

FORMATIONS A PRIX PROMOTIONNELS DANS L'HÔTELLERIE- RESTAURATION.

Vue d'ensemble de toutes les formations subventionnées
par la CCNT pour l'hôtellerie-restauration suisse

EDITION
2025

incl

FORMATION-
INCLUDE.CH

**TU TE
PERFECTIONNES.**

**NOUS RÉGLONS
LA FACTURE.**

**FORMATION ET
PERFECTIONNEMENT
SUBVENTIONNÉS
GRÂCE À LA CCNT !**

Par la branche pour la branche

La CCNT pour l'hôtellerie-restauration soutient la formation professionnelle par des contributions extrêmement généreuses. Il n'existe guère d'autre branche qui subventionne la formation de ses employés dans une mesure comparable et offre des possibilités de début de carrière ou d'avancement aussi intéressantes. Par là même, la CCNT envoie un signal fort dans la lutte contre la pénurie de travailleurs qualifiés dont souffre la branche. En effet, la formation continue fait progresser tant les collaborateurs que les entreprises, renforçant ainsi la qualité et l'efficacité, et favorise par là même le bien-être des hôtes.

Le projet de formation et de perfectionnement de la CCNT est une formidable réussite : plus de 18'000 personnes ont déjà bénéficié des subventions allouées depuis son lancement en 2010.

Bénéficiez vous aussi, tout comme vos collaborateurs, des cours de formation et de perfectionnement financés par la CCNT – de la formation initiale en hôtellerie-restauration aux examens professionnels supérieurs. Chacune et chacun y trouvera son compte professionnel.

QUI BÉNÉFICIE D'UNE AIDE DE LA CCNT ?

Sont soutenus financièrement

- Le collaborateur (taux d'occupation de 20 % au minimum) travaillant dans un établissement qui, au moment de l'inscription (des conditions spéciales s'appliquent à G1) à un cours de formation ou de perfectionnement, est **obligatoirement assujetti à la CCNT pour l'hôtellerie-restauration**. Chaque personne peut suivre un nombre illimité de cours.
- Par an et par entreprise, **une personne non obligatoirement soumise à la CCNT** (directeur d'établissement ou membre de sa famille p.ex.) peut bénéficier d'une offre. Pour des raisons juridiques, cela vaut exclusivement pour les entreprises qui emploient en plus des collaborateurs obligatoirement assujettis à la CCNT. Lorsqu'un établissement est dirigé par exemple par un couple et ne compte pas d'employé, aucun rabais ne peut être accordé.
- Si, **jusqu'à six mois avant l'inscription** à une formation, vous étiez encore employé dans un établissement de l'hôtellerie-restauration obligatoirement soumis à la CCNT, vous pouvez également bénéficier, à certaines conditions, d'un financement de la formation par la CCNT. Dans ce cas, veuillez vous adresser au service des **subventions d'Hotel & Gastro formation Suisse**, tél. 021 804 85 30, pour examen.

LE SOUTIEN FINANCIER DE LA CCNT EN TROIS ÉTAPES SEULEMENT

1 Choisissez votre formation continue. Vous trouverez toutes les offres dans cette brochure ainsi que sur formation-incluse.ch.

2 Les formulaires d'inscription aux (exceptions: G1, CFC, AFP) cours de formation co-financés par la CCNT comportent généralement des questions sur **l'assujettissement à la CCNT**.

3 Si vous répondez par **Oui** à l'une de ces questions, vous recevez ensuite **automatiquement les documents** d'Hotel & Gastro *formation* Suisse pour solliciter l'aide financière de la CCNT.

Les subventions allouées par années sont contingentées. Les demandes seront donc pris en compte selon leur ordre d'arrivée.

TOUTES LES OFFRES

EN UN COUP D'ŒIL.

Sous réserve de modifications de prix et d'offres. Tous les cours actuellement disponibles en allemand, en français et en italien figurent en ligne sur www.formation-include.ch. Les moyens financiers et les places sont limités. Il n'y a aucun droit à l'obtention d'une subvention. Les inscriptions sont prises en considération dans leur ordre d'arrivée.

1. Formations de base et CFC pour adultes	
1.1 Cours de langue fide Hôtellerie/Restauration	9
1.2 Progresso	10
1.3 Cours de serveuse/serveur	11
1.4 Cours de vente en restauration	12
1.5 Cours d'aide de cuisine	13
1.6 Cours d'hygiène et de sécurité au travail	14
1.7 CFC pour adultes	15
2. Formations continues	
2.1 Cours d'une journée pour formatrices/formateurs	18
2.2 Séminaire de base G1	19
2.3 Sommelier/Sommelière® Suisse de fromage	20
2.4 Sommelier/Sommelière® Suisse de vin Première partie	21
2.5 Sommelier/Sommelière® Suisse de la Bière	22
2.6 TOP Entreprise formatrice	23
3. Examens professionnels avec brevet fédéral	
3.1 Cheffe cuisinière/Chef cuisinier	25
3.2 Responsable de la restauration	27
3.3 Responsable du secteur hôtelier-intendance	28
3.4 Chef de réception (Module de Base)	29
3.5 Chef de réception (Cours de formation)	30
3.6 Cheffe d'établissement de l'hôtellerie-restauration/ Chef d'établissement de l'hôtellerie-restauration G2	31
3.7 Sommelière/Sommelier	32
3.8 Cuisinière/Cuisinier en diététique (Condition d'admission : cuisinière/cuisinier CFC)	33
3.9 Cuisinière/Cuisinier en diététique (Condition d'admission : examen professionnel de cheffe cuisinière/chef cuisinier ou examen professionnell supérieur de cheffe cuisinière/chef cuisinier)	34
3.10 Passerelle Cuisinière/Cuisinier en diététique (Condition d'admission : cuisinière/cuisinier diététique CFC) (limitée jusqu'en 2026)	35
4. Examens professionnels supérieurs	
4.1 Cheffe de cuisine/Chef de cuisine	37
4.2 Cheffe de la restauration/Chef de la restauration	38
4.3 Cheffe du secteur hôtelier-intendance/ Chef du secteur hôtelier-intendance	39
4.4 Cheffe de la restauration collective/ Chef de la restauration collective	40

