

Dispositions pour les apprentis 2021

Indications pour remplir le contrat
d'apprentissage et sur la formation en général





6 Dispositions

1.-3. Parties contractantes (entreprise formatrice, apprenti, représentant légal)

4. Dénomination de la profession/durée de la formation professionnelle initiale/temps d'essai

5. Indications concernant l'entreprise formatrice

8 6. Formation scolaire et cours interentreprises

11 7. Indemnisation/salaire brut

8. Horaire de travail

9. Vacances

12 10. Acquisitions nécessaires à l'exercice de la profession

11. Assurances

12. Annexes au contrat d'apprentissage/conventions particulières

13 13. Modification de la durée de la formation ou rupture du contrat

14. Signatures

15. Approbation

14 16. Coût de fréquentation des hôtels-écoles/coût de fréquentation des cours CPI

16 17. Exemple de contrat d'apprentissage

18 Possibles accords additionnels au contrat d'apprentissage

20 Informations importantes

Introduction

Apprentis qui suivent les cours professionnels intercantonaux dans les hôtels-écoles (HE) d'HotellerieSuisse

Spécialiste en hôtellerie CFC (SPH)	3 ans
Employé-e en hôtellerie AFP (EMH)	2 ans
Spécialiste en communication hôtelière CFC (SPECO)	3 ans
Spécialiste en restauration CFC (SPR)	3 ans
Employé-e en restauration AFP (EMR)	2 ans

Apprentis qui suivent les cours professionnels intercantonaux d'Hotel & Gastro formation Suisse

Cuisinière CFC/Cuisinier CFC (CU)	3 ans
Spécialiste en restauration de système CFC (SPRsy)	3 ans

Attention! Les présentes dispositions font partie intégrante du contrat d'apprentissage. Les points 1 à 15 correspondent à la numérotation dans le contrat d'apprentissage.

Abréviations

HE Hôtels-écoles d'HotellerieSuisse

CPI Cours professionnels intercantonaux d'Hotel & Gastro formation Suisse

CIE Cours interentreprises

CCNT Convention collective nationale de travail pour l'hôtellerie-restauration suisse



Dispositions



1.-3. Parties contractantes (entreprise formatrice, apprenti, représentant légal)

Le contrat d'apprentissage doit être conclu avant le début de la formation professionnelle initiale.

Contrats d'apprentissage dans deux cantons (été/hiver)

Si un contrat d'apprentissage est conclu dans deux établissements saisonniers différents, chacun d'eux devra remplir les formulaires de contrat exigés par le canton compétent. Le nom des deux établissements doit figurer en tout cas dans chacun des deux contrats d'apprentissage. Les périodes durant lesquelles l'apprenti travaille dans les établissements sont fixées en fonction des dates des cours professionnels.

La contribution de l'entreprise formatrice pour les apprentis cuisiniers qui suivent les CPI se répartit comme suit:

3/5 entreprise formatrice d'été

2/5 entreprise formatrice d'hiver

4. Dénomination de la profession/durée de la formation professionnelle initiale/temps d'essai

Dénomination de la profession/durée de la formation professionnelle initiale

Conformément à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale.

Temps d'essai

Le temps d'essai est d'un mois au minimum et de trois mois au maximum, à compter du premier jour passé dans l'établissement.

5. Indications concernant l'entreprise formatrice

Nom, prénom et profession du formateur responsable de la profession.

6. Formation scolaire et cours interentreprises

Organisation des cours professionnels SPH, SPR, SPECO, EMH, EMR
La formation en HE est répartie comme suit pendant les trois ans ou les deux ans de la formation professionnelle initiale:

	1^{ère} année de formation	2^e année de formation	3^e année de formation
Spécialiste en hôtellerie CFC	10 semaines	10 semaines	10 semaines
Spécialiste en restauration CFC	2 × 5 semaines	2 × 5 semaines	2 × 5 semaines

Total des semaines de cours à l'école professionnelle: 30 semaines réparties sur 6 semestres.

