»Inside«

»inside« est le bulletin d'information officiel d'**Hotel & Gastro formation Suisse**. Il vous informe régulièrement sur l'actualité des révisions des métiers et des projets de développement professionnel dans l'hôtellerie-restauration.

Révision Restauration de système

L'»inside« 3/2023 de la révision de la profession de la gastronomie de système 3/2023 est consacré à la consultation interne de l'association sur **Gestionnaire en restauration de système CFC et l'Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP**.

La nouvelle formation professionnelle initiale de Spécialiste en restauration de système CFC introduite en 2013 s'adressait en particulier aux élèves performants. Il s'est avéré que tous les apprentis ne correspondaient pas au profil d'exigences scolaires. C'est pourquoi la CSDQ Restauration de système a décidé de déterminer s'il existait un besoin pour une formation professionnelle initiale au niveau de l'attestation fédérale de formation professionnelle AFP.

L'enquête sur les besoins ainsi que les entretiens et les discussions avec les personnes concernées ont montré que l'introduction d'une AFP favoriserait la perméabilité et la possibilité de raccordement entre la qualification de base et le CFC. Dans le cadre du partenariat et en raison de la nécessité d'agir des représentants de la branche, un profil AFP est maintenant introduit : Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP.

La formation professionnelle initiale de Spécialiste en restauration de système CFC fait l'objet d'une révision totale. Le premier apprentissage des deux professions débutera en 2025.

Au cours des derniers mois, les premières ébauches de plans de formation et d'ordonnances de formation ont été retravaillées au sein du groupe de travail global et préparées pour la consultation interne de l'association. Celle-ci se déroulera du 18 septembre au 18 octobre 2023 sous la forme d'un sondage en ligne et comprendra des questions sur les domaines de compétences opérationnelles dans les plans de formation et quelques sections dans les ordonnances de formation.

Les points essentiels des professions de la restauration de système collective au niveau AFP et CFC sont consignés ci-après.

Groupe de travail global

- Florent Benjamin, l'école professionnelle Suisse romande
- Daniel Bühler, CIE
- Fritz Gerber, pratique
- Marc Halbenleib, pratique
- Jacqueline Kohler, pratique
- Annika Keller, pratique
- Manfred Remele, l'école professionnelle et CIE
- Georg Seitz, pratique
- Jean Claude Schmockler, pratique
- Roger Zeender, l'école professionnelle

Direction et accompagnement du projet

- Sarina Amherd, codirection
- Nina Theus, codirection
- Gregor Thurnherr, accompagnement pédagogique

Contact

Hotel & Gastro *formation* Suisse
Sarina Amherd et Nina Theus
grundbildung@hotelgastro.ch
Téléphone: +41 41 392 77 77

Titres professionnels

- Praktikerin Systemgastronomie EBA/Praktiker Systemgastronomie EBA
- Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP
- Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP
- Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ
- Gestionnaire en restauration de système CFC
- Impiegata di gastronomia standardizzata AFC/Impiegato di gastronomia standardizzata AFC

La désignation « Spécialiste » n'est plus utilisée qu'au niveau de la formation professionnelle supérieure. C'est pourquoi la désignation actuelle du profil CFC en français est adaptée en "Gestionnaire".

Destinataires

L'»inside« Révision Restauration de système 3/2023 est envoyé par mail en trois langues (d/f/i) aux destinataires suivants :

- Membres des organes responsables
HotellerieSuisse, GastroSuisse, Hotel & Gastro Union ainsi que leurs sections, associations professionnelles et revues spécialisées
- 19 organisations décentralisées d'Hotel & Gastro *formation* Suisse
- Partenaires associés, SEFRI et cantons

Orientation sur les compétences opérationnelles dans les plans de formation

Les deux professions sont structurées en fonction des compétences opérationnelles. Les plans de formation décrivent les compétences opérationnelles à acquérir par les apprentis jusqu'à l'obtention du diplôme. "Est considérée comme compétente en matière d'action une personne qui agit de manière appropriée dans des situations professionnelles". (SBFI, 2015) ou formulé autrement : "**Les compétences opérationnelles se manifestent toujours dans des situations concrètes**". (Kolb/Ghisla, 2013).

