Information sur le modèle scolaire et la formation Spécialiste en restauration de système CFC

1 Contrat d'apprentissage

- Contact via l'office cantonal de la formation correspondant.
- Faire délivrer l'autorisation de former.
- Faire remplir et signer le contrat d'apprentissage.
- Mentionner le lieu de formation sur le contrat d'apprentissage.

2 Modèle scolaire

- École de jour
- Cours-blocs en internat (Cours professionnels intercantonaux CPIC)

1^{ère} année d'apprentissage: Semestre d'automne (2 x 5 semaines)
Semestre de printemps (2 x 4 semaines)

2^{ème} année d'apprentissage: Semestre d'automne (5 semaines)
Semestre de printemps (4 semaines)

3^{ème} année d'apprentissage: Semestre d'automne (5 semaines)
Semestre de printemps (4 semaines)

3 Lieu de formation

Lieu de formation pour les participants germanophones

- Ecole professionnelle CIC – Centre de formation professionnelle d'Hotel & Gastro *formation* Suisse (Ecole professionnelle et cours interentreprises, cours blocs)
- Allgemeine Berufsfachschule Zürich, ABZ (Ecole professionnelle, école de jour)

Lieu de formation pour les participants francophone

- Ecole professionnelle de Montreux, Av. J.-J. Rousseau 3, 1815 Clarens (Ecole professionnelle et cours interentreprises, école de jour)

Lieu de formation pour les participants italianophones

- Centro Professionale a Trevano, 6952 Canobbio (Ecole professionnelle et cours interentreprises, école de jour)

4 Langue d'enseignement

- Pour les apprentis germanophones : allemand standard
- Pour les apprentis francophones : français standard
- Pour les apprentis italophones : italien standard

5 Dossier de formation et des prestations (avec guide méthodique type intégré)

Conformément à l'article 12 de l'ordonnance sur la formation, la tenue du dossier de formation et des prestations est obligatoire :

- L'apprenti doit tenir un dossier de formation dans lequel il consigne tous les travaux, les compétences acquises et les expériences en entreprise.
- Le formateur contrôle et signe ce dossier une fois par semestre et s'entretient au moins une fois par trimestre avec l'apprenti.

Le dossier de formation et des prestations fait partie intégrante du TPI (travail pratique individuel) à la fin de l'apprentissage et peut être utilisé comme référence.

- Tenue hebdomadaire
- Contrôle semestriel

6 Note d'expérience en entreprise (compétences dans la pratique professionnelle CPP)

Les compétences dans la pratique professionnelle (CPP) (= note semestrielle d'expérience en entreprise) visent à garantir la prise en compte, au moins une fois par semestre, du niveau d'apprentissage de l'apprenti. Des informations sur ces notes d'expérience en entreprise seront mises à disposition en ligne par Hotel & Gastro formation : https://www.hotelgastro.ch/fr/certificat-federal-de-capacite?c=Specialiste_en_restauracion_de_systeme_CFC (Téléchargements et liens, CPP - Directives pour les compétences dans la pratique professionnelle).

Les notes d'expérience en entreprise font partie de la procédure de qualification et donnent la note d'expérience globale une fois combinées avec les autres notes de l'école professionnelle.

- Saisie semestrielle
- Date de remise : fin février et fin août

7 Rapport de formation

Le rapport de formation sera intégré aux compétences dans la pratique professionnelle (= note semestrielle d'expérience en entreprise).

8 Procédure de qualification

Les premières informations sur la procédure de qualification sont disponibles dans le plan de formation page 59 et sur la page d'accueil de Hotel & Gastro formation Suisse sous « téléchargements & liens, Procédure de qualification » : https://www.hotelgastro.ch/fr/certificat-federal-de-capacite?c=Specialiste_en_restauracion_de_systeme_CFC