1 FORMATIONS DE BASE ET CFC POUR ADULTES

Conditions et informations relatives au financement

Sur les formulaires d'inscription, il vous sera demandé si vous êtes soumis à la CCNT. Si vous répondez « oui » à l'une des deux questions, une convention CCNT correspondante vous sera envoyée. Le financement n'est assuré que si cette convention est dûment complétée et retournée dans les délais et que celle-ci est approuvée par l'office de contrôle CCNT à Bâle. Veuillez noter que les subventions de la CCNT sont contingentées.

Exceptions

Pour le CFC pour adultes, il n'est opéré aucun tri par formulaires d'inscription des différentes écoles professionnelles. Nous prions les participant-e-s de s'annoncer auprès d'Hotel & Gastro *formation* Suisse. La demande CCNT peut être déposée auprès d'Hotel & Gastro *formation* Suisse au plus tôt au cours de l'année de démarrage de la formation et au plus tard 3 mois après l'obtention du CFC.

1.1 Cours de langue fide Hôtellerie/Restauration



La maîtrise de la langue est un facteur essentiel dans l'intégration professionnelle et sociale. Saisissez la chance d'améliorer sans attendre vos connaissances linguistiques.

Avec le « cours de langue fide Hôtellerie/Restauration », proposé dans le cadre de la promotion des langues étrangères, Hotel & Gastro formation Suisse vous offre la possibilité d'élargir et de consolider les compétences linguistiques spécifiques dont vous avez besoin dans votre domaine d'activité. Les cours de langue fide existent pour les domaines spécialisés de la cuisine, du service et de l'économie domestique. Ces cours sont dispensés par l'école de langues academia. Tirez-en profit dès à présent pour améliorer la qualité de votre travail.

La participation à un cours consécutif est réservée aux participants ayant atteint 70 % de présence obligatoire. Les participants qui ont suivi les trois cours avec succès obtiennent l'attestation de cours fide.

Durée	50 périodes par bloc de cours
Montant total	CHF 4'110.– (3 niveaux de cours à CHF 1'370.–) Gratuit avec le soutien de la CCNT
Indemnité versée pour absence au travail	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur pour chaque période suivie (50 leçons) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. CHF 12.– par période (CHF 600.– au max. par niveau de cours)
Lieux	Dans toute la Suisse et en ligne
Langues	Français, allemand, italien
Prestataire	Hotel & Gastro formation Suisse

1

2

3

4

1.2 Progresso



La formation Progresso offre la possibilité de suivre un apprentissage solide, complet et axé sur la pratique. Elle assure les qualifications nécessaires pour travailler en cuisine, dans le service, dans le secteur de l'intendance, de la restauration de système et désormais aussi comme « polyvalent ». Cette formation apporte de nombreux avantages : amélioration des capacités professionnelles, décharge de l'employeur dans son travail et contribution à la satisfaction du client.

Durée	25 jours de cours (cours 1 : 10 jours/cours 2 : 10 jours/ cours 3 : 5 jours)
Montant total	CHF 5'750.– Gratuit avec le soutien de la CCNT
Indemnité versée pour absence au travail	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (25 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. CHF 120.– par journée de cours (max. CHF 3'000.–)
Lieux	Dans toute la Suisse
Langues	Français, allemand, italien
Prestataire	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse

1.3 Cours de serveuse/serveur



Ce cours permet d'acquérir les règles et techniques de base du service des mets et des boissons. Il développe la connaissance du matériel, de la mise en place et des différents genres et types de service.

Durée	10 jours de cours
Montant total	CHF 2'000.– gratuit grâce au soutien de la CCNT
Indemnité versée pour absence au travail	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (10 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. CHF 120.– par journée de cours (max. CHF 1'200.–)
Lieux	Suisse romande
Langue	Français
Prestataire	Hotel & Gastro formation Suisse

1

2

3

4

1.4 Cours de vente en restauration



Ce cours développe les méthodes de vente permettant de générer du chiffre d'affaires supplémentaire. Il s'articule autour des thèmes suivants : spécialités culinaires régionales, connaissance des boissons et des marchandises, besoins et attentes des clients, psychologie de vente, genres et types de clients, accueil et réservation.

Durée	5 jours de cours
Montant total	CHF 1'000.– gratuit grâce au soutien de la CCNT
Indemnité versée pour absence au travail	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. CHF 120.– par journée de cours (max. CHF 600.–)
Lieux	Suisse romande
Langue	Français
Prestataire	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse

1.5 Cours d'aide de cuisine



Ce cours permet d'acquérir les techniques de base en tant qu'aide de cuisine. Son contenu va de la connaissance du matériel et des marchandises à la préparation de mets simples chauds et froids, en passant par les techniques de découpe, le front cooking, le self linéaire, l'office et les produits de convenance food.