Un plan de formation se compose de trois parties. La première partie décrit les bases d'un plan de formation. La deuxième partie comprend le profil de qualification avec une description de la profession et la grille des compétences opérationnelles. Les objectifs évaluateurs de chaque compétence opérationnelle en découlent et sont décrits en détail dans la troisième partie.

Profil AFP et CFC

Lorsqu'ils entrent dans un établissement de restauration collective, les clients ne doivent pas voir de différence entre les personnes titulaires d'une AFP ou d'un CFC qui ont préparé les produits ou qui communiquent avec eux. C'est pourquoi les profils semblent à première vue similaires.

Cependant, ils se distinguent notamment par le fait que le profil AFP ne comprend que l'organisation personnelle dans le cadre de l'organisation. Les travaux du profil AFP contiennent davantage de directives et d'instructions pour la mise en œuvre. Dans le profil CFC, les tâches de planification et d'organisation qui vont au-delà de l'auto-organisation sont également plus nombreuses.

Anglais

Les gestionnaires et employés de la restauration de système travaillent dans des entreprises qui exploitent plusieurs restaurants selon un concept gastronomique typique et standardisé pour l'entreprise. Il s'agit notamment de chaînes de restaurants urbains et d'aires d'autoroutes dont les clients parlent l'anglais. Pour pouvoir se présenter comme hôtesse/hôte, des compétences linguistiques en anglais sont requises. Les gestionnaires de la restauration de système conseillent les clients en anglais. Les employés de la restauration de système communiquent certes également avec les clients en anglais, mais transmettent davantage d'informations.

Nombre de leçons à l'école professionnelle

Le nombre de leçons à l'école professionnelle est indiqué à l'art. 7 de l'ordonnance sur la formation.

Dans le tableau des leçons du profil CFC, l'anglais est intégré dans le domaine de compétences opérationnelles D « Vente de produits et accueil de clients » avec 20 leçons en 1re et 2e année d'apprentissage et 15 leçons en 3e année d'apprentissage.

Dans le profil AFP, l'anglais est intégré dans le tableau des leçons de l'ordonnance de formation dans le domaine de compétences opérationnelles D « Vendre des produits et s'encadrer des clients » avec 30 leçons en 2e année d'apprentissage.

L'enseignement des langues étrangères peut être dispensé de manière bilingue dans le cadre de l'enseignement régulier des connaissances professionnelles, mais aussi séparément sous la forme d'une leçon spécifique. La présentation séparée de la langue étrangère est inscrite dans le programme d'enseignement des écoles professionnelles.

Nombre de cours interentreprises CIE

Le nombre de cours interentreprises est indiqué à l'art. 8 de l'ordonnance sur la formation.

Les CIE ne doivent pas être de simples cours de démonstration. Les apprentis doivent pouvoir expérimenter, améliorer et s'entraîner eux-mêmes. C'est pourquoi le nombre de jours a été fixé à 18 pour les CFC et à 9 pour les AFP.

Dossier des prestations fournies durant les cours interentreprises CIE

La documentation des prestations dans les cours interentreprises est mentionnée à l'art. 16 de l'ordonnance sur la formation. Il ne doit pas y avoir de notes dans les cours interentreprises. Les apprentis doivent pouvoir faire des erreurs et en tirer des enseignements. Les apprentis et leurs formateurs reçoivent une évaluation sans note en guise de feed-back. La grille d'évaluation est élaborée par le sous-groupe de travail Cours interentreprises et n'est pas encore disponible.