	1^{ère} année de formation	2^e année de formation	3^e année de formation
Spécialiste en communication hôtelière CFC	20 semaines	16 semaines	10 semaines
	2 × 10 semaines	2 × 8 semaines	2 × 5 semaines

Total des semaines de cours à l'école professionnelle: 46 semaines réparties sur 6 semestres.

	1^{ère} année de formation	2^e année de formation
Employé-e en hôtellerie AFP	10 semaines	10 semaines
Employé-e en restauration AFP	2 × 5 semaines	2 × 5 semaines

Total des semaines de cours à l'école professionnelle: 20 semaines réparties sur 4 semestres.

Les apprentis sont tenus de loger et de prendre leurs repas dans l'internat de l'école. La réglementation des frais y afférents doit être fixée dans le contrat d'apprentissage. En l'absence d'accord, ce sont les taux fixés par l'administration fédérale des contributions qui sont applicables (taux AVS).

HotellerieSuisse se charge d'inscrire les apprentis dans les cours sur la base du contrat d'apprentissage approuvé.

Organisation des cours professionnels CU, SPRsy

Les formations dans les cours professionnels interentreprises d'Hotel & Gastro *formation* Suisse sont réparties comme suit pendant les trois ans des formations professionnelles initiales:

	1 ^{ère} année de formation	2 ^e année de formation	3 ^e année de formation
Cuisinier CFC			
Au total	9 semaines	9 semaines	9 semaines
Cours d'automne	5 semaines	5 semaines	5 semaines
Cours printemps	4 semaines	4 semaines	4 semaines

Total des semaines de cours à l'école professionnelle: 27 semaines réparties sur 6 semestres.

	1 ^{ère} année de formation	2 ^e année de formation	3 ^e année de formation
SPRsy CFC			
Au total	18 semaines	9 semaines	9 semaines
Cours d'automne	10 semaines	5 semaines	5 semaines
Cours printemps	8 semaines	4 semaines	4 semaines

Total des semaines de cours à l'école professionnelle: 36 semaines réparties sur 6 semestres.

Les semaines de cours sont organisées par Hotel & Gastro *formation* Suisse. Les apprentis sont tenus de loger et de prendre leurs repas dans l'internat de l'école. La réglementation des frais afférents doit être fixée dans le contrat d'apprentissage. En l'absence d'accord, ce sont les taux fixés par l'administration fédérale des contributions qui sont applicables (taux AVS).

Organisation des cours interentreprises (CIE)

Les cours interentreprises font partie intégrante de l'enseignement dispensé dans les HE/CPI (exception: CIE de 1^{ère} année des cuisiniers, tous les cantons sauf VS et VD). L'entreprise formatrice prend en charge la finance de participation aux cours interentreprises (CIE) laquelle est subventionnée.

Frais de déplacement de l'apprenti

Sauf dispositions légales contraires édictées par les cantons, l'entreprise formatrice prend en charge le coût d'un voyage aller/retour en deuxième classe, du lieu d'apprentissage à l'HE/CPI, pour chaque cours professionnel ainsi que pour la procédure de qualification. La réglementation des frais de déplacement doit être fixée dans le contrat d'apprentissage.

Salaire durant les cours à l'école professionnelle

Durant la période des cours, l'apprenti reçoit le salaire brut convenu, déduction faite des charges sociales légales (AVS, AC, AANP, IJ etc.) ainsi que des frais pour le logement et la nourriture.

Frais de matériel scolaire

La réglementation pour les frais de matériel scolaire doit être fixée dans le contrat d'apprentissage.

Sous réserve de modification des prix.

SPH, SPECO, SPR

Les frais pour les trois ans d'apprentissage se montent au total à env. CHF 680.- pour les SPH, à env. CHF 1330.- pour les SPECO et à env. CHF 1100.- pour les SPR. La TVA est incluse. Ces frais sont répartis sur les trois ans de formation.

