



Concept d'encadrement des apprentissages HVS francophone

Spécialiste en hôtellerie CFC

CENTRE/SITE(S)	CHVR
DOMAINE	Hôtellerie / Intendance - Restauration
RÉDACTRICES DE L'OFFRE	Pascale Baray Martine Cheseaux
DATE	Février 2023
VERSION	5

Table des matières

1. Dénomination de la profession	3
2. Procédure d'engagement	4
3. Condition de travail.....	4
4. Organisation de la formation.....	6

1. Dénomination de la profession

DÉNOMINATION DE LA PROFESSION	Spécialiste en hôtellerie CFC
PROFIL PROFESSIONNEL	<p>Le·la spécialiste en hôtellerie accueille les client·e·s, prépare les chambres, les halls et les salons. Il·elle est également chargé·e de travaux à la buanderie, au buffet, à l'économat et à l'office. Il·elle veille à la création d'une atmosphère accueillante par la propreté de l'établissement, une préparation minutieuse des chambres et une décoration de bon goût.</p> <p>Source : site Orientation.ch Lien</p>
DOMAINES DE COMPETENCES	<p>Les compétences des spécialistes en hôtellerie sont développées à travers les domaines suivants :</p> <ul style="list-style-type: none">• Gestion et organisation d'entreprise• Hygiène, sécurité au travail, protection de la santé et protection contre les incendies• Logistique• Encadrement des hôtes• Agencement intérieur• Maintenance• Lingerie• Installations, machines, appareils et ustensiles• Deuxième langue
TITRE VISÉ	Certificat fédéral de capacité (CFC) de spécialiste en hôtellerie
CADRE LÉGAL ET DIRECTIVES	<ul style="list-style-type: none">• Ordonnance de formation• Plan de formation• Guide méthodique type « Spécialiste en hôtellerie CFC »• Conditions de réussite <p>Sont accessibles sous le site Hotelgastro.ch.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs• Loi fédérale sur la formation professionnelle <p>Sont accessibles sur le site de Confédération suisse (Admin.ch)</p>

2. Procédure d'engagement

MISE AU CONCOURS	Début septembre de chaque année Délai de postulation : fin novembre
CRITÈRES D'ENGAGEMENT	<ul style="list-style-type: none">• Les connaissances de la profession et du milieu hospitalier• Les capacités d'apprentissage• Les capacités de communiquer et collaborer• La présentation soignée• La motivation• L'habilité manuelle• Les capacités d'adaptation.
ÉTAPES DE LA PROCÉDURE	La procédure d'embauche comprend les étapes suivantes : <ul style="list-style-type: none">• Mise au concours interne et externe• Analyse et sélection des dossiers reçus par les Ressources humaines et le Centre de formation• Entretien individuel avec les représentant·e·s des Ressources humaines et les représentant·e·s du département hôtelier• Stage probatoire de 5 jours dans le domaine de l'intendance et de la restauration• Ecrit réflexif en fin de stage.
DÉBUT DE L'ACTIVITÉ	L'entrée en fonction est fixée au début août de chaque année.

3. Condition de travail

ENGAGEMENT	L'engagement d'un·e apprenti·e spécialiste en hôtellerie s'effectue par signature d'un contrat officiel d'apprentissage auprès du Service de la formation professionnelle pour une durée de 3 ans. L'apprenti·e compte pour 0 EPT (Equivalent Plein Temps) tout au long de son apprentissage.
SALAIRES	Salaire mensuel brut : d'environ CHF 700.- en 1 ^{ère} année à environ CHF 1'200.- en 3 ^{ème} année Treizième salaire : versé en deux tranches (juin et décembre)