Dossier des prestations fournies à la formation à la pratique professionnelle

Le dossier de prestations sur la formation à la pratique professionnelle est mentionné à l'art. 14 de l'ordonnance de formation. Comme jusqu'à présent, le formateur/la formatrice consigne les prestations de la personne en formation à la fin de chaque semestre (à l'exception du dernier semestre) dans un contrôle de compétence avec une note. Ces notes sont prises en compte dans la note d'expérience.

Procédure de qualification

L'étendue de la procédure de qualification et la pondération des notes figurent dans l'ordonnance de formation aux art. 19 et 20.

La note globale se compose du travail pratique (50 %), de la culture générale (20 %) et de la note d'expérience (30 %). La note d'expérience se compose de la note de la formation à la pratique professionnelle (50 %) et de la note de l'enseignement des connaissances professionnelles (50 %). L'examen écrit des connaissances professionnelles est supprimé.

Le travail pratique doit avoir lieu en entreprise et dure 8 heures pour le CFC et 6 heures pour l'AFP. Un entretien professionnel a lieu dans les deux profils (CFC 45 minutes et AFP 30 minutes). L'entretien professionnel n'est pas un examen oral. L'entretien professionnel porte sur des questions de mise en réseau. L'entretien professionnel est un dialogue entre deux professionnels et aborde les aspects techniques en profondeur et en profondeur. Il ne s'agit donc pas d'un « jeu de questions-réponses ». L'entretien professionnel permet d'évaluer les compétences professionnelles, c'est-à-dire les connaissances, les aptitudes et les capacités.

Le candidat montre par exemple comment il a procédé ou procède dans le cadre de tâches liées à la pratique. L'experte ou l'expert aux examens pose des questions ouvertes. Lors de l'entretien professionnel, les candidats montrent leur expérience pratique réfléchie et leur capacité d'action professionnelle.

Les dispositions d'exécution de la procédure de qualification sont élaborées par le sous-groupe de travail PrQ et ne sont pas encore disponibles. Pour la « travail pratique » en entreprise, trois positions sont prévues, dans lesquelles différentes situations sont préparées et traitées. Les particularités d'une entreprise sont également prises en compte lors d'une « travail pratique » en entreprise. Voici à quoi pourrait ressembler le cadre de la procédure de qualification, la structure et le déroulement du travail pratique dans le profil AFP étant comparables à ceux du profil CFC.

- 1ère position, domaines de compétences opérationnelles A et C
p.ex. planification des collaborateurs, préparation de mets et de boissons.
Les situations critiques pour la réussite pourraient être abordées oralement et il pourrait être demandé ce qui serait fait si, par exemple, des collaborateurs étaient absents ou si des livraisons n'arrivaient pas.
- 2e position, domaine de compétences opérationnelles B
Réalisation et présentation du résultat
Par ex. aménagement du point de vente (POS) ou gestion du stock suivi d'un entretien professionnel.
L'entretien professionnel ne porte pas sur les connaissances théoriques (quoi), mais sur le comment, le pourquoi et le comment.
- 3e position, domaine de compétences opérationnelles D
Simulation d'action concernant par exemple la promotion des ventes, les réclamations, les réservations d'événements, etc.

Exigences professionnelles posées aux formateurs/formatrices

Les exigences professionnelles des formateurs sont définies à l'article 10 de l'ordonnance sur la formation. Les professions considérées comme apparentées doivent encore être discutées et définies par le groupe de travail, puis consignées dans une liste. Si le groupe de travail parvient à la conclusion qu'il n'existe pas de professions apparentées, l'ordonnance sur la formation sera adaptée en conséquence. Il reste également à définir avec quels diplômes de formation professionnelle supérieure la formation d'apprentis dans la restauration de système est autorisée.