EMH, EMR

Les frais pour les deux ans d'apprentissage se montent au total à env. CHF 470.- pour les EMH, et à env. CHF 750.- pour les EMR. La TVA est incluse. Ces frais sont répartis sur les deux ans de formation.

CU

Les frais de matériel scolaire, sans l'ouvrage de référence «Pauli Technologie culinaire», sans le dossier de formation et des prestations et sans le classeur CIE, se montent pour la 1^{ère} année de formation (1^{er} semestre) à env. CHF 440.- et à env. CHF 90.- pour chacun des semestres suivants.

SPR_{sy}

Les frais de matériel scolaire (y compris le dossier de formation et des prestations, classeur CIE) représentent un montant d'environ CHF 600.- pour le 1^{er} semestre, et d'environ CHF 130.- pour le 2^e semestre. Pour chaque autre semestre, les frais s'élèvent à env. CHF 110.-.

Week-ends durant les cours à l'HE

HE: L'hôtel-école fonctionne comme internat du dimanche soir au vendredi soir, et les congés de fin de semaine s'étendent, en règle générale, du vendredi à 17h00 au dimanche à 22h00. Les apprentis mineurs qui rentrent chez eux le week-end sont placés sous la responsabilité de leur représentant légal.

Appareils électroniques

La réglementation pour les appareils électroniques doit être fixée dans le contrat d'apprentissage.

7. Indemnisation/salaire brut

La Convention pour les apprentis dans l'hôtellerie-restauration suisse prévoit des salaires minimums obligatoires qui ne peuvent pas être abaissés dans le contrat d'apprentissage.

Déduction AHV

L'obligation de cotiser débute pour l'apprenti dès le 1^{er} janvier de l'année de ses 18 ans. C'est le salaire brut qui est déterminant pour le calcul de la cotisation.

Déduction pour le logement et la nourriture

Conformément à la Convention pour les apprentis dans l'hôtellerie-restauration suisse, art. 12 et 13.

8. Horaire de travail

Horaire de travail

Le temps de travail est régi par la Convention pour les apprentis dans l'hôtellerie-restauration suisse.

Jours fériés

Il convient de se conformer aux dispositions légales édictées par les cantons. Minimum: 6 jours fériés par année (0,5 jour par mois).

9. Vacances

Selon la Convention pour les apprentis dans l'hôtellerie-restauration suisse.

10. Acquisitions nécessaires à l'exercice de la profession

Les frais d'achat de vêtements et outils de travail sont à la charge de la personne en formation/de son représentant légal ou, dans certains cas, de l'entreprise formatrice. La prise en charge des coûts doit être fixée dans le contrat d'apprentissage.

CU

Équipement minimum après le temps d'essai: 3 tenues de cuisinier (vestes, pantalons et foulards), 6 couteaux de cuisine.

SPR_{sy}

Pour la cuisine: tenue correcte de cuisinier (veste de cuisinier, chaussures, tablier et torchons, chaussures de cuisine antidérapantes). Pour la restauration: tenue de l'établissement (pas de vêtements de ville ni de tenue privée), ainsi que laptop, tablette ou similaire.

Nettoyage des vêtements de travail

Conformément à la CCNT, les apprentis ont les mêmes droits que les autres collaborateurs pour les frais de nettoyage.

11. Assurances

Les assurances sont règlementées à l'article 11 du contrat d'apprentissage. Il convient d'observer dans tous les cas les prescriptions cantonales de la brochure «Guide de l'apprentissage».

12. Annexes au contrat d'apprentissage/ conventions particulières (voir page 18)

- Convention pour les apprentis ainsi que Convention relative au décompte forfaitaire pour les repas et le logement.
- Dispositions pour les apprentis (SPH, SPECO, SPR, SPR_{sy}, CU, EMH, EMR) qui fréquentent les cours professionnels dans les hôtels-écoles ou les CPI d'Hotel & Gastro *formation*.
- Indications en cas de réseau d'entreprises formatrices ou de formation complémentaire dans une entreprise distincte.
- Accord additionnel pour la durée du travail dans les établissements saisonniers ou des petits établissements selon la CCNT.

