

---

## **Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale Spécialiste en restauration de système avec certificat fédéral de capacité (CFC)\***

du 30 août 2012 (Etat le 1<sup>er</sup> janvier 2018)

---

**79008**

**Spécialiste en restauration de système CFC  
Systemgastronomiefachfrau EFZ/  
Systemgastronomiefachmann EFZ  
Impiegata di gastronomia standardizzata AFC/  
Impiegato di gastronomia standardizzata AFC**

---

*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 professionnelle<sup>1</sup>,  
vu l'art. 12 de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle  
(OFPr)<sup>2</sup>,

vu l'art. 4, al. 4, de l'ordonnance du 28 septembre 2007 sur la protection des jeunes  
travailleurs (OLT 5)<sup>3</sup>,

*arrête:*<sup>4</sup>

### **Section 1   Objet et durée**

#### **Art. 1       Profil de la profession**

Les spécialistes en restauration de système de niveau CFC maîtrisent notamment les  
activités suivantes et se distinguent par les comportements ci-après:

- a. ils sont capables de comprendre, d'organiser et d'évaluer des processus glo-  
baux de la restauration de système. Dans ce contexte, ils s'identifient à la  
philosophie de leur entreprise, et se distinguent par leur volonté marquée de  
satisfaire les clients et un sens aigu de la vente;

RO 2012 6477

\* 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 135 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 vi-  
gueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 7331).

- b. ils sont conscients de l'importance des caractéristiques, de la qualité et de la durabilité des aliments ainsi que des possibilités d'utilisation qu'offrent ces derniers. Ils s'approvisionnent conformément aux instructions, stockent les produits en fonction de leurs caractéristiques et de manière à préserver leur qualité, et les préparent de manière à ce qu'ils soient prêts à être transformés;
- c. ils sont conscients des coûts liés à l'exploitation de l'entreprise et à leur travail. Ils connaissent ces coûts et sont en mesure d'effectuer des calculs simples en utilisant les outils adaptés. Ils ont également conscience de l'impact de leur travail sur les personnes et la société. Ils se comportent conformément aux normes d'éthique professionnelle et contribuent ainsi à l'aspect durable de leur travail au sein de la société;
- d. ils sont conscients que le déroulement opérationnel et les processus ne peuvent fonctionner que si tous les collaborateurs organisent leurs tâches conformément aux besoins de l'entreprise. Ils organisent leur propre travail de manière rationnelle conformément aux instructions générales et internes à l'entreprise et conformément aux instructions sur les délais;
- e. ils effectuent leurs tâches en appliquant scrupuleusement les prescriptions et les normes en matière de sécurité au travail, de protection de la santé, de durabilité, de protection de l'environnement et d'hygiène.
- f. ils communiquent en langue anglaise en tenant compte de la situation et du destinataire.

## **Art. 2** Durée et début

<sup>1</sup> La formation professionnelle initiale dure 3 ans.

<sup>2</sup> Le début de la formation professionnelle initiale est coordonné avec la formation dispensée par l'école professionnelle fréquentée.

## **Section 2 Objectifs et exigences**

### **Art. 3** Contenus de la formation

<sup>1</sup> Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale sont présentés en termes de compétences opérationnelles à l'art. 4.

<sup>2</sup> Les compétences opérationnelles comprennent des compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles.

<sup>3</sup> Tous les lieux de formation contribuent étroitement à l'acquisition des compétences opérationnelles par les personnes en formation et coordonnent leur contribution.

#### **Art. 4**            Compétences opérationnelles

La formation comprend les compétences opérationnelles ci-après dans les domaines de compétences opérationnelles suivants:

- a. Planification et organisation des processus:
  1. comprendre les particularités de la restauration de système,
  2. organiser la structure et le fonctionnement,
  3. diriger des équipes et organiser les travaux des collaborateurs,
  4. utiliser des outils marketing,
  5. exécuter le controlling et le reporting;
- b. Approvisionnement et préparation des produits:
  6. gérer le stock selon les instructions,
  7. préparer et cuisiner des produits de manière professionnelle;
- c. Présentation des produits, vente et conseil à la clientèle:
  8. dresser, organiser et présenter des produits,
  9. vendre des mets et des boissons, assister et conseiller la clientèle;
- d. Développement durable et sécurité:
  10. assurer la sécurité au travail et la protection de la santé,
  11. assurer la protection de l'environnement et la durabilité,
  12. assurer la protection contre les incendies,
  13. assurer l'hygiène personnelle et l'hygiène dans l'entreprise,
  14. appliquer le concept d'hygiène,
  15. garantir la préservation des valeurs;
- e. Utilisation de l'anglais:
  16. comprendre et parler l'anglais,
  17. lire l'anglais,
  18. écrire l'anglais,
  19. appliquer les bases des langues étrangères.

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

#### **Art. 5<sup>5</sup>**

<sup>1</sup> 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

<sup>5</sup> Nouvelle teneur selon le ch. II 135 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<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 7331).

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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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.

