation Suisse**, les professionnels acquièrent les outils qui leur serviront à accomplir des fonctions dirigeantes exigeantes. Des méthodes pédagogiques modernes et diversifiées nous permettent d'accompagner les professionnels engagés jusqu'aux examens professionnels et aux examens professionnels supérieurs.

## **Cheffe cuisinière avec brevet fédéral / Chef cuisinier avec brevet fédéral**

Les cheffes cuisinières/chefs cuisiniers connaissent toutes les facettes de la planification des menus, de l'approvisionnement en denrées alimentaires, de la préparation et de la présentation des produits ainsi que de leur élimination. Ils travaillent dans la cuisine en respectant les prescriptions de la législation relative aux denrées alimentaires. Ils maîtrisent l'ensemble des méthodes de cuisson et proposent une alimentation saine.

## **Responsable de la restauration avec brevet fédéral**

Les responsables de la restauration maîtrisent la vente active, l'encadrement global des hôtes, l'organisation des salles, le conseil, les techniques de service, le service des boissons, le traitement des produits alimentaires ainsi que les techniques d'instruction.

## **Responsable du secteur hôtelier-intendance avec brevet fédéral**

Les responsables du secteur hôtelier-intendance dirigent un ou plusieurs secteurs. Ils connaissent les principes de la gestion d'entreprise et de l'administration et travaillent de manière efficace. Ils sont responsables de la gestion d'un ou plusieurs domaines de l'intendance.

## **Cheffe / Chef de réception avec brevet fédéral**

Les cheffes/chefs de réception peuvent planifier, effectuer de manière autonome et superviser toutes les tâches de l'accueil, de la conciergerie et de la caisse ainsi que distinguer les relations contractuelles avec les agences de voyage. Sur la base des conditions générales de l'entreprise, ils évaluent les droits et les obligations qui découlent des contrats de travail.

## **Sommelière avec brevet fédéral / Sommelier avec brevet fédéral**

Les sommelières/sommeliers renseignent la clientèle sur la carte des vins et des boissons et conseillent le vin adapté à chaque plat. Ils sont responsables de la conception et de la réalisation de la carte des vins, de l'achat du vin ainsi que de la gestion de la cave. Ils doivent également gérer l'assortiment des spiritueux et des autres boissons.



# Examens professionnels supérieurs

Après la réussite d'un examen professionnel supérieur, vous disposez des capacités nécessaires pour répondre aux plus hautes exigences du métiers et pour assumer des fonctions de gestion exigeantes. L'examen professionnel supérieur constitue le meilleur perfectionnement pour les cadres moyens et supérieurs.

## **Cheffe de cuisine avec diplôme fédéral / Chef de cuisine avec diplôme fédéral**

Les cheffes/chefs de cuisine travaillent surtout dans les grandes cuisines de l'hôtellerie, de la restauration, des hôpitaux, des homes, des internats ainsi que de la restauration de système, commerciale ou collective. Les chefs et cheffes de cuisine occupent un poste de cadre supérieur et assument l'ensemble de la responsabilité pour les prestations dans le secteur de la cuisine.

## **Cheffe de la restauration avec diplôme fédéral / Chef de la restauration avec diplôme fédéral**

Les cheffes/chefs de la restauration analysent, jugent et optimisent l'organisation des ventes et les processus de travail dans le secteur du service de plusieurs types d'établissements. Ils définissent des outils d'assurance qualité et surveillent leur mise en œuvre.

## **Cheffe du secteur hôtelier-intendance avec diplôme fédéral / Chef du secteur hôtelier-intendance avec diplôme fédéral**

Les cheffes/chefs du secteur hôtelier-intendance sont en mesure d'évaluer l'impact des matériaux, couleurs et décoration en tenant compte de l'impression générale et ils suivent les dernières tendances pour l'aménagement d'une pièce. Ils élaborent et évaluent des concepts commerciaux pour le nettoyage et la buanderie et tiennent compte pour cela des points de jonction.

## **Cheffe de la restauration collective avec diplôme fédéral / Chef de la restauration collective avec diplôme fédéral**

Les cheffes/chefs de la restauration collective sont responsables de planifier la production. Sur la base des exigences relatives à l'exploitation, ils analysent les processus de production utilisés par rapport à la gestion d'entreprise et les adaptent si nécessaire.