HORAIRES	<ul style="list-style-type: none"> • 42 heures hebdomadaires • Durée quotidienne : 8h24 par jour (maximum 9 heures par jour) 										
HORAIRES ET JOURS DE TRAVAIL SPÉCIFIQUES	<table border="1" data-bbox="687 477 1264 777"> <thead> <tr> <th>Années</th> <th>Jours fériés</th> <th>Dimanche</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1^{ère}</td> <td>Non</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>2^{ème}</td> <td colspan="2" rowspan="2"> <ul style="list-style-type: none"> - Un dimanche ou un jour férié assimilé à un dimanche par mois - Au maximum, deux jours fériés autres que les dimanches sur l'année </td> </tr> <tr> <td>3^{ème}</td> </tr> </tbody> </table> <p>Au moins 12 heures de repos entre deux horaires si l'apprenti·e a moins de 18 ans et 11 heures à partir de 18 ans.</p> <p>Pas plus de 5 jours ½ de travail consécutifs (y compris les jours de cours) si l'apprenti·e a moins de 18 ans et pas plus de 6 à partir de 18 ans.</p>	Années	Jours fériés	Dimanche	1 ^{ère}	Non	Non	2 ^{ème}	<ul style="list-style-type: none"> - Un dimanche ou un jour férié assimilé à un dimanche par mois - Au maximum, deux jours fériés autres que les dimanches sur l'année 		3 ^{ème}
Années	Jours fériés	Dimanche									
1 ^{ère}	Non	Non									
2 ^{ème}	<ul style="list-style-type: none"> - Un dimanche ou un jour férié assimilé à un dimanche par mois - Au maximum, deux jours fériés autres que les dimanches sur l'année 										
3 ^{ème}											
VACANCES	<ul style="list-style-type: none"> • Jusqu'à 20 ans, l'apprenti·e a droit à 27 jours de vacances par année. • Dès 21 ans, il a droit à 25 jours. • L'apprenti·e n'a pas le droit à des vacances durant le temps d'essai (3 premiers mois). • Les vacances comprennent au moins deux semaines consécutives durant l'année. • En principe, les vacances doivent être prises pendant les vacances scolaires. 										
ASSURANCE ACCIDENT HVS	<ul style="list-style-type: none"> • L'apprenti·e est assuré·e contre les accidents professionnels et non professionnels par l'employeur. • L'assurance accident privée doit être annulée. • Tout accident doit être annoncé aux RH/Service des salaires. 										
DIVERS	<p>Les apprenti·e·s bénéficient d'un tarif préférentiel pour les repas (-50%) dans les cafétérias de l'HVS.</p> <p>Les tenues professionnelles sont fournies et entretenues par l'employeur.</p> <p>Les manuels de formation sont pris en charge par l'Institution.</p>										

4. Organisation de la formation

ACCUEIL PREMIERS JOURS

Avant d'entamer leur activité au sein des services, les apprenti·e·s participent à deux journées d'accueil durant lesquelles :

- ils·elles sont informé·e·s de l'organisation de l'HVS et des conditions cadres de leur apprentissage,
- ils·elles participent à différents ateliers pédagogiques
- ils·elles prennent connaissance des règles professionnelles spécifiques à leur activité.
- ils·elles suivent une formation « Santé et sécurité au travail »

Le troisième jour, une visite du site est organisée et les apprenti·e·s sont accompagné·e·s dans leur service.

INFORMATIONS AUX PARENTS

Une séance d'information aux parents est proposée chaque année au mois de septembre.

Les thèmes abordés sont notamment : le statut de l'apprenti·e, les conditions d'encadrement à l'HVS et la sécurité au travail.

FIN D'APPRENTISSAGE

Une Cérémonie de fin d'apprentissage est organisée au mois de juin par le Centre de formation afin de remercier les apprenti·e·s finalistes de leur implication au sein de l'HVS.

STRUCTURE DE LA FORMATION

TYPES DE FORMATION

Voies de formation menant au CFC de spécialiste en hôtellerie :

Voies	Conditions d'admission	Durée de la formation
Formation duale	<ul style="list-style-type: none">• Scolarité obligatoire achevée• Contrat d'apprentissage avec l'institution	<ul style="list-style-type: none">• 3 ans

Les apprenti·e·s suivent une formation théorique organisée de la façon suivante :

a) Les cours professionnels

La formation pratique est renforcée :

- Soit par une formation théorique filée, à l'école professionnelle (1 jour par semaine)
- Soit par une formation théorique groupée, à savoir 2 fois 4 à 5 semaines de cours intercantonaux par année.

b) Les cours interentreprises

Les cours interentreprises (CIE) complètent la formation à la pratique professionnelle et la formation scolaire. Les CIE sont coordonnés par « Hotel et Gastro formation » et ses organisations cantonales et régionales. La durée totale des cours est de 16 à 20 jours sur 3 ans et leur fréquentation est obligatoire pour se présenter à la procédure de qualification.

Les informations peuvent être obtenues sur le site internet Hotelgastro.ch.

