

Données clés

relatives à la procédure d'audition concernant l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC /Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC et le plan de formation

Délai: 06.02.2023

N° de la profession: 78404	Titre protégé: Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC /Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC	
N° d'Orientation:	-	
Domaine spécifique:	a. hôtellerie; b. intendance.	
Champ professionnel: <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Le cas échéant, quelles professions ont déjà été regroupées ?	
Durée de la formation:	Nouveau: <input type="checkbox"/> 2 ans <input checked="" type="checkbox"/> 3 ans <input type="checkbox"/> 4 ans	Jusqu'à présent: <input type="checkbox"/> 2 ans <input checked="" type="checkbox"/> 3 ans <input type="checkbox"/> 4 ans
Profession à abroger:	N° de la profession: 78403 79615	Profession: Spécialiste en hôtellerie CFC Gestionnaire en intendance CFC
Statistiques relatives au nombre de contrats d'apprentissage:	Année: 2021	Nombre total: hôtellerie 673 / Intendance 955

Profil de la profession

<p>Les gestionnaires en hôtellerie-intendance avec certificat fédéral de capacité (CFC) maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les connaissances, les aptitudes et les comportements ci-après:</p> <p>a. ils encadrent les hôtes et les clients dans des entreprises d'hébergement, des organisations du secteur de la santé ou d'autres entreprises et veillent à leur bien-être;</p> <p>b. ils participent aux activités relevant du domaine de la restauration et de l'accueil des hôtes et des clients;</p> <p>c. ils exécutent des tâches et des travaux liés au nettoyage et à l'entretien de l'entreprise, au circuit du linge, à l'organisation et à la logistique;</p> <p>d. ils se considèrent comme des prestataires de services, agissent en tenant compte des besoins des hôtes et des clients et sont en mesure de communiquer dans une deuxième langue nationale ou en anglais;</p> <p>e. ils tiennent compte des prescriptions en matière de gestion d'entreprise lors de l'exécution de leurs tâches; ils travaillent généralement de manière autonome, mais aussi au sein de différentes équipes;</p> <p>f. ils appliquent les principes relatifs à l'hygiène, à la sécurité au travail et à la protection de la santé.</p>		
AFP:	<input checked="" type="checkbox"/> Oui / <input type="checkbox"/> Non	Si non: <input type="checkbox"/> A été clarifié / <input type="checkbox"/> Aucun besoin / <input type="checkbox"/> A voir ultérieurement

Remarques:

Organes(e) responsable(s)

<ul style="list-style-type: none"> • ortra intendance suisse, www.hauswirtschaft.ch • Hotel & Gastro formation suisse, www.hotelgastro.ch
--

Formation à la pratique professionnelle

Durée moyenne sur toute la durée de la formation professionnelle initiale:	4 jours par semaine
--	---------------------

Formation scolaire

Nombre de leçons:	Nouveau:	Jusqu'à présent:
Connaissances professionnelles:	600	600
Culture générale:	360	360
Sport:	<u>120</u>	<u>120</u>
Total:	<u>1080</u>	<u>1080</u>
Modèle standard:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Modèle dégressif:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Modèle progressif:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enseignement par blocs:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CPI:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Remarques:		

Cours interentreprises

Nombre de jours:	Nouveau: 19	Jusqu'à présent: 12-20
Remarques:		

Procédure de qualification

Domaines de qualification:	Nouveau:	Jusqu'à présent:
Examen partiel:	<input type="checkbox"/> Oui / <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui / <input checked="" type="checkbox"/> Non
Travail pratique:	6 heures <input type="checkbox"/> TPI / <input checked="" type="checkbox"/> TPP	6-7 heures <input type="checkbox"/> TPI / <input checked="" type="checkbox"/> TPP
Connaissances professionnelles:	heures <input type="checkbox"/> Oral / <input type="checkbox"/> Ecrit	3-4 heures <input type="checkbox"/> Oral / <input checked="" type="checkbox"/> Ecrit
Remarques:		

Note d'expérience

	Nouveau:	Jusqu'à présent:
Pratique professionnelle:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissances professionnelles:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cours interentreprises:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Remarques:

Autres remarques

Personne de contact au SEFRI

Florian Berset, tél. 058 463 75 22, courriel: florian.berset@sbfi.admin.ch