

FORMATIONS A PRIX PROMOTIONNELLS DANS L'HÔTELLERIE- RESTAURATION.

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

EDITION
2024

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.

Le projet de formation et de perfectionnement de la CCNT est une formidable réussite : plus de 15'000 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 31, 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 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.

1. Offres de base	
1.1 Cours de langue fide Hôtellerie/Restauration	8
1.2 Progresso	9
1.3 Cours de serveuse/serveur	10
1.4 Cours de vente en restauration	11
1.5 Cours d'aide de cuisine	12
1.6 Cours d'hygiène et de sécurité au travail	13

2. Formations continues	
2.1 Cours d'un jour pour formateurs	14
2.2 Séminaire de base G1 avec certificat GastroSuisse (Patente de cafetier comprise)	15
2.3 Sommelier / Sommelière® Suisse de fromage	16
2.4 Sommelier / Sommelière® Suisse de vin Première partie (nouveau)	17
2.5 Sommelier / Sommelière® Suisse de la bière	18
2.6 TOP Entreprise formatrice (EF-TOP)	19
3. CFC pour adultes selon l'article 32	
3.1 CFC pour adultes selon l'article 32	20
4. Examens professionnels	
4.1 Cheffe cuisinière/Chef cuisinier avec brevet fédéral	21
4.2 Responsable de la restauration avec brevet fédéral	24
4.3 Responsable du secteur hôtelier-intendance avec brevet fédéral	25
4.4 Chef de réception avec brevet fédéral	26
4.5 Cheffe d'établissement de l'hôtellerie-restauration/ Chef d'établissement de l'hôtellerie-restauration G2 avec brevet fédéral	27
4.6 Sommelière/Sommelier avec brevet fédéral	28
4.7 Cuisinière en diététique/Cuisinier en diététique avec brevet fédéral	29
5. Examens professionnels supérieurs	
5.1 Cheffe de cuisine/Chef de cuisine avec diplôme fédéral	31
5.2 Cheffe de la restauration/Chef de la restauration avec diplôme fédéral	32
5.3 Cheffe du secteur hôtelier-intendance/ Chef du secteur hôtelier-intendance avec diplôme fédéral	33
5.4 Cheffe de la restauration collective/ Chef de la restauration collective avec diplôme fédéral	34

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-incluse.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 OFFRES DE BASE

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.

Une présence minimale de 80% par niveau de cours (50 leçons) garantit le financement du niveau de cours suivant. Les personnes ayant suivi les trois cours (3 x 50 leçons) en atteignant la durée de présence minimale recevront une attestation de cours. Une inscription séparée est nécessaire pour chaque niveau de cours.

Durée (50 périodes par domaine de spécialisation)

Coûts 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 périodes) 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 10.– par période
(max. CHF 500.– par niveau de cours)

Lieux Dans toute la Suisse et en ligne

Langues Français, allemand, italien

Prestataire Hotel & Gastro *formation* Suisse

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)

Coûts 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 100.– par journée de cours
(max. CHF 2'500.–)**

Lieux Dans toute la Suisse

Langues Français, allemand, italien

Prestataire Hotel & Gastro *formation Suisse*



1

2

3

4

5

6

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
Coûts	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 100.– par journée de cours (max. CHF 1'000.–)
Lieux	Suisse romande
Langue	Français
Prestataire	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse



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
Coûts	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 100.– par journée de cours (max. CHF 500.–)
Lieux	Suisse romande
Langue	Français
Prestataire	Hotel & Gastro formation Suisse



1

2

3

4

5

6

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
Coûts	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 100.– par journée de cours (max. CHF 1'500.–)
Lieux	Suisse romande
Langue	Français
Prestataire	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse



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

Coûts 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 100.– par journée de cours (max. CHF 500.–)

Langue Français

Lieux Suisse romande

Prestataire Hotel & Gastro formation Suisse



1

2

3

4

5

6

2 FORMATIONS CONTINUES

2.1 Cours d'un jour pour formateurs

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

Durée	1 jour
Coûts*	CHF 350.– 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, italien
Prestataire	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse



* 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 avec certificat GastroSuisse (Patente de cafetier comprise)

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)
Coûts	variables 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



2.3 **Sommelier / Sommelière®** **Suisse de 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**

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



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

nouveau

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.