L'HVS rembourse les frais occasionnés par les cours interentreprises

- Billets de train 2^{ème} classe avec justificatifs ou capture d'écran du montant du billet si le trajet est supérieur à celui effectué entre le lieu de domicile et le lieu de travail ou
- Participation d'un montant de 500.- à l'achat de l'abonnement général 2^{ème} classe ou l'achat de l'abonnement ½ tarif (sur présentation du justificatif d'achat). Ce montant doit être demandé => fin mai pour l'année de formation en cours.
- Si le cours interentreprises dure plus d'une demi-journée, une indemnité de 20.- sera versée à l'apprenti·e pour le repas de midi et de 40.- par jour en cas de nuitée.
- Si l'apprenti·e doit loger sur place, l'HVS participera au montant effectif des frais, mais au maximum à 180.- par nuit sur présentation de justificatif. Les frais de km ou de parking ne pas pris en charge par l'HVS.

Le remboursement de ces frais s'effectue via

[Service Now – remboursement de frais](#)

Les apprenti·e·s de 3^{ème} année qui désirent s'inscrire aux cours de préparation à l'admission en maturité professionnelle sont libéré·e·s les samedis pour pouvoir y assister.

STAGES SPECIFIQUES

La formation de spécialiste en hôtellerie exige que chaque apprenti·e travaille dans tous les domaines de la formation, à savoir :

- Réception
- Service (intendance)
- Entretien du linge
- Logistique (économat aliments et produits nettoyages)
- Office (restauration).

Si l'apprenti·e ne peut atteindre tous ses objectifs d'apprentissage sur son site dans un ou plusieurs domaines, des déplacements doivent se faire dans un autre site au sein du CHVR.

En outre, afin de répondre aux exigences de la formation et de développer les connaissances particulières, des stages en hôtel et en restaurant sont organisés dès la 2^{ème} année d'apprentissage dans le but de développer et de maîtriser des techniques professionnelles hors du milieu hospitalier.

Le CHVR a ainsi mis sur pied une organisation des stages présentée en annexe du présent concept.

ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

PREPARATION ET ORGANISATION DES JOURNEES FEE

L'encadrement de l'apprenti·e spécialiste en hôtellerie est assuré par le·la FEE. Ce·cette dernier·ère doit être au bénéfice d'une formation pédagogique spécifique. Cette formation peut être entamée seulement après 2 ans de pratique professionnelle. Le·la FEE soutient l'apprenti·e dans son processus de formation.

Un·e apprenti·e peut être formé·e dans le secteur intendance - restauration si :

- Un·e FEE qualifié·e à cette fin est occupé·e à plein temps ou
- Deux FEE qualifié·e·s à cette fin sont occupé·e·s chacun·e au moins à 60%.

Ordonnance de formation est accessible sur le site de la Confédération (Admin.ch).

L'encadrement est également assuré au quotidien par l'équipe d'intendance et les employés en restauration (EER) ainsi que par le·la référent·e apprentissage spécialiste en hôtellerie pour la gestion et la planification et par le Centre de formation (coaching des FEE, participation à la formation des apprenti·e·s, difficultés, médiations, contact avec les parents).

PLANIFICATION DE L'ENCADREMENT

Le·la FEE effectue un suivi mensuel des notes, des absences, du dossier de formation et des rapports de travail. C'est un moment privilégié où les difficultés rencontrées et les soucis du quotidien peuvent être abordés.

De plus, l'apprenti·e bénéficie de deux heures hebdomadaires d'étude personnelle sur le lieu de pratique.

EVALUATION

Le·la FEE évalue l'apprenti·e à l'aide des outils suivants :

- Rapports de travail
- Guide méthodique
- Rapport semestriel du formateur

Ces outils sont utilisés selon la fréquence suivante :

Rapports de travail	1x par semaine
Guide méthodique	Tout au long de l'année
Rapport semestriel	2x par année

COURS INTERNES

DESCRIPTION

En 1^{ère} année, l'apprenti·e bénéficie également d'une formation commune à tous·toutes les apprentis de l'HVS sur les thèmes suivants :

- Apprendre à apprendre (½ jour)
- Gérer son budget (½ jour)
- Contrat pédagogique (½ jour)
- Apprendre à s'organiser pour mieux gérer son temps (½ jour)
- Se vacciner ? Pourquoi moi ? (½ jour)
- Sécurité et santé au travail (1 jour).

En dernière année d'apprentissage, l'apprenti·e participe à une journée :

- Postuler à un emploi.

Centre de formation francophone HVS