Durée	15 jours de cours
Montant total	CHF 3'000.– gratuit grâce au soutien de la CCNT
Indemnité versée pour absence au travail	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (15 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. CHF 120.– par journée de cours (max. CHF 1'800.–)
Lieux	Suisse romande
Langue	Français
Prestataire	Hotel & Gastro formation Suisse

1

2

3

4

1.6 Cours d'hygiène et de sécurité au travail



Ce cours permet d'acquérir les connaissances indispensables en matière d'hygiène et de sécurité au travail. Il développe les compétences dans la protection contre les incendies et les premiers secours et permet d'appréhender le concept HACCP. De plus, il aborde les thèmes de l'écologie, de l'économie, de la logistique et de la hiérarchie.

Durée	5 jours de cours
Montant total	CHF 875.– gratuit grâce au soutien de la CCNT
Indemnité versée pour absence au travail	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. CHF 120.– par journée de cours (max. CHF 600.–)
Lieux	Suisse romande
Langue	Français
Prestataire	Hotel & Gastro formation Suisse

1.7 CFC pour adultes



Les participants à une formation de rattrapage dans l'hôtellerie-restauration peuvent demander un remboursement des frais à hauteur de CHF 4'000.–. Ce remboursement intervient après la fin de la formation de rattrapage. Une attestation écrite de la fréquentation des cours ou de la procédure de validation des acquis est à fournir. Les formulaires de demandes peuvent être obtenus auprès de Hotel & Gastro *formation Suisse*.

Durée	Individuelle
Montant total	Remboursement unique de 4'000.– avec le soutien de la CCNT
Indemnité versée pour absence au travail	Pas d'indemnité pour absence au travail
Lieux	Dans toute la Suisse
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Diverses écoles professionnelles

1

2

3

4

2 FORMATIONS CONTINUES

Conditions et informations relatives au financement

Sur les formulaires d'inscription, il vous sera demandé si vous êtes soumis à la CCNT. Si vous répondez « oui » à l'une des deux questions, une convention CCNT correspondante vous sera envoyée. Le financement n'est assuré que si cette convention est dûment complétée et renvoyée dans les délais et que celle-ci est approuvée par l'office de contrôle CCNT à Bâle. Veuillez noter que les subventions de la CCNT sont contingentées.

Exceptions

Pour le séminaire de base G1, le financement par la CCNT ne dépend pas de la date d'inscription, mais est soumis à la réglementation suivante :

Séminaire de base G1 Suisse romande :

- date de l'établissement du certificat

Séminaire de base G1 Suisse alémanique :

- date de l'examen

Séminaire de base G1 Tessin :

- date de la session d'examen de modules
(à condition d'avoir suivi tous les modules,
sous réserve de dispenses)

Le soutien concerne exclusivement l'offre de cours en présentiel et en ligne proposé par GastroSuisse. La CCNT ne soutient pas les cours en ligne dispensés par la *Schweizer Gastronomiefachschule* ou *Gastrowirt AG*.

Les participant-e-s de Suisse romande doivent demander à GastroSuisse un certificat délivré à l'échelle nationale. GastroSuisse nous communique vers la fin de l'année le nom des personnes ayant obtenu ce certificat. Les personnes qui nous ont été annoncées reçoivent ensuite les documents de la CCNT.

En Suisse alémanique, les candidats aux examens reçoivent les documents CCNT après le début de l'examen de certification en vue de solliciter le financement par la CCNT.

Au Tessin, les participants à la session d'examen modulaire du séminaire de base Gastro G1 reçoivent les documents CCNT au moment de l'examen afin de pouvoir solliciter l'aide financière.

Pour le certificat **Top Entreprise formatrice niveau 1 et niveau 2**, les participant-e-s reçoivent les documents CCNT après avoir passé le niveau correspondant.

1

2

3

4

2.1 Cours d'une journée pour formatrices/formateurs



Les formateurs en entreprise utilisent des documents de formation actualisés, entièrement revus et ils connaissent les besoins de la génération Z.

Durée	1/2 ou 1 journée de cours
Montant total*	Cours d'une journée : CHF 350.– Cours d'une demi-journée en ligne : CHF 175.– Gratuit avec le soutien de la CCNT
Indemnité versée pour absence au travail	Pas d'indemnité pour absence au travail
Lieux	Dans toute la Suisse
Langues	Français, allemand
Prestataire	Hotel & Gastro <i>formation Suisse</i>

* Veuillez consulter le site web du prestataire pour connaître précisément les cours de cette offre qui peuvent être financés.

2.2 Séminaire de base G1



Le certificat G1 GastroSuisse est conforme aux prescriptions de formation et d'examen cantonales les plus strictes et est donc reconnu dans tous les cantons comme l'équivalent du certificat de capacité.

Le G1 vous permet d'acquérir les compétences nécessaires pour assumer la gestion d'un de l'hôtellerie-restauration. De plus, une fois que vous avez passé avec succès les examens de modules, vous êtes déjà à mi-chemin de l'examen professionnel de chef d'établissement de l'hôtellerie-restauration avec brevet fédéral (G2).

Durée	40 jours en enseignement présentiel ou six mois d'accès aux plateformes d'apprentissage en ligne (répartis en 6 modules)
Montant total	variable Remboursement CCNT Formation en présentiel : max. CHF 2'700.- (6 modules à CHF 450.-) Formation en ligne : max. CHF 1'200.- (6 modules à CHF 200.-)
Indemnité versée pour absence au travail	Pas d'indemnité pour absence au travail
Lieux	Dans toute la Suisse
Langues	Français, allemand, italien (e-learning disponible en allemand seulement)
Prestataire	Centres de formation cantonaux de GastroSuisse

1

2

3

4

2.3 **Sommelier/Sommelière®** **Suisse du fromage**



Compétent, durable, profitable.