# Cours pour formatrices et formateurs

## **Objectifs de la formation**

Les formatrices et les formateurs acquièrent les compétences pour une formation systématique et professionnelle des apprentis en entreprise.

## **Prérequis**

Pour fréquenter ce cours, il faut avoir achevé une formation en hôtellerie et restauration et avoir au moins deux ans d'expérience professionnelle.

## **Contenu**

Socialisation de jeunes et d'adultes, communication et résolution de conflits, évaluation de candidats et sélection d'apprentis, prévention des dépendances, sécurité au travail, système de formation professionnelle, bases légales et réseau, méthodes de développement de la qualité, accompagnement de la formation dans l'entreprise, compréhension des plans de formation et application aux processus de l'entreprise, bilan individuel, rapport de formation, direction, accompagnement et soutien des apprentis.



# Organisation de Suisse romande

Le Siège romand de **Hotel & Gastro formation Suisse** a été ouvert dans les années 90. Il se situe à Lonay, dans le vignoble vaudois. C'est lui qui organise et coordonne toutes les activités pour la Suisse romande.

Les formations proposées en Suisse romande sont en grande partie identiques à celles offertes en Suisse alémanique et elles sont toujours adaptées aux particularités cantonales et régionales. Le bureau de Lonay est chargé de faire le lien entre les différents acteurs cantonaux romands et le siège central de Weggis. Il recherche également de nouveaux débouchés pour des perfectionnements en Suisse romande.



Un cadre idéal pour vos événements

# Notre offre

## **Travailler et étudier, savourer et se détendre**

Vous prévoyez un atelier, un colloque, un séminaire, un événement (culinaire) ou une autre manifestation ? Faites-le avec une bonne perspective – et une vue sur le lac des Quatre-Cantons et les montagnes.

Au centre de formation professionnelle de **Hotel & Gastro formation Suisse**, vous trouverez un environnement professionnel et stimulant.

- Notre infrastructure encadrera votre événement de manière optimale – des salles lumineuses, une technologie moderne et une superbe terrasse panoramique
- Notre cuisine saura enrichir votre événement – savourez les délices des professionnels qui forment les autres
- Notre environnement fera de votre événement une expérience unique – prenez le temps pour des activités compensatoires et du repos en pleine nature

Avez-vous d'autres souhaits ? Nous nous ferons un plaisir d'y répondre ou vous aidons à planifier au mieux votre événement. Et si vous souhaitez prolonger votre séjour, vous pouvez loger auprès du centre à des tarifs raisonnables.



# Infrastructure et prix

## Situation

Le centre de formation professionnel se situe entre le lac des Quatre-Cantons et le Rigi, à 10 minutes de la sortie d'autoroute Küssnacht. Il y a environ 50 places de parking à disposition.

## Salles de cours

7 salles pouvant accueillir jusqu'à 50 participants

Installations : projecteur, ordinateur, grand écran, tableau en liège, rétroprojecteur, chevalet, Visualizer

## Restauration

Notre cuisine peut proposer une large palette de buffets, allant du traditionnel au méditerranéen en passant par le moderne. Vos souhaits seront pris en considération.

## Chambres

41 chambres d'hôtel (chambre individuelle, double et triple) avec douche/WC, TV, WLAN et coffre-fort.

## Forfait journalier

CHF 64.00 par personne (à partir de 10 personnes)

Ce forfait comprend: 2 en-cas (café, croissant, pâtisserie), repas de midi (menu à 4 plats, café, eau Grander), fruits et eau Eden dans la salle de séminaire, location des salles, installations techniques et utilisation illimitée du WLAN.

