

*Ecoles supérieures d'hôtellerie et de gastronomie
Lucerne . Genève . Zurich . Coire . Thoun . Bellinzona
Hotel & Gastro Union . GastroSuisse . hotelleriesuisse*

Plan d'études cadre

pour la filière de formation ES Hôtellerie et gastronomie

hôtelière-restauratrice diplômée ES hôtelier-restaurateur diplômé ES

1^o MRZ. 2009

29 avril 2008

Adresse de l'organe responsable

Organe responsable PEC ES Hôtellerie et gastronomie
c/o Ecole hôtelière suisse de Lucerne
Adligenswilerstrasse 22, Postfach 4870, 6002 Luzern
info@shl.ch ; www.shl.ch
041 417 33 33

Table des matières

Résumé	1
0. Bases et organe responsable PEC ES hôtellerie et gastronomie	3
0.1 Organe responsable	3
0.2 Bases	4
1. Profil de la profession et champs professionnels	5
1.1 Hôtellerie et gastronomie	5
1.2 Profil de la profession / profil de compétences	7
1.3 Contexte professionnel	8
1.4 Champs professionnels et processus de travail	10
2. Processus de travail - compétences	11
2.1 Champ professionnel Administration d'entreprise	11
2.1.1 Processus de travail Administration et gestion d'entreprise	11
2.1.2 Processus de travail Organisation de l'entreprise	12
2.1.3 Processus de travail Marketing	13
2.1.4 Processus de travail Finances	14
2.1.5 Processus de travail Collaborateurs	15
2.2 Champ professionnel Hébergement	16
2.2.1 Processus de travail Direction de l'hébergement	16
2.2.2 Processus de travail Réception	17
2.2.3 Processus de travail Intendance	18
2.3 Champ professionnel Gastronomie	19
2.3.1 Processus de travail Direction de la gastronomie	19
2.3.2 Processus de travail Restauration	20
2.3.3 Processus de travail Cuisine	21
2.4 Compétences fondamentales et générales	22
2.4.1 Questions interculturelles et questions «Gender»	22
2.4.2 Protection de l'environnement, utilisation durable des ressources	22
2.4.3 Sécurité du travail et protection de la santé	22
2.4.4 Connaissances linguistiques	22
2.4.5 Tourisme	22
3. Titres	23
4. Domaines de formation et leur durée	24
4.1 Étendue de la filière de formation	24
4.2 Durée des domaines de formation	25
4.3 Heures de formation	26
5. Coordination des composantes scolaires et des composantes pratiques	27
6. Procédure de qualification	30
6.1 Principes	30
6.2 Règlement de la promotion et des examens	30
6.3 Qualification finale / examen de diplôme	31
7. Admission	32
8. Révision du plan d'études cadre	32
9. Annexe	32
10. Approbation	33

Résumé

Les hôteliers-restaurateurs diplômés ES gèrent des entreprises d'hôtellerie et de gastronomie; ils assument la responsabilité entrepreneuriale et économique sur le plan de la direction et des aspects techniques.

L'hôtellerie et la gastronomie avec prestation de service globale comprenant l'hébergement et la restauration (full service), avec les compétences techniques et de gestion nécessaires, sont au cœur de la formation de hôtelier-restaurateur dipl. ES / de hôtelière-restauratrice dipl. ES.

L'hôtellerie et la gastronomie sont le secteur de l'économie qui fournit la prestation de service de recevoir des clients, de les héberger et de les restaurer. Il est question d'hôtellerie dès qu'il y a hébergement de clients qui ne peuvent passer la nuit chez eux pour des raisons professionnelles, touristiques, médicales ou autres. Il est question de gastronomie dès que des gens doivent ou désirent se restaurer en dehors de leur foyer.