La Suisse ne produit pas seulement la plus grande variété de fromages au monde - elle les apprécie aussi. Il y a quelques années encore, le chariot à fromage ne pouvait pas manquer dans les restaurants, il semble qu'il est aujourd'hui réservé à la haute gastronomie. Le fromage et le service du fromage méritent donc une plus grande attention. Dans ce séminaire spécialisé les participants se familiariseront sur tout ce qu'il faut savoir sur le thème du fromage dans la gastronomie.

Le séminaire « Sommelier/Sommelière® suisse du Fromage » se termine avec le diplôme suivant : **Certificat de sommelier/sommelière suisse du fromage**. Seules sont financées par la CCNT les personnes qui suivent le séminaire dans son intégralité.

Durée	11 jours de cours, examens inclus
Montant total	Membres GastroSuisse : CHF 3'300.- Non-membres GastroSuisse : CHF 4'400.- Remboursement CCNT : CHF 1'820.-
Indemnité versée pour absence au travail	Pas d'indemnité pour perte de travail
Lieux	Pully, Zurich
Langues	Allemand, français
Prestataire	GastroSuisse

2.4 **Sommelier/Sommelière®** **Suisse de vin Première partie**

prochain début de cours : 2026



Connaissance compacte du vin pour les professionnels de la restauration. Avec confirmation internationalement reconnue WSET® Level 2 Award in Wines.

Le séminaire « Sommelier/Sommelière® suisse du vin » s'adresse aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration qui partagent le plaisir du vin, de la dégustation et à la vente de vin. Au restaurant, le client attend une recommandation de vin compétente et surprenante. Les collaborateurs du service, les responsables du service et les directeurs de restaurant sont confrontés quotidiennement au défi de démontrer leurs compétences professionnelles.

La première partie du séminaire « Sommelier/Sommelière® suisse du vin » première partie est sanctionnée par un examen intermédiaire. Les personnes ayant réussi l'examen obtiennent une attestation correspondante et le WSET® Level 2 Award in Wines. Seules les personnes qui suivent l'ensemble du séminaire sont financées par la CCNT. Seules sont financées par la CCNT les personnes qui suivent le séminaire dans son intégralité.

Durée	6 jours de cours, examen inclus
Montant total	Montant total pour les membres GastroSuisse : CHF 2'100.- Montant total pour les non-membres GastroSuisse : CHF 2'400.- Remboursement CCNT : CHF 990.-
Indemnité versée pour absence au travail	Pas d'indemnité pour perte de travail
Lieux	Pully, Coire, Egerkingen, Zurich
Langues	Allemand, français
Prestataire	GastroSuisse

1

2

3

4

2.5 **Sommelier/Sommelière®** **Suisse de la Bière**



Découvrir la bière, la déguster et la vendre avec succès

Au cours des 10'000 ans d'histoire de la bière, beaucoup de choses ont changé. Récemment, la bière bénéficie d'une véritable amélioration de son image dans la société.

Les Imperial Pale Ale, les gueuzes fruitées et les bières légères mais savoureuses viennent d'enrichir la culture de la bière, complètent les styles de bière classiques et surprennent les hôtes. Servies à table dans des bouteilles sophistiquées, ouvertes et versées pour la dégustation dans un verre en cristal, comme des vins mousseux, le nouveau plaisir de la bière laisse une impression durablement positive chez le client.

Le séminaire « Le Sommelier/Sommelière® Suisse de la Bière » se termine par le certificat suivant : **Certificat de Sommelier/Sommelière® Suisse de la Bière**. Seules sont financées par la CCNT les personnes qui suivent le séminaire dans son intégralité.

Durée	8 jours de cours, examen inclus
Montant total	Membres GastroSuisse : CHF 2'400.– Non-membres GastroSuisse : CHF 3'200.– Remboursement CCNT : CHF 1'320.–
Indemnité versée pour absence au travail	Pas d'indemnité pour perte de travail
Lieux	Pully, Zurich, Bellinzona
Langues	du cours Allemand, français, italien
Prestataire	GastroSuisse

Vous trouverez d'autres cours de sommelier en allemand sur le site www.weiterbildung-inklusive.ch

2.6 TOP Entreprise formatrice



Un label de qualité national pour les entreprises qui s'engagent particulièrement pour la qualité de la formation des jeunes apprentis

Le label intersectoriel Entreprise formatrice TOP (EF-TOP) contribue à faire évoluer les entreprises dans leur rôle de formatrices et à récompenser leurs prestations sur la base de critères de formation. Le système de formation et de certification est constitué de trois niveaux. Pour le niveau 1, il s'agit de remplir les critères de formation fondamentaux et de suivre une journée de cours. Le niveau 2 requiert un cours de trois jours afin d'approfondir les connaissances en matière de formation. Au niveau 3, un audit est effectué afin d'attester ces compétences. Un formateur professionnel doit être formé pour chaque métier de formation. Seules sont financées par la CCNT les personnes qui suivent le séminaire dans son intégralité.