Nombre maximal de personnes en formation

Le nombre maximum de personnes en formation est fixé à l'article 11 de l'ordonnance de formation. Désormais, les formateurs doivent être occupés à 80 % au moins ou deux formateurs à 60 % au moins chacune. L'adaptation de l'occupation d'une personne de 100 % à 80 % est moderne, mais nécessite la garantie que les apprentis ne soient pas seuls dans l'entreprise lorsque le formateur/la formatrice est absent(e). C'est pourquoi l'art. 11, al. 6 de l'ordonnance sur la formation stipule que l'entreprise organise le temps de travail de manière que les apprentis soient encadrés par un formateur ou un professionnel pendant la pratique. Désormais, les personnes titulaires d'un diplôme AFP correspondant sont également considérées comme des professionnels. Elles ne peuvent toutefois pas former elles-mêmes des apprentis en tant que formateur/formatrice.

Différences par rapport aux professions actuelles

- Jusqu'à présent : uniquement le profil CFC
Nouveau : profil CFC et AFP
- Jusqu'à présent : part importante de thèmes de gestion dans le profil CFC.
Nouveau : meilleure délimitation avec la formation professionnelle supérieure. Pas de gestion du personnel dans le profil CFC, uniquement la garantie des processus standardisés.

- Jusqu'à présent : compétences en langues étrangères mentionnées comme domaine de compétences opérationnelles CFC 5.
Nouveau : La communication en anglais est intégrée au niveau des objectifs évaluateurs dans les compétences opérationnelles d2, d3, d4, d6 et d7.
- Jusqu'à présent : TPI en entreprise
Nouveau : « travail pratique » en entreprise

Participation à la consultation interne de l'association 2023

La consultation interne de l'association se concentre sur les réactions aux ordonnances sur la formation et aux plans de formation. Voici la meilleure façon de vous préparer à participer à l'enquête :

1. Étudiez les ordonnances sur la formation et les plans de formation et prenez des notes. Vous pouvez au préalable consulter les questions de l'enquête en ligne en format PDF afin de vous faire une idée générale. Nous vous prions toutefois de saisir vos réactions exclusivement via l'enquête en ligne, ce qui nous facilitera grandement l'évaluation.

Documents de la consultation interne à l'association 2023 :

- Enquête sur la consultation interne à l'association Révision de la profession de restauration de système 2025
 - Principaux éléments de l'ordonnance sur la formation de Gestionnaire en restauration de système CFC et Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP.
 - Plan de formation Gestionnaire en restauration de système CFC
 - Plan de formation Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP
2. Vous souhaitez obtenir de plus amples informations sur le concept des formations professionnelles initiales CFC et AFP nouvellement révisées ? Alors prenez contact avec la direction du projet ou avec un membre du groupe de travail global que vous connaissez déjà.
 3. Participez à l'enquête via le lien ci-dessous. Pour chaque compétence opérationnelle, vous pouvez indiquer si vous pensez qu'elle est adaptée à la profession au niveau CFC ou AFP. Si vous le souhaitez, vous pouvez justifier votre évaluation dans un commentaire.

Lien vers la consultation interne de l'association :

<https://www.onlineumfragen.com/login.cfm?umfrage=123987>

Il est possible de participer à l'enquête sur la consultation interne de l'association du mardi 18 septembre jusqu'au mercredi 18 octobre 2023.

Agenda

- Automne 2023 : Evaluation de la consultation interne à l'association
- Automne 2023 : Mise au point des plans de formation et des ordonnances de formation selon les réponses à la consultation interne de l'association
- Jusqu'au 31 décembre 2023 : Dépôt du ticket auprès du SEFRI
- Janvier 2024 : Présentation CDP
- Février à avril 2024 : Audition dans les cantons
- Jusqu'à l'automne 2024 : Élaboration et finalisation des documents de mise en œuvre dans les sous-groupes de travail
- Hiver 2024/2025 : Début des mises en œuvre
- 1er octobre 2024 : Entrée en vigueur des ordonnances de formation
- Été 2025 : Premier début d'apprentissage des professions révisées