

## Données clés

**relatives à la procédure d'audition concernant l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de Gestionnaire en restauration de système CFC / Spécialiste en restauration de système CFC et le plan de formation**

Délai: 26.04.2024

<b>N° de la profession:</b> 79010	<b>Titre protégé:</b> Titel w / Gestionnaire en restauration de système CFC	
<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 type="checkbox"/> 2 ans <input checked="" type="checkbox"/> 3 ans <input type="checkbox"/> 4 ans	<b>Jusqu'à présent:</b> <input type="checkbox"/> 2 ans <input checked="" type="checkbox"/> 3 ans <input type="checkbox"/> 4 ans
<b>Profession à abroger:</b>	<b>N° de la profession:</b> 79008	<b>Profession:</b> Spécialiste en restauration de système CFC
<b>Statistiques relatives au nombre de contrats d'apprentissage:</b>	<b>Année:</b> 2022	<b>Nombre total:</b> 145

## Profil de la profession

<p>Les gestionnaires en restauration de système 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 sont responsables de la mise en oeuvre des concepts d'entreprise ou de marque au sein d'entreprises qui exploitent plusieurs restaurants selon un concept de restauration propre à l'entreprise et standardisé;</p> <p>b. ils planifient et assignent des tâches en matière d'organisation de l'entreprise et de marketing et en contrôlent la mise en oeuvre;</p> <p>c. ils préparent des mets et des boissons et les présentent en tenant compte des prescriptions en matière de durabilité;</p> <p>d. ils se comportent en tant qu'hôtes, agissent en tenant compte des besoins des clients et sont en mesure de communiquer en anglais;</p> <p>e. ils travaillent en équipe et avec différents professionnels internes ou externes à l'entreprise;</p> <p>f. 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>Trägerschaft 2</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:	740	920
Culture générale:	360	360
Sport:	<u>120</u>	<u>180</u>
<b>Total:</b>	<b><u>1220</u></b>	<b><u>1440</u></b>
Modèle standard:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Modèle dégressif:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" 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: 18	Jusqu'à présent: 18-22
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:	8 heures <input type="checkbox"/> TPI / <input checked="" type="checkbox"/> TPP	40-80 heures <input checked="" type="checkbox"/> TPI / <input type="checkbox"/> TPP
Connaissances professionnelles:	- heures <input type="checkbox"/> Oral / <input type="checkbox"/> Ecrit	3.25 heures <input checked="" type="checkbox"/> Oral / <input checked="" type="checkbox"/> Ecrit
Remarques: -		

## Note d'expérience

	Nouveau:	Jusqu'à présent:
Pratique professionnelle:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" 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](mailto:florian.berset@sbfi.admin.ch)