Durée	1 jour de cours pour atteindre le niveau 1 3 jours de cours pour atteindre le niveau 2 Le niveau 3 consiste en un coaching dans l'entreprise et n'est pas subventionné par la CCNT.
Montant total	Montant total pour les membres HotellerieSuisse/GastroSuisse : CHF 335.– par personne et par jour de cours Montant total pour les non-membres HotellerieSuisse/GastroSuisse : CHF 395.– par personne et par jour de cours Remboursement CCNT : Niveau 1: CHF 170.– Niveau 2: CHF 500.–
Indemnité versée pour absence au travail	Pas d'indemnité pour absence au travail
Lieux	Dans toute la Suisse
Langues	Français, allemand, italien
Prestataire	TOP Ausbildungsbetrieb

1

2

3

4

3 EXAMENS PROFESSIONNELS AVEC BREVET FÉDÉRAL

La réussite de l'examen professionnel vous confère les compétences requises pour satisfaire aux exigences élevées de votre profession et assumer des tâches dirigeantes. L'examen professionnel constitue ainsi une formation préalable appropriée pour les cadres et futurs cadres dans tous les secteurs de l'hôtellerie-restauration.

Veillez noter que le montant total ne comprends **pas** l'hébergement, les repas ou les frais de déplacement, ni les éventuelles sessions de rattrapage des examens de module ou examens finaux ni, le cas échéant, les cours de préparation à l'examen pratique. Les examens professionnels bénéficient en outre du soutien de la Confédération.

Conditions et informations relatives au financement

Sur les formulaires d'inscription, il vous sera demandé si vous êtes soumis à la CCNT. Si vous répondez « oui » à l'une des deux questions, une convention CCNT correspondante vous sera envoyée. Le financement n'est assuré que si cette convention est dûment complétée et renvoyée dans les délais et que celle-ci est approuvée par l'office de contrôle CCNT à Bâle. Veillez noter que les subventions de la CCNT sont contingentées.

3.1 Cheffe cuisinière/Chef cuisinier



En tant que cheffe cuisinière/chef cuisinier vous disposez des compétences requises pour effectuer un travail qualifié et spécialisé dans les domaines de la cuisine et de la production en cuisine. Vous êtes également à même d'exercer des fonctions dirigeantes de niveau moyen.

Vous connaissez tous les processus relevant de la planification des menus, de l'achat des denrées alimentaires, du stockage, du traitement des denrées, de la préparation et de la présentation des mets ainsi que de l'élimination des déchets. Vous travaillez en cuisine en observant les prescriptions de la loi et de l'ordonnance sur les denrées alimentaires, vous maîtrisez toutes les méthodes de cuisson et vous les mettez en œuvre pour offrir une alimentation saine.

Durée	31 jours de cours et 5 jours d'examen
Montant total	max. CHF 9'100.– Montant total et remboursement CCNT voir page 23 plus prise en charge de la taxe pour l'examen professionnel (CHF 1'700.–)
Indemnité versée pour absence au travail	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (31 jours) et par jour d'examen (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. CHF 140.– par jour (max. CHF 5'040.–)
Lieux	voir prestataires page suivante
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	voire page suivante

Les cours de préparation à l'examen pratique sont subventionnés par la Confédération et non pas par la CCNT.

1

2

3

4

Prestataires

Hotel & Gastro formation Suisse

Montant total : CHF 9'100.–

Lieux de cours Pully

Remboursement CCNT: CHF 2'960.–

Hotel & Gastro formation Schweiz (également disponible en blended learning)

Montant total : CHF 9'100.–

Lieux de cours Weggis et Zurich (ABZ)

Remboursement CCNT: CHF 2'960.–

Hotel & Gastro formation Berne

Montant total : CHF 9'100.–

Lieu de cours Berne

Remboursement CCNT: CHF 2'960.–

Hotel & Gastro formation SG AR AI FL

Montant total : CHF 9'100.–

Lieu de cours St-Gall

Remboursement CCNT: CHF 2'960.–

Hotel & Gastro formazione Ticino

Montant total : CHF 9'100.–

Scuola specializzata superiore alberghiera
e del turismo, Bellinzona

Remboursement CCNT: CHF 2'960.–

GastroZürich

Montant total : CHF 8'325.–

Lieu de cours Zurich

Remboursement CCNT: CHF 2'650.–

H+ Bildung

Montant total : sur demande

Lieu de cours Aarau

Remboursement CCNT: sur demande

Ecole professionnelle générale de Bâle

Montant total : CHF 7'650.–

Lieu de cours Bâle

Remboursement CCNT: CHF 2'380.–

3.2 Responsable de la restauration



En tant que responsable de la restauration avec brevet fédéral, vous disposez des compétences nécessaires pour effectuer un travail qualifié et spécialisé dans les domaines de l'encadrement des clients, de la vente et de la technique du service. Vous êtes également à même d'exercer des fonctions dirigeantes de niveau moyen. De plus, vous savez agencer les espaces réservés aux clients et à la vente, vous maîtrisez le conseil à la clientèle ainsi que la manutention des denrées alimentaires et les techniques d'instruction.

Durée 31 jours de cours et 5 jours d'examen

max. CHF 9'800.–

Montant total
(autres régions : voir la brochure correspondante)

Remboursement CCNT : CHF 2'960.– plus prise en charge de la taxe pour l'examen professionnel (CHF 2400.–)

Indemnité versée pour absence au travail

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (31 jours) et par jour d'examen (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

CHF 140.– par jour (max. CHF 5'040.–)

Lieux Pully, Weggis, Bellinzona

Langues Français, allemand, italien

Prestataires **Hotel & Gastro formation Suisse,**
Hotel & Gastro formation Schweiz,
Hotel & Gastro formazione Ticino

Les cours de préparation à l'examen pratique sont subventionnés par la Confédération et non pas par la CCNT.

