

## Profil d'exigences instructrices et instructeurs CI CPI Restauration de système

Nom	Prénom
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Rue / N°	NPA/Lieu
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Téléphone p.	E-mail
<input type="text"/>	<input type="text"/>

### Exigences de l'ordonnance sur la formation professionnelle (OFPr) art. 45

Les instructeurs CI (formatrices et formateurs professionnels des cours interentreprises) doivent

- détenir un diplôme de la formation professionnelle supérieure
- disposer de deux ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- au moins FSEA1 ou module 1+2 de l'IFFP (= activité d'enseignant extra-professionnelle) ou être disposé à passer ces éléments lors de la prise en charge des cours.

### Exigences d'Hotel & Gastro formation Suisse

- Au moins deux ans d'expérience dans la restauration de système
- Diplôme **correspondant** de la formation professionnelle supérieure (examen professionnel, examen professionnel supérieur, école supérieure ou haute école professionnelle dans le domaine hôtelier ou dans une branche apparentée).
- Expérience dans l'enseignement (  école,  CI,  Autres ..... , où ..... , combien de temps..... )
- Disposition à enseigner les années suivantes (pour les 2<sup>e</sup>+3<sup>e</sup> années, 5 semaines en automne et 4 semaines au printemps)
- Participation aux séances de perfectionnement semestrielles d'Hotel & Gastro formation Suisse
- Compétences techniques personnelles dans les domaines de compétences opérationnelles (DCO) de la restauration de système:

- | très bonnes              | bonnes                   | peu                      |  |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Planifier et organiser les processus (DCO 1) <i>et/ou</i>                          |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Approvisionner et préparer les produits (DCO 2) <i>et/ou</i>                       |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Présenter les produits, les vendre et conseiller la clientèle (DCO 3) <i>et/ou</i> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Assurer le développement durable et la sécurité (DCO 4)                            |

### Cours:

- Cours d'automne du 27 août 2018 - 7 décembre 2018 (15 semaines)
- Jour(s) de la semaine privilégié(s).....
- Partie** cours de l'automne du ..... au .....
  
- Cours du printemps du 4 février 2019 - 6 juin 2019 (12 semaine)
- Jour(s) de la semaine privilégié(s).....
- Partie** cours du printemps du ..... au .....

### Le choix des enseignants se fait prioritairement comme suit:

- Prise en charge de CI complets (demi-journées et journées complètes) de plusieurs classes
- Prise en charge de CI complets (demi-journées et journées complètes) d'une classe
- Prise en charge de certaines journées CI

### Nombre de jours CI

> La première année, les CI concernent exclusivement les domaines de compétences opérationnelles 2+4:

Approvisionner et préparer des produits: (DCO2)	automne: 5 jours par classe printemps: 2 jours par classe
Assurer le développement durable et la sécurité: (DCO4)	automne: 3 jours par classe

### Indemnisation CI:

Instructeur: CHF 350.00/ par jour de cours

Préparation et suivi des cours compris – parfois au centre de formation, séances de perfectionnement d'Hotel & Gastro *formation* Suisse obligatoires, collaboration avec les enseignants de CG et de langue étrangère et au moins une à deux nuits par semaine d'intervention sur place avec responsabilité de l'internat

### Lieu d'enseignement:

Centre de formation d'Hotel & Gastro *formation* Suisse

### Divers:

- Les cours-blocs sont proposés à l'internat, c'est pourquoi, les instructrices et les instructeurs CI doivent également assumer des fonctions de surveillants en dehors des cours (par ex. soirées d'apprentissage et de réflexion, appel, contrôle des chambres, etc.). Ces tâches sont comprises dans l'indemnisation journalière.
- Les repas sont proposés et pris en charge exclusivement lors des cours.
- Les domaines de responsabilité (p.ex. coresponsabilité dans l'hôtel-école, matériel et achat) sont répartis entre les enseignants et les instructeurs CI.
- Les cours peuvent également avoir lieu le soir.

Veillez compléter la check-list et la retourner avec un dossier de candidature à Hotel & Gastro *formation* Suisse :

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Ecole professionnelle

Eichstrasse 20

Postfach 362

6353 Weggis