## Section 4

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

#### Art. 6 Parts assumées par les différents lieux de formation

<sup>1</sup> La formation à la pratique professionnelle s'étend sur toute la durée de la formation professionnelle initiale, en moyenne à raison de 3  $\frac{2}{3}$  jours par semaine.

<sup>2</sup> L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 1440 périodes d'enseignement. Parmi celles-ci, 160 périodes sont consacrées à l'enseignement du sport.

<sup>3</sup> Les cours interentreprises comprennent au total 18 jours de cours au minimum et 22 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. 7 Langue d'enseignement

<sup>1</sup> La langue d'enseignement est en règle générale la langue nationale du lieu d'implantation de l'école.

<sup>2</sup> L'enseignement bilingue est recommandé dans la langue nationale du lieu d'implantation de l'école et dans une autre langue nationale ou en anglais.

<sup>3</sup> Les cantons peuvent admettre d'autres langues d'enseignement.

## Section 5 Plan de formation et culture générale

### Art. 8 Plan de formation

<sup>1</sup> Un plan de formation, élaboré par l'organisation compétente du monde du travail et approuvé par le SEFRI, est disponible au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance.

<sup>2</sup> Le plan de formation détaille les compétences opérationnelles décrites à l'art. 4 de la manière suivante:

- a. il justifie l'importance de ces compétences pour la formation professionnelle initiale;
- 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 entre ces compétences et les procédures de qualification et décrit les modalités de ces dernières.

<sup>3</sup> 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 directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement.

<sup>4</sup> Le plan de formation est assorti de la liste des documents relatifs à la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale avec indication des titres, des dates et des organes de diffusion.

### Art. 9 Culture générale

L'enseignement de la culture générale est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> RS 412.101.241

**Section 6****Exigences posées aux prestataires de la formation initiale en entreprise****Art. 10** Exigences minimales posées aux formateurs

Les exigences minimales posées aux formateurs au sens de l'art. 44, al. 1, let. a et b, OFPr, sont remplies par:

- a. les spécialistes en restauration de système CFC justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- b. les personnes titulaires d'un CFC disposant des connaissances professionnelles propres au domaine de la restauration de système et justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- c. les personnes titulaires d'un titre correspondant de la formation professionnelle supérieure et justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- d. les personnes titulaires d'un diplôme correspondant d'une haute école spécialisée et justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- e. les personnes titulaires d'un diplôme correspondant d'une haute école universitaire et justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation.

**Art. 11** Nombre maximal de personnes en formation

<sup>1</sup> Une personne peut être formée dans une entreprise si:

- a. un formateur qualifié à cette fin est occupé à 100 %, ou
- b. deux formateurs qualifiés à cette fin sont occupés chacun au moins à 60 %.

<sup>2</sup> Lorsqu'une personne entre dans sa dernière année de formation professionnelle initiale, une seconde personne peut commencer sa formation.

<sup>3</sup> Une personne supplémentaire peut être formée pour chaque professionnel occupé à 100 % ou pour chaque groupe de deux professionnels occupés chacun au moins à 60 % dans l'entreprise.

<sup>4</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité dans le domaine de la personne en formation ou d'une qualification équivalente.

<sup>5</sup> Dans des cas particuliers, l'autorité cantonale peut autoriser une entreprise ayant formé depuis plusieurs années des personnes avec grand succès à dépasser le nombre maximal de personnes en formation.

## **Section 7      Dossier de formation et dossier des prestations**

### **Art. 12            Entreprise formatrice**

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

<sup>2</sup> Une fois par semestre, le formateur contrôle et signe le dossier de formation. Il en discute avec la personne en formation au moins une fois par trimestre.

<sup>3</sup> Il établit à la fin de chaque semestre un rapport attestant le niveau atteint par la personne en formation.

<sup>4</sup> Il documente les prestations de la personne en formation relatives à la pratique professionnelle sous la forme d'un contrôle de compétence effectué au terme de chaque semestre, à l'exception du 6<sup>e</sup> semestre.

<sup>5</sup> Ces contrôles de compétence sont sanctionnés par des notes qui sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience au sens de l'art. 17, al. 3. Aucun contrôle de compétence n'est effectué au cours du dernier semestre de la formation professionnelle initiale.

### **Art. 13            Formation scolaire et formation initiale en école**

Les prestataires de formations scolaires et de formations initiales en école documentent les prestations de la personne en formation dans les domaines enseignés et ils établissent un bulletin à son intention au terme de chaque semestre.

## **Section 8      Procédures de qualification**

### **Art. 14            Admission**

Est admise aux procédures de qualification 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, ou
- c. dans un cadre autre que celui d'une filière de formation réglementée et qui:
  1. a acquis l'expérience nécessaire visée à l'art. 32 OFPr,
  2. a effectué 3 ans au minimum de cette expérience professionnelle dans le domaine d'activité des spécialistes en restauration de système CFC,
  3. rend crédible son aptitude à satisfaire aux exigences de l'examen final (art. 16).

**Art. 15**           Objet des procédures de qualification

Les procédures de qualification visent à démontrer que les compétences opérationnelles décrites à l'art. 4 ont été acquises.