1

2

3

4

3.3 Responsable du secteur hôtelier-intendance



En tant que responsable du secteur hôtelier-intendance, vous assumez la responsabilité professionnelle et organisationnelle des domaines de l'intendance qui vous sont assignés tel que la préservation de la valeur, le nettoyage et la buanderie/lingerie, dans l'hébergement ou les unités de soins. Dans l'exercice de cette fonction, vous dirigez un ou plusieurs secteurs de l'intendance. Vous travaillez de manière efficiente et efficace conformément aux principes de gestion d'entreprise et administratifs.

Durée

37 jours de cours et 5 jours d'examen

Montant total

(autres régions : voir la brochure correspondante)

max. CHF 10'020.–

Remboursement CCNT Suisse romande : CHF 3'300.– plus prise en charge de la taxe pour l'examen professionnel (CHF 1'700.–)

Indemnité versée pour absence au travail

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (37 jours) et par jour d'examen (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

CHF 140.– par jour (max. CHF 5'880.–)

Lieux

Pully, Weggis, Bellinzona

Langues

Français, allemand, italien

Prestataires

**Hotel & Gastro *formation* Suisse,
Hotel & Gastro *formation* Schweiz,
Hotel & Gastro *formazione* Ticino**

Les cours de préparation à l'examen pratique sont subventionnés par la Confédération et non pas par la CCNT.

3.4 Chef de réception (Modules de base)



Les modules de base sont obligatoires pour les participants qui n'ont pas de CFC d'employé(e) de commerce.

Ils doivent être suivis avant le cursus de formation (offre 3.5). Il s'agit des modules «Finances I » et «Marketing et vente I».

En tant que chef de réception vous disposez des compétences nécessaires pour effectuer des travaux qualifiés au front et au back office, dans les domaines du marketing et de la vente ainsi que de la comptabilité dans un établissement de l'hôtellerie-restauration. Dans le cadre de cette fonction, vous planifiez toutes les tâches dévolues à la réception, la conciergerie et la caisse. Vous gérez et supervisez cette dernière de manière autonome. Vous êtes à même également d'identifier les relations contractuelles avec les voyageurs. Vous évaluez les droits et les obligations qui résultent des rapports de travail sur la base des conditions-cadres de l'établissement.

Durée	7 jours de cours et 1 jour d'examen
Montant total	CHF 1'900.– Remboursement CCNT : CHF 760.–
Indemnité versée pour absence au travail	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (7 jours) et par jour d'examen (1 jour) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. CHF 140.– par jour (max. CHF 1'120.–)
Lieux	Pully, Weggis, Bellinzona
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formazione Svizzera

1

2

3

4

3.5 Chef de réception (Cours de formation)



En tant que chef de réception vous disposez des compétences nécessaires pour effectuer des travaux qualifiés au front et au back office, dans les domaines du marketing et de la vente ainsi que de la comptabilité dans un établissement de l'hôtellerie-restauration. Dans le cadre de cette fonction, vous planifiez toutes les tâches dévolues à la réception, la conciergerie et la caisse. Vous gérez et supervisez cette dernière de manière autonome. Vous êtes à même également d'identifier les relations contractuelles avec les voyageurs. Vous évaluez les droits et les obligations qui résultent des rapports de travail sur la base des conditions-cadres de l'établissement.

Durée	31 jours de cours et 4 jours d'examen
Montant total	CHF 8'800.– Remboursement CCNT : CHF 2'960.– plus prise en charge de la taxe pour l'examen professionnel (CHF 1'400.–)
Indemnité versée pour absence au travail	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (31 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. CHF 140.– par jour (max. CHF 4'900.–)
Lieux	Pully, Weggis, Bellinzona
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino

3.6 Cheffe d'établissement de l'hôtellerie-restauration/ Chef d'établissement de l'hôtellerie-restauration G2



Le brevet fédéral de cheffe d'établissement de l'hôtellerie-restauration/chef d'établissement de l'hôtellerie-restauration s'adresse aux cadres dirigeants de la branche hôtelière et de la restauration. Cette formation est tout particulièrement destinée aux chefs d'établissement de la restauration de système, de la restauration de marque, de l'hôtellerie de petite et moyenne importance et de la scène événementielle du fait des modules à option obligatoires.

Durée	32 jours de cours et 4 jours d'examen
Montant total	CHF 6'600.- Remboursement CCNT : CHF 2'640.- plus prise en charge de la taxe pour l'examen professionnel (CHF 500.-)
Indemnité versée pour absence au travail	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (32 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. CHF 140.- par jour (max. CHF 5'040.-)
Lieux	Pully, Berne, Lucerne, Saint-Gall, Coire, Lugano, Zurich
Langues	Français, allemand
Prestataires	GastroBerne, GastroLucerne, GastroSt-Gall, GastroGrisons, GastroZurich, GastroSuisse

1

2

3

4

3.7 **Sommelière/Sommelier**



En tant que Sommelière/Sommelier, vous guidez vos clients dans le choix des vins et des boissons et leur recommandez des accords mets et vins harmonieux. Vous êtes chargé(e) de créer et de présenter la carte des vins, de gérer les achats et les stocks. Votre rôle inclut également la sélection des spiritueux et autres boissons pour compléter l'offre.