13. Modification de la durée de la formation ou rupture du contrat

Voir page 21, Obligation de renseigner en cas de situation particulière/ résiliation du contrat d'apprentissage.

14. Signatures

Le contrat d'apprentissage est signé par toutes les parties contractantes (entreprise formatrice, apprenti et représentant légal).

15. Approbation

Le contrat d'apprentissage est soumis à l'approbation du Service cantonal de la formation professionnelle qui est également chargé de la surveillance de la formation professionnelle.

16. Coût de fréquentation des hôtels-écoles/ coût de fréquentation des cours CPI

Contribution de l'entreprise formatrice pour les SPH/SPR/EMH/EMR/ SPECO à l'hôtel-école

La contribution de l'entreprise formatrice s'élève par semaine de cours et indépendamment d'une participation aux frais par les fonds cantonaux de formation ou les cantons (tous les prix s'entendent TVA incluse):

Spécialiste en hôtellerie CFC	1^{ère} année de formation	2^e année de formation	3^e année de formation
Membre	CHF 360.60	CHF 360.60	CHF 335.30
Non-Membre	CHF 401.80	CHF 401.80	CHF 365.80
Spécialiste en restauration CFC	1^{ère} année de formation	2^e année de formation	3^e année de formation
Membre	CHF 360.60	CHF 360.60	CHF 335.30
Non-Membre	CHF 401.80	CHF 401.80	CHF 365.80
Spécialiste en communication hôtelière CFC	1^{ère} année de formation	2^e année de formation	3^e année de formation
Membre	CHF 340.20	CHF 333.50	CHF 322.70
Non-Membre	CHF 370.90	CHF 361.80	CHF 347.80
Employé-e en hôtellerie AFP	1^{ère} année de formation	2^e année de formation	
Membre	CHF 373.20	CHF 348.00	
Non-Membre	CHF 419.80	CHF 383.80	
Employé-e en restauration AFP	1^{ère} année de formation	2^e année de formation	
Membre	CHF 373.20	CHF 348.00	
Non-Membre	CHF 419.80	CHF 383.80	

Sous réserve de modification des prix.

La contribution de l'entreprise formatrice couvre les frais suivants:

- Nourriture et logement de l'apprenti durant les cours à l'HE
- Part aux cours interentreprises
- Encadrement/Conseil/Visite des entreprises formatrices
- Internat/Loisirs
- Administration

L'entreprise formatrice peut déduire du salaire brut de l'apprenti les frais de nourriture et de logement (taux AVS).

La contribution de l'entreprise formatrice sera encaissée deux fois par année, au début du cours d'automne et au début du cours de printemps, et portera sur la durée effective de chaque cours. Le versement de la contribution doit être effectué par l'entreprise formatrice dans laquelle l'apprenti est employé pendant la durée du cours de l'hôtel-école.

Contribution de l'entreprise formatrice pour CU et SPRsy dans les CPI

L'entreprise formatrice verse par apprenti et par semaine de cours la contribution suivante: CHF 350.- TVA incluse

Ce montant couvre les frais suivants:

- Nourriture
- Logement de l'apprenti durant les CPI
- Encadrement de l'apprenti/coaching
- Projets en lien avec la pratique
- Préparatifs de cuisine PQual/préparation des mets, et préparation pour les TPI
- Part aux cours interentreprises

Cette contribution ne comprend **pas** les frais suivants:

- Pour les cuisiniers: le cours interentreprises I (cours d'introduction) qui est suivi avant le 1^{er} cours professionnel dans le canton dans lequel est implantée l'entreprise formatrice (tous les cantons sauf VS et VD).
- Procédure de qualification travail pratique: organisée par le canton dans lequel est implantée l'entreprise formatrice.

L'entreprise formatrice peut déduire du salaire brut de l'apprenti les frais de nourriture et de logement (taux AVS).