L'hôtellerie et la gastronomie, en plus d'offrir les prestations de services centrales que sont l'hébergement et la restauration, proposent des prestations de service connexes (salles de conférence, de congrès ou de séminaire, installations sportives, salles de repos et de bien-être, manifestations culturelles et de formation, etc.). La gastronomie et l'hôtellerie peuvent constituer d'importantes offres annexes d'une entreprise ou d'un événement – songeons aux hôpitaux, à la restauration du personnel ou encore à la gastronomie lors de voyages ou d'événements sportifs. Elles peuvent aussi faire partie d'une offre diversifiée et vaste comme la gastronomie dans un grand magasin ou sur un bateau.

Les hôteliers-restaurateurs diplômés ES assurent la direction stratégique et opérationnelle de PME de l'hôtellerie et de la gastronomie en toute autonomie et avec une grande compétence sociale. Ils occupent des fonctions de cadres supérieurs dans la direction de grandes entreprises nationales et internationales de l'hôtellerie et de la gastronomie. Ils gèrent de façon autonome les domaines de travail « Hébergement » et « Gastronomie ».

Les champs d'activité et les processus de travail liés découlent des prestations de service centrales « Hébergement et Gastronomie », des processus de soutien, de prestation et de gestion d'entreprise ainsi que des formes usuelles traditionnelles et modernes des grandes et moyennes entreprises (cf. annexe I). Le critère premier est la pertinence dans la durée sur le marché du travail.

Les hôteliers-restaurateurs diplômés ES sont confrontés dans leur environnement de travail international et multiculturel aux questions interculturelles et de genre. Ils communiquent avec les clients, la direction de l'entreprise, les collaborateurs, les professionnels du tourisme et les fournisseurs avec une grande compétence sociale et en plusieurs langues.

Dans le cadre des offres de formation du secteur tertiaire de l'hôtellerie suisse reconnues par la Confédération, les examens professionnels et professionnels supérieurs (brevets et diplômes fédéraux) forment les cadres et le personnel dirigeant aux domaines de la production et de la prestation de services dans l'hôtellerie et la gastronomie. Les écoles supérieures spécialisées (diplôme ES) donnent une qualification en responsabilité technique et de direction de toute l'entreprise en matière d'hôtellerie et de gastronomie (cf. annexe II).

Un marché du travail s'ouvre aux hôteliers-restaurateurs diplômés ES pour des fonctions de cadres et de direction dans l'hôtellerie et la gastronomie sur les plans nationaux et internationaux, dans les chaînes d'hôtels, la restauration collective, la gastronomie système, la gastronomie de marque, le « contract catering » mais également dans les hôpitaux, cliniques et homes ainsi que dans l'industrie de la distribution et dans les entreprises de prestations de services spécialisées dans l'hôtellerie et la gastronomie.

L'hôtellerie et la gastronomie se caractérisent par une grande diversité de l'offre dans les prestations de service centrales que sont l'hébergement et la restauration mais aussi dans les prestations de services annexes. L'hôtellerie et la gastronomie apparaissent dans des formes d'entreprise les plus diverses, de la petite entreprise familiale jusqu'aux grandes chaînes internationales. Le plan d'études cadre met l'accent sur les compétences centrales essentielles à la prestation de service d'hébergement et de restauration ainsi qu'à la direction d'une entreprise d'hôtellerie.

Les organes responsables possèdent un haut niveau de compétences et doivent respecter les standards minimaux obligatoires pour les écoles d'hôtellerie suisse, que les cours soient donnés dans une langue nationale ou en anglais. Ils considèrent la diversité des offres de formation ES de haut niveau comme une chance pour une branche de l'hôtellerie et de la gastronomie vivante et tournée vers l'avenir ainsi que pour la réputation mondiale de l'hôtellerie et de la gastronomie suisses.

Les écoles hôtelières suisses bénéficient d'une longue tradition. Les premières écoles hôtelières sont apparues dès le boom touristique et hôtelier avant la Première Guerre mondiale. Les organisations professionnelles suisses leaders de la branche, toutes fondées dès le 19^e siècle, peuvent se targuer d'être les inventeurs de la formation hôtelière et d'avoir toujours joué un rôle de pionnier dans ce domaine. Le plan d'études cadre s'inscrit dans cette tradition.