Durée	32 jours de cours et 5 jours d'examen
Montant total (autres régions : voir la brochure correspondante)	CHF 12'150.– Remboursement CCNT Suisse romande : CHF 4'380.– plus prise en charge de la taxe pour l'examen professionnel (CHF 2'000.–) (autres régions : voir la brochure correspondante)
Indemnité versée pour absence au travail	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (32 jours) et par jour d'examen (5 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. CHF 140.– par jour (max. CHF 5'180.–)
Lieux de cours	Nyon, Zurich, Bellinzona
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Changins, école du vin, FORMATION GastroSuisse Zürich, Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT)

3.8 Cuisinière/Cuisinier en diététique



Condition d'admission : CFC de cuisinière/cuisinier

Les cuisiniers en diététique titulaire du brevet fédéral disposent de connaissances approfondies leur permettant de préserver et de renforcer la santé et le bien-être des clients et d'influencer positivement l'évolution des maladies au moyen d'une alimentation équilibrée et adaptée aux besoins. Ils travaillent dans la restauration hospitalière, les institutions au service des personnes ayant besoin de soutien, les cliniques de réadaptation et de psychiatrie, les centres de sport d'élite et dans l'hôtellerie de santé et de bien-être. Ils transposent les régimes et directives alimentaires diététiques prescrits par les médecins dans des recettes, des mets et des plans de menus journaliers adaptés aux différentes maladies et besoins. Lors de la préparation de mets diététiques, ils utilisent des méthodes de production et de cuisson spécifiques en veillant à maintenir la rentabilité.

Durée 35 jours de cours, 4 jours d'examen

Montant total CHF 9'100.–

**Remboursement CCNT: Frais de cours
CHF 2'850.– plus pris en charge de la
taxe pour l'examen professionnel
(CHF 2'000.–)**

Indemnité versée pour absence au travail Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours (35 jours) et jour d'examen (5 jours) fréquentés lors d'un emploi à plein temps. En cas de taux d'activité inférieur à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

CHF 140.– par jour (max. 5'460.–)

Lieux de cours Pully, Weggis, Bellinzona

Langues Français, allemand, italien

Prestataires Hotel & Gastro *formation* Suisse,
Hotel & Gastro *formation* Schweiz,
Hotel & Gastro *formazione* Ticino

1

2

3

4

3.9 Cuisinière en diététique/Cuisinier en diététique (Formation raccourcie)



Condition d'admission : brevet fédéral de cheffe cuisinière/chef cuisinier ou diplôme fédéral de cheffe de cuisine/chef de cuisine

Avec ces conditions, il n'est plus nécessaire de suivre le module « Organisation opérationnelle ».

Les cuisiniers en diététique titulaire du brevet fédéral disposent de connaissances approfondies leur permettant de préserver et de renforcer la santé et le bien-être des clients et d'influencer positivement l'évolution des maladies au moyen d'une alimentation équilibrée et adaptée aux besoins. Ils travaillent dans la restauration hospitalière, les institutions au service des personnes ayant besoin de soutien, les cliniques de réadaptation et de psychiatrie, les centres de sport d'élite et dans l'hôtellerie de santé et de bien-être. Ils transposent les régimes et directives alimentaires diététiques prescrits par les médecins dans des recettes, des mets et des plans de menus journaliers adaptés aux différentes maladies et besoins. Lors de la préparation de mets diététiques, ils utilisent des méthodes de production et de cuisson spécifiques en veillant à maintenir la rentabilité.

Durée	29 jours de cours, 3 jours d'examen
Montant total	CHF 7'710.– Remboursement CCNT : CHF 2'580.– plus prise en charge de la taxe pour l'examen professionnel (CHF 1'250.–)
Indemnité versée pour absence au travail	voir offre 3.10 CHF 140.– par jour (max. CHF 4'480.–)
Lieux de cours	Pully, Weggis, Bellinzona
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formazione Ticino

3.10 Passerelle Cuisinière/Cuisinier en diététique

Durée limitée à 2026



Condition d'admission : CFC de cuisinière/cuisinier en diététique

La formation passerelle s'adresse aux titulaires d'un CFC de cuisinière/cuisinier en diététique qui satisfont aux conditions de l'article 3.31. Ces personnes peuvent passer un examen réduit jusqu'au 31 décembre 2026 et obtenir ainsi le brevet fédéral de cuisinier/cuisinière en diététique moyennant six jours de formation supplémentaires seulement (sans examens modulaires). L'examen réduit porte sur les épreuves 3 et 4 définies au chiffre 5.11 du règlement d'examen. Pour le reste, le règlement d'examen s'applique de manière analogue. C'est le délai de passage à un nouveau règlement d'examen qui rend cette formation passerelle possible.

Durée

6 jours de cours, 1 jour d'examen

Montant total

CHF 2'100.–

Remboursement CCNT : CHF 460.– plus prise en charge de la taxe pour l'examen professionnel (CHF 950.–)

Indemnité versée pour absence au travail

Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (6 jours) et par jour d'examen (1 jour) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation.

CHF 140.– par jour (max. 980.–)

Lieux de cours

Pully, Weggis, Bellinzona

Langues

Français, allemand, italien

Prestataires

**Hotel & Gastro formation Suisse,
Hotel & Gastro formation Schweiz,
Hotel & Gastro formazione Svizzera**

1

2

3

4

4 EXAMENS PROFESSIONNELS SUPÉRIEURS

Avec la réussite de l'examen professionnel supérieur, vous démontrez que vous possédez les capacités requises pour satisfaire aux plus hautes exigences dans votre profession. Vous disposez également des compétences nécessaires pour assumer des tâches de direction complexes. L'examen professionnel supérieur constitue donc la formation continue idéale pour les cadres moyens et supérieurs.