La contribution de l'entreprise formatrice sera encaissée deux fois par année, au début du cours d'automne et au début du cours de printemps, et portera sur la durée effective de chaque cours (par année 9 semaines pour les cuisiniers et 18, resp. 9 semaines pour les spécialistes en restauration de système). Le versement de la contribution doit être effectué par l'entreprise formatrice dans laquelle l'apprenti est employé pendant la durée d'un CPI.

17. Exemple de contrat d'apprentissage

Contrat d'apprentissage

* A compléter par l'autorité cantonale

Número du contrat *

Número(s) de l'entreprise * / /

Formation professionnelle initiale avec certificat fédéral de capacité

Formation professionnelle initiale avec attestation fédérale

Formation initiale de durée réduite

Autre

Les parties mentionnées ci-après conviennent de ce qui suit:

1. Entreprise formatrice

Entreprise **Hôtel Bellerive** No tél. **021 225 32 00**

Rue **Av. d'Ouchy 17** E-mail **bellerive@bluemail.ch**

NPA, lieu **1000 Lausanne**

2. Personne en formation

Nom **Favre** Prénom **Estelle** Date de naissance **24.03.2005**

Rue **Avenue de Morges 25** Langue maternelle: f d i rom.

NPA, lieu **1004 Lausanne** autre

Sexe: m f

No tél. **021 225 01 31** Lieu d'origine **Verbier** No AVS **756.1256.5487.11**

Portable **075 111 11 09** Canton **VS** Autorisation de séjour: Permis C Autre permis *

E-mail Pays **CH**

* Indication obligatoire (exige une requête auprès de la Police des étrangers)

3. Représentant légal (père et/ou mère ou autorité tutélaire)

Nom **Favre** Prénom **Alain**

Rue **Avenue de Morges 25** Sexe: m f

NPA, lieu **1004 Lausanne** No tél. **021 225 01 31**

Nom **Favre** Prénom **Suzanne**

Rue **Avenue de Morges 25** Sexe: m f

NPA, lieu **1004 Lausanne** No tél. **021 225 01 31**

4. Dénomination de la profession, durée de la formation, temps d'essai

Profession **Spécialiste en hôtellerie CFC**

Orientation/branche/domaine spécifique Profil

Durée de la formation (jour/mois/année): du **01.08.2020** au **31.07.2023** Durée de la période d'essai (de 1 à 3 mois): **3** mois

5. Indications concernant l'entreprise formatrice

Formatrice responsable/formatrice responsable dans la profession

Nom **Durand** Prénom **Chantal**

Profession **Gouvernante générale** Date de naissance **07.10.1981**

3 Nombre de personnes qualifiées dans l'entreprise, déterminant pour le nombre maximum de personnes en formation. **300** Pourcentage total des personnes qualifiées occupées dans l'entreprise, déterminant pour le nombre maximum de personnes en formation.

Lieu de la formation (si différent de l'adresse de l'entreprise formatrice)

La formation se déroule dans un réseau d'entreprises formatrices: oui non

6. Formation scolaire et cours interentreprises (CIE)

Ecole professionnelle à fréquenter (sous réserve de modification par l'autorité cantonale) Ecole professionnelle **Hôtel-école** Langue d'enseignement: f d i

La personne en formation suit l'enseignement menant à la maturité professionnelle pour autant qu'elle remplisse les conditions d'admission. oui non

Les frais relatifs à la formation scolaire sont pris en charge comme indiqué ci-après:

	Déplacement	Repos	Logement	Matériel scolaire	Appareils électroniques
Entreprise formatrice	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personne en formation/représentation légale	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Dispositions particulières **Prise en charge par l'entreprise formatrice des frais de déplacement: Un voyage aller/retour en deuxième classe, du lieu d'apprentissage à l'Hôtel-école, pour chaque cours professionnel ainsi que pour la procédure de qualification**

La fréquentation des cours interentreprises CIE n'entraîne pas de coûts supplémentaires pour les apprenti-e-s. (cf. art. 21, al. 3, OFPr)

