

## Données clés

**relatives à la procédure d'audition concernant l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP et le plan de formation**

Délai: 26.04.2024

<b>N° de la profession:</b> 79012	<b>Titre protégé:</b> Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP	
<b>N° d'Orientation:</b> -	-	
<b>Domaine spécifique:</b>	-	
<b>Champ professionnel:</b> <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Le cas échéant, quelles professions ont déjà été regroupées ? -	
<b>Durée de la formation:</b>	<b>Nouveau:</b> <input checked="" type="checkbox"/> 2 ans <input type="checkbox"/> 3 ans <input type="checkbox"/> 4 ans	<b>Jusqu'à présent:</b> <input type="checkbox"/> 2 ans <input type="checkbox"/> 3 ans <input type="checkbox"/> 4 ans
<b>Profession à abroger:</b>	<b>N° de la profession:</b> -	<b>Profession:</b> -
<b>Statistiques relatives au nombre de contrats d'apprentissage:</b>	<b>Année:</b> -	<b>Nombre total:</b> -

## Profil de la profession

<p>Les employés en restauration de système avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les connaissances, les aptitudes et les comportements ci-après:</p> <p>a. ils travaillent en suivant des instructions et en respectant les normes existantes dans des entreprises qui exploitent plusieurs restaurants selon un concept de restauration propre à l'entreprise et standardisé;</p> <p>b. ils préparent des mets et des boissons et les présentent en tenant compte des prescriptions en matière de durabilité;</p> <p>c. ils se comportent en tant qu'hôtes et agissent en tenant compte des besoins des clients; ils sont en mesure de recevoir les retours d'expérience des clients en anglais et de les transférer aux personnes compétentes;</p> <p>d. ils travaillent en équipe et en collaboration avec différents professionnels internes ou externes à l'entreprise;</p> <p>e. ils appliquent les directives en matière d'hygiène, de sécurité au travail et de protection de la santé.</p>		
<b>AFP:</b>	<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
<b>Remarques:</b> -		

## Organes(e) responsable(s)

<ul style="list-style-type: none"><li>Hotel&amp;Gastro formation</li><li>-</li></ul>
--

## 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:	400	Anzahl
Culture générale:	240	Anzahl
Sport:	<u>80</u>	Anzahl
<b>Total:</b>	<b><u>720</u></b>	Anzahl
<b>Modèle standard:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Modèle dégressif:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Modèle progressif:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Enseignement par blocs:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>CPI:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Remarques: -</b>		

## Cours interentreprises

<b>Nombre de jours:</b>	<b>Nouveau: 9</b>	<b>Jusqu'à présent: Anzahl</b>
<b>Remarques: -</b>		

## Procédure de qualification

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

## Note d'expérience

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

## Autres remarques

-

## Personne de contact au SEFRI

Florian Berset, tél. 058 463 75 22, courriel: [florian.berset@sbfi.admin.ch](mailto:florian.berset@sbfi.admin.ch)