Veillez noter que le montant total ne comprends **pas** l'hébergement, les repas ou les frais de déplacement, ni les éventuelles sessions de rattrapage des examens de module ou examens finaux. Les examens professionnels bénéficient en outre du soutien de la Confédération.

Conditions et informations relatives au financement

Sur les formulaires d'inscription, il vous sera demandé si vous êtes soumis à la CCNT. Si vous répondez « oui » à l'une des deux questions, une convention CCNT correspondante vous sera envoyée. Le financement n'est assuré que si cette convention est dûment complétée et renvoyée dans les délais et que celle-ci est approuvée par l'office de contrôle CCNT à Bâle. Veillez noter que les subventions de la CCNT sont contingentées.

4.1 Cheffe de cuisine/Chef de cuisine



En tant que cheffe de cuisine/chef de cuisine, vous disposez des compétences requises pour assurer des tâches exigeantes et complexes de planification, de gestion, de contrôle, de communication et d'information dans le monde professionnel culinaire.

Vous travaillez notamment dans des grandes cuisines de l'hôtellerie, de la restauration, de la restauration de système ou commerciale, de la restauration collective, dans les hôpitaux et les homes ainsi que dans le domaine du catering. Ce faisant, vous exercez une fonction de supérieur hiérarchique de niveau cadre supérieur et vous assumez la responsabilité générale des prestations dans le secteur de la cuisine.

Durée	41 jours de cours et 4 jours d'examen
Montant total	CHF 13'060.– Remboursement CCNT : CHF 4'544.– plus prise en charge de la taxe pour l'examen professionnel supérieur (CHF 1'700.–)
Indemnité versée pour absence au travail	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. CHF 140.– par jour (max. CHF 6'300.–)
Lieux de cours	Pully, Weggis, Bellinzona
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formazione Ticino

1

2

3

4

4.2 Cheffe de la restauration/ Chef de la restauration



En tant que cheffe de la restauration/chef de la restauration, vous disposez de vastes connaissances ainsi que des compétences nécessaires pour mener à bien des tâches exigeantes et complexes en matière de planification, de gestion, de contrôle, de communication et d'information dans les domaines du service, de la vente et de la restauration.

Durée	41 jours de cours et 4 jours d'examen
Montant total	CHF 13'060.– Remboursement CCNT : CHF 4'544.– plus prise en charge de la taxe pour l'examen professionnel supérieur (CHF 1'700.–)
Indemnité versée pour absence au travail	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. CHF 140.– par jour (max. CHF 6'300.–)
Lieux de cours	Pully, Weggis, Bellinzona
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino

4.3 Cheffe du secteur hôtelier-intendance/ Chef du secteur hôtelier-intendance



En tant que cheffe du secteur hôtelier-intendance/chef du secteur hôtelier-intendance, vous disposez des compétences nécessaires pour assumer des tâches exigeantes et complexes de planification, de gestion, de contrôle, de communication et d'information. Vous êtes aptes à évaluer l'organisation structurelle et opérationnelle d'un établissement de la restauration collective et d'élaborer des propositions d'amélioration. Vous combinez, évaluez et jugez les matériaux, l'agencement des espaces, l'aménagement intérieur et les décorations en tenant compte des concepts d'exploitation, des styles, des effets, des couleurs, des tendances, de l'entretien, de la durée de vie, de la sécurité, de l'hygiène, de l'écologie et de l'ergonomie.

Durée	41 jours de cours et 4 jours d'examen
Montant total	CHF 13'060.– Remboursement CCNT : CHF 4'544.– plus prise en charge de la taxe pour l'examen professionnel supérieur (CHF 1'700.–)
Indemnité versée pour absence au travail	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. CHF 140.– par jour (max. CHF 6'300.–)
Lieux de cours	Pully, Weggis, Bellinzona
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formazione Ticino

1

2

3

4

4.4 Cheffe de la restauration collective/ Chef de la restauration collective



En tant que cheffe de la restauration collective/chef de la restauration collective, vous disposez des compétences nécessaires pour assumer des tâches exigeantes et complexes de planification, de gestion, de contrôle, de communication et d'information. Vous êtes à même d'évaluer l'organisation structurelle et opérationnelle d'un établissement de la restauration collective et d'élaborer des propositions d'amélioration.

Durée	41 jours de cours et 4 jours d'examen
Montant total	CHF 13'060.– Remboursement CCNT Suisse romande : CHF4'544.– plus prise en charge de la taxe pour l'examen professionnel supérieur (CHF 1'700.–)
Indemnité versée pour absence au travail	Un montant forfaitaire est versé à l'employeur par jour de cours fréquenté (41 jours) et par jour d'examen (4 jours) en cas d'emploi à plein temps. Pour les taux d'activité inférieurs à 100 %, le forfait est adapté au prorata du taux d'occupation. CHF 140.– par jour (max. CHF 6'300.–)
Lieux de cours	Pully, Weggis, Bellinzona
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino

FORMATION INCLUSE. CONTACT.

Suisse Romande

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Subventions

Avenue Général-Guisan 48a

1009 Pully

Téléphone 021 804 85 30

Email romandie@hotelgastro.ch

Web formation-incluse.ch

Suisse alémanique et Tessin

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Subventions

Eichstrasse 20

Postfach 362

6353 Weggis

Téléphone 041 392 77 53

Email subventionen@hotelgastro.ch

Web weiterbildung-inklusive.ch
formazione-inclusa.ch



formation-incluse.ch

Financé par la CCNT pour l'hôtellerie-restauration suisse