2018
www.formationprof.ch

Renvoi au Guide de l'apprentissage

2.1

2.1

2.14

3.1.2

1.3

2.2

2.3

3.1

1.5

3.3

3.2

	Nom Favre	Prénom Estelle
	Entreprise formatrice Hôtel Bellerive	
7. Indemnisation	Salaire brut	
	1 ^{re} année formation Fr. 1020.00 <input checked="" type="checkbox"/> mois <input type="checkbox"/> semaine <input type="checkbox"/> heure	3 ^e année formation Fr. 1550.00 <input checked="" type="checkbox"/> mois <input type="checkbox"/> semaine <input type="checkbox"/> heure
	2 ^e année formation Fr. 1300.00 <input checked="" type="checkbox"/> mois <input type="checkbox"/> semaine <input type="checkbox"/> heure	4 ^e année formation Fr. <input type="text"/> <input type="checkbox"/> mois <input type="checkbox"/> semaine <input type="checkbox"/> heure
	Indemnités diverses	
	13 ^e salaire: <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non (déductions du salaire brut, cotisations aux assurances sociales exceptées, voir chiffres 11 et 12)	
8. Horaire de travail	Y compris la formation scolaire le temps de travail se monte à	
	Heures par semaine: 42.00	Jours de travail par semaine: 5.00
	Un jour ou un demi-jour d'école équivaut à un jour ou un demi-jour de travail.	
	Durée maximum de la journée de travail, travail de nuit et du dimanche, éventuel travail supplémentaire: les dispositions légales doivent être respectées, en particulier la loi sur le travail et les ordonnances s'y rapportant.	
	Dispositions particulières	
9. Vacances	Droit aux vacances en semaines par année	
	1. 5	2. 5
	3. 5	4. <input type="text"/>
10. Acquisitions nécessaires à l'exercice de la profession	La personne en formation a besoin des outils professionnels et vêtements de travail suivants:	
	Les habits de travail sont mis à disposition et entretenus par l'entreprise formatrice	
	Les frais d'acquisition sont pris en charge par <input checked="" type="checkbox"/> entreprise formatrice <input type="checkbox"/> personne en formation / représentant légal	Le nettoyage des vêtements professionnels incombe à <input checked="" type="checkbox"/> entreprise formatrice <input type="checkbox"/> personne en formation / représentant légal
11. Assurances	Assurance accidents	
	La personne en formation est obligatoirement assurée contre les accidents (LAA). Les primes de l' assurance accidents professionnels sont prises en charge par l'entreprise formatrice.	
	Les primes de l' assurance accidents non professionnels sont prises en charge à raison de <input type="text"/> % par l'entreprise formatrice	100 % par la personne en formation / par le représentant légal
	Assurance perte de gain en cas de maladie convenue <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non Si oui: Les primes sont prises en charge à raison de (L'entreprise doit prendre en charge au moins 50 % des primes.)	50 % par l'entreprise formatrice
		50 % par la personne en formation / par le représentant légal
12. Annexes au contrat d'apprentissage et autres dispositions particulières	Convention pour les apprentis dans l'hôtellerie-restauration suisse Dispositions pour les apprentis	
13. Modification de la durée de la formation ou rupture du contrat	Toute modification du contrat d'apprentissage doit être approuvée par l'autorité cantonale. Les dispositions légales fédérales s'appliquent en cas de résiliation anticipée du contrat.	
14. Signatures	Le présent contrat est établi en 3 exemplaires.	Lieu Lausanne Date 10.03.2020
	Entreprise formatrice (Si la formation se déroule dans un réseau d'entreprises, entreprise principale)	Personne en formation
		Représentant légal
15. Approbation	L'autorité cantonale approuve le présent contrat d'apprentissage. Lieu, date, timbre	

Possibles accords additionnels au contrat d'apprentissage

Selon les dispositions légales/la Convention pour les apprentis dans l'hôtellerie-restauration suisse

Les accords additionnels réglant certains points du contrat d'apprentissage doivent être définis par écrit dans ledit contrat, ou ils doivent être fixés par écrit dans un document séparé, et envoyés en trois exemplaires dûment signés par les parties au contrat à l'Office de la formation professionnelle (CO art 344a).