**Art. 16**           Etendue et organisation de la procédure de qualification avec examen final

<sup>1</sup> La procédure de qualification avec examen final porte sur les domaines de qualification ci-après selon les modalités suivantes:

- a. travail pratique sous la forme d'un travail pratique individuel (TPI) d'une durée de 40 à 80 heures. Ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale. La personne en formation doit montrer qu'elle est à même d'exécuter les tâches demandées dans les règles de l'art et en fonction des besoins et de la situation. Le dossier de formation et les documents relatifs aux cours interentreprises peuvent être utilisés comme aides;
- b. connaissances professionnelles d'une durée de 4 1/3 heures. Ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale. La personne en formation subit un examen écrit ou des examens écrit et oral. Si un examen oral est organisé, il dure 30 minutes au maximum;
- c. culture générale. Ce domaine de qualification est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale<sup>7</sup>.

<sup>2</sup> Dans chaque domaine de qualification, deux experts aux examens au moins évaluent les prestations.

**Art. 17**           Conditions de réussite, calcul et pondération des notes

<sup>1</sup> La procédure de qualification avec examen final est réussie si:

- a. la note du domaine de qualification «travail pratique» est supérieure ou égale à 4, et
- b. la note globale est supérieure ou égale à 4.

<sup>2</sup> La note globale correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes pondérées des domaines de qualification de l'examen final ainsi que de la note d'expérience pondérée. Ces notes sont pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 30 %;
- b. connaissances professionnelles: 20 %;
- c. culture générale: 20 %;
- d. note d'expérience: 30 %.

<sup>3</sup> La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes de:

<sup>7</sup> RS 412.101.241

- a. la formation à la pratique professionnelle;
- b. l'enseignement des connaissances professionnelles.

<sup>4</sup> La note de la formation à la pratique professionnelle correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des notes des contrôles de compétence.

<sup>5</sup> La note de l'enseignement des connaissances professionnelles résulte de la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des notes correspondantes des bulletins semestriels.

#### **Art. 18** Répétitions

<sup>1</sup> La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr. Si un domaine de qualification doit être répété, il doit l'être dans sa globalité.

<sup>2</sup> Pour les personnes qui répètent l'examen final et qui ne suivent plus la formation à la pratique professionnelle, l'ancienne note est prise en compte. Pour les personnes qui suivent à nouveau la formation à la pratique professionnelle pendant 2 semestres au minimum, seules les nouvelles notes sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience.

<sup>3</sup> Pour les personnes qui répètent l'examen final et qui ne fréquentent plus l'école professionnelle, l'ancienne note est prise en compte. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement des connaissances professionnelles pendant 2 semestres au minimum, seules les nouvelles notes sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience.

#### **Art. 19** Cas particulier

<sup>1</sup> Pour les personnes qui ont suivi la formation préalable hors du cadre de la formation professionnelle initiale réglementée et subi l'examen final régi par la présente ordonnance, il n'y a pas de note d'expérience.

<sup>2</sup> Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 40 %;
- b. connaissances professionnelles: 40 %;
- c. culture générale: 20 %.

### **Section 9** Certificat et titre

#### **Art. 20**

<sup>1</sup> La personne qui a réussi une procédure de qualification reçoit le certificat fédéral de capacité (CFC).

<sup>2</sup> Le CFC autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé de «spécialiste en restauration de système CFC».

<sup>3</sup> Si le CFC a été obtenu par le biais de la procédure de qualification avec examen final, le bulletin de notes mentionne:

- a. la note globale;
- b. les notes de chaque domaine de qualification de l'examen final et, sous réserve de l'art. 19, al. 1, la note d'expérience.

## Section 10

### Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation de spécialiste en restauration de système CFC

#### Art. 21

<sup>1</sup> La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation de spécialiste en restauration de système (commission) comprend:

- a. six à huit représentants de Hotel & Gastro *formation* et de ses organes responsables;
- b. huit à douze représentants des employeurs de la restauration de système;
- c. un à trois représentants du corps des enseignants spécialisés;
- d. au moins un représentant de la Confédération et au moins un représentant des cantons.

<sup>2</sup> Les régions linguistiques sont représentées équitablement.

<sup>3</sup> La commission s'auto-constitue.

<sup>4</sup> La commission est chargée des tâches suivantes:

- a. adapter régulièrement, au moins tous les 5 ans, le plan de formation décrit à l'art. 8 aux développements économiques, technologiques, écologiques et didactiques. Intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale. Toute modification requiert, d'une part, l'approbation des représentants de la Confédération et des cantons et, d'autre part, l'approbation du SEFRI;
- b. proposer au SEFRI toute modification de la présente ordonnance induite par des développements constatés, pour autant que ceux-ci touchent aux dispositions de la présente ordonnance, notamment à celles concernant les compétences opérationnelles décrites à l'art. 4.

## Section 11 Dispositions finales

#### Art. 22 Entrée en vigueur

<sup>1</sup> La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2013.

<sup>2</sup> Les dispositions relatives aux procédures de qualification, au certificat et au titre (art. 14 à 20) entrent en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2016.