

Directives du Secrétariat d'Etat aux migrations

4.7.9 Hôtellerie et restauration

4.7.9.1 Cuisiniers engagés dans un restaurant de spécialités

4.7.9.1.1 Exigences d'ordre général

Les cuisiniers engagés par des restaurants de spécialités peuvent être autorisés si les conditions suivantes sont remplies:

- a) L'employeur (restaurant de spécialités) suit une ligne cohérente, se distingue par la haute qualité de l'offre et des services et propose, pour l'essentiel, des mets exotiques dont la préparation et la présentation nécessitent des connaissances particulières qui ne peuvent être acquises dans notre pays.
- b) L'employeur démontre qu'il a déployé tous les efforts de recherche possibles (voir ch. 4.3.2).
- c) Les établissements exploitant de surcroît un fast-food ou proposant des plats à l'emporter reçoivent une autorisation uniquement si ces services ne représentent qu'une part minimale du chiffre d'affaires par rapport à la restauration proprement dite.
- d) L'effectif du personnel de l'établissement équivaut à cinq postes (500%) au moins. Les stagiaires des écoles hôtelières ne peuvent pas être intégrés dans le décompte des postes de travail occupés.
- e) L'établissement dispose de 40 places au moins à l'intérieur.
- f) L'établissement présente un bilan et un compte de résultat sains, n'accuse pas de pertes et est en mesure de rémunérer tous les employés conformément à la CCNT.
- g) Le salaire doit être conforme aux conditions en usage dans la localité et la profession et correspondre au moins aux normes fixées dans la Convention collective nationale de travail (CCNT) pour les hôtels, restaurants et cafés, catégorie IV.
- h) S'agissant de l'engagement de cuisiniers suite à l'ouverture ou la reprise d'un établissement, l'on demande en outre un plan d'exploitation (avec bilan et compte de résultat escomptés, étude de marché et analyse de la concurrence, tableau d'effectifs comportant le nombre d'employés, leur nationalité et leur degré d'occupation, etc.).

Cf. arrêt du TAF C-8763/2007 du 28 mai 2008, consid. 8.

4.7.9.1.2 Exigences auxquelles doit satisfaire le spécialiste (qualifications)

Une formation de cuisinier de plusieurs années achevée par un diplôme (ou une formation équivalente reconnue) et une expérience professionnelle d'au moins sept ans dans le secteur cuisinier spécialisé (durée de la formation comprise), doivent être démontrées¹⁶. Selon le Tribunal administratif fédéral (cf. arrêts du TAF C-388/2010 et C-391/2010, consid. 8 du 21 février 2012), le contenu matériel de la formation professionnelle est déterminant pour juger de la qualification professionnelle.

A défaut de diplôme de cuisinier, une expérience professionnelle de plusieurs années, de 10 ans en règle générale, peut valoir comme preuve d'une qualification professionnelle équivalente, si elle est attestée par le ministère étranger compétent, une association professionnelle ou une attestation similaire (par exemple certificats de travail).

4.7.9.1.3 Réglementation du séjour

Le règlement initial du séjour des cuisiniers spécialisés s'effectue au moyen d'une autorisation au sens de l'art. 19, al. 1, OASA, dont la durée peut être prolongée de douze mois (art. 32, al. 3, LEtr). Pour les restaurants dont l'ouverture est récente, l'autorisation accordée aux cuisiniers spécialisés pour la première fois n'est prolongée qu'en cas de bonne marche de l'entreprise.

Une autorisation de séjour au sens de l'art. 20, al. 1, OASA ne sera accordée que si les conditions suivantes sont remplies :

- les conditions fixées au ch. 4.7.9.1.1, let. a) à g) sont réunies de manière cumulative;
- les connaissances d'une langue nationale sont démontrées.

4.7.9.2 Personnes suivant un programme de perfectionnement dans le secteur hôtelier (stagiaires)

4.7.9.2.1 Généralités

Les programmes de perfectionnement destinés aux ressortissants d'Etats situés hors de l'espace UE/AELE, diplômés d'une école hôtelière, ne sont réalisables qu'avec le concours du groupement interprofessionnel concerné. Les séjours sont limités en principe à douze mois. Les cantons doivent être disposés à délivrer une autorisation imputable sur leur propre contingent. Les programmes doivent être soumis au SEM pour approbation.

4.7.9.2.2 Exigences auxquelles doit satisfaire l'établissement

- a) Un programme de perfectionnement professionnel doit avoir été élaboré avec le concours des groupements interprofessionnels.
- b) L'ensemble des personnes en formation (apprentis, élèves des écoles hôtelières, etc.) représente au plus un quart de l'effectif de l'établissement.
- c) Restaurants de spécialités qui suivent une ligne cohérente et se distinguent par la haute qualité de l'offre et des services.
- d) Les établissements exploitant de surcroît un fast-food ou proposant des plats à emporter peuvent se voir accorder une autorisation uniquement si ces services ne représentent qu'une part minimale du chiffre d'affaires par rapport à la restauration proprement dite.
- e) L'effectif du personnel de l'établissement équivaut à cinq postes (500%) au moins.
- f) L'établissement doit disposer de 40 places au moins à l'intérieur.
- g) Le salaire doit correspondre au moins aux normes fixées dans la CCNT pour les hôtels, restaurants et cafés, catégorie II à IIIa. Pour la fixation du salaire, la durée de la formation et l'expérience professionnelle doivent être dûment prises en compte.

4.7.9.2.3 Exigences auxquelles doit satisfaire le professionnel (qualifications)

- a) Diplômé d'une école hôtelière à l'étranger.
- b) Âge maximum : 30 ans.