Exemples de compléments à l'article «7. Indemnisation/salaire brut»

Déductions du salaire brut: accord écrit sur les déductions forfaitaires pour les repas et le logement.

Vous trouverez des modèles de calcul pour les déductions forfaitaires mensuelles pour les repas et le logement sur: www.hotelformation.ch/couts.

Exemples de compléments à l'article «8. Horaire de travail»

42 heures par semaine

ou

établissement saisonnier* 43,5 heures par semaine

ou

petit établissement** 45 heures par semaine

et

l'apprenti se déclare expressément d'accord avec le fait qu'il peut être appelé à travailler les dimanches, les jours fériés et les nuits dans le cadre des dispositions légales en vigueur.

*Selon la CCNT, annexe 1 sont considérées comme entreprises saisonnières:

1. les entreprises qui ne sont ouvertes que pendant certaines périodes de l'année et qui connaissent une ou plusieurs hautes saisons;
2. les entreprises qui sont ouvertes toute l'année et qui connaissent une ou plusieurs hautes saisons d'une durée totale de 3 mois au moins et de 9 mois au plus suivant le système de calcul suivant: Les hautes saisons sont les mois pendant lesquels le chiffre d'affaires moyen du mois est supérieur au chiffre d'affaires mensuel moyen de toute l'année; le chiffre d'affaires mensuel moyen pendant les mois de haute saison doit être supérieur d'au moins 35% au chiffre d'affaires mensuel moyen des autres mois.

**Selon la CCNT annexe 1 sont considérées comme petites entreprises, les entreprises qui, outre l'employeur, n'occupent pas de manière permanente plus de 4 collaborateurs (membres de la famille de l'employeur compris).



Informations importantes

Par ordre alphabétique



Attestation des compétences pour les formations professionnelles initiales de 2 ans avec attestation fédérale de formation professionnelle – obligatoire

Se référer à l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale, section 8, art. 18³:

L'attestation des compétences doit être remise par l'entreprise formatrice. Cette attestation est établie par le formateur et porte sur l'ensemble des domaines centraux et de services; le formateur et la personne en formation évaluent ensemble l'attestation des compétences (elle ne se présente pas sous la forme de notes, mais elle est nécessaire pour la remise de l'attestation fédérale de formation professionnelle et est envoyée à l'autorité cantonale).

Bulletin de l'école professionnelle

A la fin de chaque cours professionnel, l'apprenti/le formateur reçoit un bulletin de notes.

Dossier de formation et de prestations – obligatoire

SPECO, CU, SPR, EMR, SPR_{sy}

Les apprentis consigneront régulièrement dans le dossier de formation et de prestations tous les travaux principaux, les compétences acquises ainsi que leurs expériences au sein de l'entreprise formatrice. Le formateur contrôle et signe chaque trimestre le dossier de formation et de prestations. Le formateur s'entretiendra à ce propos avec l'apprenti au moins une fois par semestre. Ce document peut être utilisé lors de la procédure de qualification dans la branche «travaux pratiques».

Evaluation en entreprise

Une évaluation semestrielle de la formation pratique en entreprise (CU, SPR) est recommandée afin d'apprécier le niveau de formation de l'apprenti. La documentation (guide, formulaire, protocole) est disponible auprès d'Hotel & Gastro formation Suisse.

Dossier de formation incluant le journal de travail – obligatoire SPH, EMH

Les apprentis consigneront régulièrement dans le dossier de formation (y compris journal de travail) tous les travaux principaux, les compétences acquises ainsi que les expériences faites au sein de l'entreprise formatrice. Le formateur contrôle et signe chaque trimestre le dossier de formation (y compris journal de travail). Le formateur aura à ce propos un entretien avec l'apprenti au moins une fois par semestre. Le dossier de formation (y compris journal de travail) peut être utilisé lors de la procédure de qualification dans la branche «travaux pratiques». (Ordonnance sur la formation professionnelle initiale du 7.12.2004, section 7, art. 15).

