

Recommandations en matière de formation Spécialiste en restauration de système CFC

1 Généralités

Ces recommandations en matière de formation servent d'instrument et de recommandation aux offices cantonaux de formation professionnelle pour la délivrance des autorisations de formation. Elles s'appuient sur l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de spécialiste en restauration de système avec certificat fédéral de capacité (CFC) ainsi que sur le plan de formation correspondant.

Les offices cantonaux de la formation professionnelle ont la possibilité de demander l'adresse des experts régionaux auprès d'Hotel & Gastro *formation* Suisse, service Formation professionnelle initiale (grundbildung@hotelgastro.ch).

2 Définition de la restauration de système

- La restauration de système est une forme de gastronomie qui se distingue essentiellement de la gastronomie classique par l'existence d'un concept gastronomique standardisé et l'adhésion à des services de marché et des structures organisationnelles standardisés.
- La caractéristique de multiplication de la restauration de système décrit la mise en œuvre et le respect du concept, des standards et des structures organisationnelles et est appliquée dans tous les restaurants/succursales.
- La restauration de système offre à l'hôte de chaque restaurant/succursale une **gamme de produits adéquate de qualité constante**.
- Le lieu où le service est fourni est le restaurant/la succursale.
- Les établissements de restauration de système disposent généralement d'au moins trois restaurants/succursales et se sont établis avec succès sur le marché. (Ceci n'est cependant pas une exigence obligatoire.)

3 Exigences auxquelles doivent satisfaire les formateurs / formatrices professionnel(le)s dans les entreprises

Les exigences spécialisées minimales au sens de l'art. 44, al. 1, let. a) et b), de l'Ordonnance sur la formation professionnelle (OFPr) pour un formateur/une formatrice professionnel(le) sont remplies par toute personne possédant l'une des qualifications suivantes :

- 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 certificat fédéral de capacité 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.

Explication points b) à d):

Les diplômes exigés ne doivent pas obligatoirement être obtenus dans le domaine de la restauration.

4 Exigences minimales auxquelles doit satisfaire l'entreprise formatrice

Afin d'obtenir une autorisation de formation, la mise en œuvre des domaines de compétences opérationnelles (DCO) dans la restauration de système doit être garantie:

- Planification et organiser des processus
- Approvisionnement et préparation des produits
- Présentation des produits, vente et conseil à la clientèle
- Développement durable et sécurité
- Utilisation de l'anglais

La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation spécialiste en restauration de système CFC recommande les exigences minimales suivantes (surfaces de vente visuellement définissables) pour les entreprises qui demandent une autorisation de formation:

- ☐ Comptoir pour des boissons chaudes ou service de boissons chaudes
- ☐ Poste de travail moderne avec une structure informatique actuelle (également pour le traitement des chiffres clés)
- ☐ Points de vente POS (p. ex. comptoir de service, poste de front cooking, buffets, préparation des aliments avec contact client)
- ☐ Cuisine/comptoir pour la médiation d'au moins deux méthodes de cuisson, règles d'hygiène, livraison, stockage, etc.
- ☐ Espace pour les hôtes avec sièges pour l'encadrement de la clientèle et les mesures de promotion de vente/décoration
- ☐ Caisse
- ☐ Zone arrière (gestion d'entrepôt, économat, bureau, élimination des déchets, etc.)

Selon la définition «restauration de système» (cf. point 2), les exigences ci-après s'appliquent également:

- ☐ Taille minimale du restaurant/de la succursale avec directeur ou responsable de succursale et activités du chef d'équipe
- ☐ Mise en œuvre du concept sur tous les sites (produits et processus standardisés)
- ☐ Le lieu d'exécution est le restaurant/la succursale (bâtiment fixe, construction massive)
- ☐ Un siège/une administration national(e) dans lequel les processus/exigences, etc. sont définis.

Marche à suivre en cas de non-respect des points énumérés ci-dessus :

- ☐ Si les objectifs de performance ne peuvent pas être transmis par l'entreprise elle-même, il est possible de les obtenir dans un autre établissement de restauration.
- ☐ Si des objectifs de performance individuels sont enseignés dans un autre établissement, seuls les établissements gastronomiques détenant l'autorisation de former un/e spécialiste de la restauration de système CFC peuvent faire office d'établissements supplémentaires ou complémentaires (de préférence des établissements de restauration de système). En cas de doute, il convient de s'adresser à l'Office de la formation professionnelle du canton concerné.

En cas de questions sur les exigences minimales et la délimitation du moment où un partenaire de formation est nécessaire, Hotel & Gastro *formation* Suisse, service Formation professionnelle initiale, est à disposition pour donner des conseils.

Weggis, le 19 mars 2019