Le séminaire « Sommelier / Sommelière suisse du vin® » première partie se termine par le diplôme suivant : **Attestation Sommelier / Sommelière Suisse du Vin, WSET® Niveau 2 Award in Wines.**

Durée	6 jours de cours, examen inclus
Coûts	Coûts pour les membres GastroSuisse CHF 2'100.– Remboursement CCNT: CHF 990.– Coûts 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
Langues	Allemand, français
Prestataire	GastroSuisse



1

2

3

4

5

6

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**

Durée	8 jours de cours, examen inclus
Coûts	Membres GastroSuisse CHF 2'400.– Remboursement CCNT : CHF 1'320.– Non-membres GastroSuisse CHF 3'200.– Remboursement CCNT : CHF 1'320.–
Indemnité versée pour absence au travail	Pas d'indemnité pour perte de travail
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 (EF-TOP)

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.

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.
Coûts	Coûts pour les membres HotellerieSuisse/GastroSuisse CHF 320.– par personne et par jour de cours Remboursement CCNT: Niveau 1: CHF 170.– Niveau 2: CHF 500.– Coûts pour les non-membres HotellerieSuisse/GastroSuisse CHF 380.– 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



3 CFC POUR ADULTES SELON L'ARTICLE 32

3.1 CFC pour adultes selon l'article 32

Les participants à une formation de rattrapage dans l'hôtellerie-restauration peuvent demander un remboursement des frais à hauteur de CHF 4'000.-. Ce montant est versé une fois la formation terminée, sur présentation de la confirmation de votre école professionnelle. Les formulaires de demandes peuvent être obtenus auprès de Hotel & Gastro *formation* Suisse.

Durée	Individuelle
Coûts	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



4 EXAMENS PROFESSIONNELS

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.

Veuillez noter que les coûts ne comprennent **pas** l'hébergement, les repas ou les frais de déplacement, ni les éventuelles sessions de rattrapage des examens modulaires 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.

1

2

3

4

5

6

4.1 Cheffe cuisinière/Chef cuisinier avec brevet fédéral

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
Coûts	CHF 5'750.– à 6'600.– Coûts 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.–)
Langues	Français, allemand, italien

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



Prestataires

Hotel & Gastro *formation Suisse*

Frais de cours: CHF 6'600.–

Lieux de cours Pully

Remboursement CCNT: CHF 2'640.–

Hotel & Gastro *formation Schweiz*

Frais de cours: CHF 6'600.–

Lieux de cours Weggis et Zurich

Remboursement CCNT: CHF 2'640.–

Hotel & Gastro *formation Berne*

Frais de cours: CHF 6'600.–

Lieu de cours Berne

Remboursement CCNT: CHF 2'640.–

Hotel & Gastro *formation SG AR AI FL*

Frais de cours: CHF 6'600.–

Lieu de cours St-Gall

Remboursement CCNT: CHF 2'640.–

Hotel & Gastro *formazione Ticino*

Frais de cours: CHF 6'600.–

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

Remboursement CCNT: CHF 2'640.–

GastroZürich

Frais de cours: CHF 6'200.–

Lieu de cours Zurich

Remboursement CCNT: CHF 2'480.–

H+ Bildung

Frais de cours: CHF 6'200.–

Lieu de cours Aarau

Remboursement CCNT: CHF 2'480.–

Ecole professionnelle générale de Bâle

Frais de cours: CHF 5'750.–

Lieu de cours Bâle

Remboursement CCNT: CHF 2'300.–

1

2

3

4

5

6

4.2 Responsable de la restauration avec brevet fédéral

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
Coûts	CHF 6'600.– Remboursement CCNT: Frais de cours: CHF 2'640.– 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.–)
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino

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



4.3 Responsable du secteur hôtelier-intendance avec brevet fédéral

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

Coûts CHF 7'640.–

**Remboursement CCNT Suisse romande:
Frais de cours: CHF 3'060.– plus prise en charge de la taxe pour l'examen professionnel (CHF 1'625.–)**

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.–)

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.