Evaluation de la formation en entreprise

Une évaluation de la formation pratique en entreprise est recommandée une fois par année pour les SPH et tous les semestres pour les EMH), afin d'apprécier le niveau de formation de l'apprenti. Se référer au guide méthodique SPH: pages 48-50, EMH: pages 34-38)

Embauche de l'apprenti après la formation

Le formateur doit informer l'apprenti d'une embauche ultérieure envisageable dans l'établissement au plus tard trois mois avant la fin de la formation.

Fin de saison de l'entreprise formatrice avant le début des cours à l'HE/CPI

En cas de fermeture d'une entreprise formatrice avant le début des cours, l'apprenti doit recevoir la rémunération habituelle (salaire brut). Il incombe en pareil cas au formateur de trouver à l'apprenti une place adéquate de formation transitoire afin d'éviter une trop longue interruption.

Guide de l'apprentissage

Les droits et obligations des parties contractantes sont expliqués dans la brochure «Guide de l'apprentissage» éditée par le canton dans lequel se déroule l'apprentissage.

Obligation de renseigner/résiliation du contrat d'apprentissage

Le formateur est tenu de signaler tout changement entraînant une modification du contrat d'apprentissage. La résiliation des rapports d'apprentissage doit faire l'objet d'une demande écrite et fondée, y compris pendant le temps d'essai, qui doit être adressée au Service cantonal de la formation professionnelle. Une copie de la demande doit être envoyée pour information à HotellerieSuisse, resp. Hotel & Gastro formation Suisse à Weggis, en tant que responsables de l'école professionnelle.

Procédure de qualification

Les procédures de qualification dans le domaine de qualification «travaux pratiques» sont organisées de manière centralisée par le Service cantonal de la formation professionnelle et ont lieu, en règle générale, dans un hôtel-école ou un centre de formation des CIE. Pour les spécialistes en restauration de système, l'examen a lieu dans l'entreprise formatrice. Le formateur doit donner à l'apprenti le temps nécessaire pour passer ces examens, sans opérer de retenue sur son salaire. Le formateur devra en outre mettre gratuitement à la disposition de l'apprenti le matériel d'examen tel que carte des vins, carte des menus, denrées alimentaires.

Rapport de formation (obligatoire)

A la fin de chaque semestre, le formateur établit un rapport sur le niveau de formation atteint par l'apprenti.

Règlement d'école et de maison

HotellerieSuisse et Hotel & Gastro *formation* Suisse éditent pour la durée des cours des directives que l'apprenti est tenu de respecter. La consommation, la vente et la remise d'alcool, de cannabis ou d'autres drogues sont strictement interdites dans l'hôtel-école et à proximité de celui-ci. Cette règle vaut aussi lors des manifestations organisées en externe par l'hôtel-école. La direction de l'école se réserve le droit d'aviser la police ou les autorités de poursuite pénale, en particulier lors de trafic de drogue.

HotellerieSuisse, mars 2021

Impressum

Editeur

HotellerieSuisse, Berne

Mise en page

xamt franziska liechti, Bern

Impression

Stämpfli AG, Berne

Photos

unsplash.com: Cover

HotellerieSuisse

Formation initiale & Hôtel-écoles

Chemin de Boston 25

CH-1004 Lausanne

T +41 21 331 40 70

welcome.romandie@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch

www.hotels-ecoles.ch

Hotel & Gastro formation Schweiz

Ecole professionnelle intercantonale CPI

Eichstrasse 20

Case postale 362

CH-6353 Weggis

T +41 41 392 77 77

F +41 41 392 77 70

ifk@hotelgastro.ch

www.hotelgastro.ch