## Logement

CHF 110.00 en chambre individuelle

CHF 70.00 en chambre double

CHF 60.00 en chambre triple

Par personne/nuit, y compris petit-déjeuner et taxes de séjour



<b>Formation professionnelle supérieure</b>	
<b>Examen professionnel supérieur</b>	
Cheffe de cuisine avec diplôme fédéral /	1½ ans
Chef de cuisine avec diplôme fédéral	
Cheffe de la restauration avec diplôme fédéral /	1½ ans
Chef de la restauration avec diplôme fédéral	
Cheffe du secteur hôtelier-intendance avec diplôme fédéral /	1½ ans
Chef du secteur hôtelier-intendance avec diplôme fédéral	
Cheffe de la restauration collective avec diplôme fédéral /	1½ ans
Chef de la restauration collective avec diplôme fédéral	
<b>3 ans d'expérience professionnelle</b>	
<b>Examen professionnel</b>	
Cheffe cuisinier avec brevet fédéral/Chef cuisinière avec brevet fédéral	1 an
Responsable de la restauration avec brevet fédéral	1 an
Responsable du secteur hôtelier-intendance avec brevet fédéral	1 an
Chef de réception avec brevet fédéral	1 an
Sommelière avec brevet fédéral/Sommelier avec brevet fédéral	1 an
Cuisinière en diététique CFC avec brevet fédéral/	
Cuisinier en diététique CFC avec brevet fédéral attendu à partir de 2021	1 an
<b>3 ans d'expérience professionnelle</b>	
<b>Formation professionnelle initiale</b>	
<b>Formation complémentaire (Jusqu'au lancement en août 2020)</b> Cuisinière en diététique CFC / Cuisinier en diététique CFC      1 an	<b>Formation supplémentaire abrégé</b>
	Cuisinière CFC / Cuisinier CFC      2 ans
	Spécialiste en restauration CFC      2 ans
	Spécialiste en hôtellerie CFC      2 ans
<b>Formation professionnelle initiale avec certificat fédéral de capacité</b>	
Cuisinière CFC / Cuisinier CFC	3 ans
Spécialiste en restauration CFC	3 ans
Spécialiste en hôtellerie CFC	3 ans
Spécialiste en restauration de système CFC	3 ans
Spécialiste en communication hôtelière CFC	3 ans
Employée de commerce CFC branche de formation Hôtellerie-Gastronomie-Tourisme (HGT) /	
Employé de commerce CFC branche de formation Hôtellerie-Gastronomie-Tourisme (HGT)	3 ans
<b>Formation professionnelle initiale avec attestation fédérale de formation professionnelle</b>	
Employée en cuisine AFP/Employé en cuisine AFP	2 ans
Employée en restauration AFP/Employé en restauration AFP	2 ans
Employée en hôtellerie AFP/Employé en hôtellerie AFP	2 ans
Formation modulaire abrégée : Employée en cuisine AFP/Employé en cuisine AFP ; Employée en restauration AFP/Employé en restauration AFP ; Employée en hôtellerie AFP/Employé en hôtellerie AFP	1 an
<b>Qualification de base</b>	
<b>Progresso (Formations des partenaires sociaux dans l'hôtellerie et la restauration)</b>	
Dans le domaine de la cuisine, du service, de l'intendance, de la restauration de système	5 semaines
<b>Perfecto « Futura » (Cours pour personnes en recherche d'emploi dans l'hôtellerie et la restauration)</b>	
Dans le domaine de la cuisine, du service, de l'intendance	5 semaines
<b>RIESCO (Préparentissage d'intégration)</b>	
Hôtellerie-Restauration	1 an
Bâtiment et technique automobile (sur demande)	1 an
Construction (sur demande)	1 an
Santé	1 an
<b>Prosperimo (Cours pour réfugiés et personnes admises à titre provisoire)</b>	
Dans le domaine de la cuisine	5 semaines
<b>Cours de langue fide Hôtellerie-Restauration</b> (sur demande)	
Dans le domaine de la cuisine, du service, de l'intendance	13 semaines
<b>Cours préparatoires pour les professions artisanales</b>	
	12 semaines



**Hotel & Gastro formation Schweiz** | Eichistrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis  
Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 (0)41 392 77 70 | [info@hotelgastro.ch](mailto:info@hotelgastro.ch) | [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

**Hotel & Gastro formation Suisse** | Siège romand | Route des Pressoirs 8 | 1027 Lonay  
Téléphone +41 (0)21 804 85 30 | Fax +41 (0)21 804 85 38 | [lonay@hotelgastro.ch](mailto:lonay@hotelgastro.ch) | [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)