4.4 Chef de réception avec brevet fédéral

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
Coûts	CHF 6'600.– Remboursement CCNT: Frais de cours: CHF 2'640.– 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 5'040.–)
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formazione Ticino



4.5 Cheffe d'établissement de l'hôtellerie-restauration/ Chef d'établissement de l'hôtellerie-restauration G2 avec brevet fédéral

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

Coûts CHF 6'600.–

Remboursement CCNT: Frais de cours: 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.–)

Langues Français, allemand

Prestataires GastroBerne, GastroLucerne, GastroSt-Gall, GastroGrisons, GastroZurich, GastroSuisse



4.6 **Sommelière/Sommelier avec brevet fédéral**

En tant que sommelière/sommelier, vous conseillez les vins et les boissons aux clients et vous recommandez les vins appropriés aux mets. Vous êtes responsable de l'élaboration et de la présentation de la carte des vins, de l'achat des vins et de la gestion de la cave à vins. Votre domaine d'activité compte également la composition de l'assortiment des spiritueux et des autres boissons.

Durée

37 jours de cours et d'examens

Coûts

(autres régions : voir la brochure correspondante)

CHF 10'950.–

**Remboursement CCNT Suisse romande:
Frais de cours: 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.–)

Langues

Français, allemand, italien

Prestataires

**Changins, école du vin, Nyon
FORMATION GastroSuisse Zürich, Zurich
Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT), Bellinzona**



4.7 Cuisinière en diététique/Cuisinier en diététique avec brevet fédéral

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

CFC: 39 jours de cours et d'examens
EP: 32 jours de cours et d'examen

Coûts

CFC: CHF 7'120.–
EP: CHF 6'460.–

Indemnité versée pour absence au travail

**Remboursement CCNT: CFC: Frais de cours CHF 2'850.– plus pris en charge de la taxe pour l'examen professionnel (CHF 2'000.–)
EP: Frais de cours CHF 2'580.– plus pris en charge de la taxe pour l'examen professionnel (CHF 1'250.–)**

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

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

5

6

5 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 les coûts ne comprennent **pas** l'hébergement, les repas ou les frais de déplacement, ni les éventuelles sessions de rattrapage des examens modulaires 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.

5.1 Cheffe de cuisine/Chef de cuisine avec diplôme fédéral

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

Coûts CHF 10'700–
Remboursement CCNT : Frais de cours : CHF 4'280.– 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 170.– par jour (max. CHF 7'650.–)

Langues Français, allemand, italien

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



5.2 Cheffe de la restauration/ Chef de la restauration avec diplôme fédéral

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
Coûts	CHF 10'700.– Remboursement CCNT : Frais de cours : CHF 3'060.– plus prise en charge de la taxe pour l'examen professionnel supérieur (CHF 1'625.–)
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 170.– par jour (max. CHF 7'650.–)
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino



5.3 Cheffe du secteur hôtelier-intendance/Chef du secteur hôtelier-intendance avec diplôme fédéral

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

Coûts CHF 10'700.–

Remboursement CCNT : Frais de cours : CHF 4'280.– 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 170.– par jour (max. CHF 7'650.–)

Langues

Français, allemand, italien

Prestataires

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



5.4 Cheffe de la restauration collective/ Chef de la restauration collective avec diplôme fédéral

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
Coûts	CHF 10'700.– Remboursement CCNT Suisse romande: Frais de cours: CHF4'280.– plus prise en charge de la taxe pour l'examen profes- sionnel 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 170.– par jour (max. CHF 7'650.–)
Langues	Français, allemand, italien
Prestataires	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino



NOTES

Contactez nous pour le

formation-include.ch

NOTES

Vous avez des questions ?

FORMATION INCLUDE. CONTACT.

Suisse Romande

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Subventions

Madame Iris Aeschlimann

Avenue Général-Guisan 48a

1009 Pully

Téléphone 021 804 85 31

Email i.aeschlimann@hotelgastro.ch

Web formation-include.ch

Suisse alémanique et Tessin

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Subventions

Monsieur Jonas Schmid

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