Les écoles hôtelières suisses reconnues comme écoles supérieures spécialisées ont chacune leur propre profil et un caractère particulier. Le plan d'études cadre encourage les écoles hôtelières à préserver cette identité culturelle. C'est toujours aux écoles hôtelières concurrentes de mener les élèves jusqu'au diplôme de hôte-lier-restaurateur ES.

Un diplôme de niveau secondaire II est requis pour l'admission dans une école supérieure en hôtellerie et gastronomie. Les étudiants de langue étrangère doivent apporter la preuve avant leur entrée à l'école de leur capacité à maîtriser la langue du cours.

La filière de formation ES hôtellerie et gastronomie comprend au minimum 3'600 heures de formation pour les titulaires d'un certificat fédéral de capacité approprié, 5'400 heures de formation pour les étudiants avec un autre diplôme du degré secondaire II. L'école règle les modalités de prise en compte de la formation professionnelle appropriée, des diplômes étrangers et des compétences acquises dans une autre formation. Les stages accompagnés au sein d'entreprises font partie intégrante de la filière de formation d'une école supérieure en hôtellerie et gastronomie. Avant l'examen de diplôme, les diplômés attestent d'au moins deux ans de pratique professionnelle dans l'hôtellerie et la gastronomie.

Les écoles règlent leur procédure de qualification dans leur règlement de promotion et d'examen.

0. Bases et organe responsable PEC ES hôtellerie et gastronomie

Organe responsable

- **Hotel & Gastro Union**
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch
- **GastroSuisse**
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
www.gastrosuisse.ch
- **Hotelleriesuisse**
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch
- **Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL**
Fondée en 1909; école supérieure spécialisée depuis 1987
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.shl.ch
- **Ecole Hôtelière de Genève ES**
Fondée en 1914; école supérieure spécialisée depuis 1996
Avenue de la Paix 12
1202 Genève
www.ehg.ch
- **Belvoirpark Hotelfachschule Zürich**
Fondée en 1921; école supérieure spécialisée depuis 1989
Seestrasse 141
8002 Zürich
www.belvoirpark.ch
- **SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality**
Fondée en 1966; école supérieure spécialisée depuis 1990
Commercialstrasse 19
7007 Chur
www.ssth.ch
- **Hotelfachschule Thun**
Fondée en 1987; école supérieure spécialisée depuis 1991
Mönchstrasse 37
3602 Thun
www.hfthun.ch
- **Scuola superiore alberghiera e del turismo SSAT**
Fondée en 1996; école supérieure spécialisée depuis 2000
Viale Stefano Franscini 32
6501 Bellinzona
www.ssat.ch

Bases

- Loi fédérale sur la formation professionnelle
(Loi sur la formation professionnelle, LFPr)
du 13 décembre 2002
- Ordonnance sur la formation professionnelle
(Ordonnance sur la formation professionnelle, OFPr)
du 19 novembre 2003
- Ordonnance du DFE concernant les conditions minimales de reconnaissance
des filières de formation et des études post-diplômes des écoles supérieures
(OES)
du 11 mars 2005
- Guide. Plans d'études cadres pour les écoles supérieures
(Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie OFFT)
du 31 mars 2006
- Formations professionnelles reconnues par la Confédération dans l'hôtellerie et
la gastronomie
(voir Annexe II)

1. Profil de la profession et champs professionnels

Hôtellerie et gastronomie

Les hôtelières-restauratrices diplômées ES / les hôteliers-restaurateurs diplômés ES (diplômés ES)¹ gèrent des entreprises d'hôtellerie et de gastronomie; ils assument la responsabilité entrepreneuriale et économique sur le plan de la direction et des aspects techniques.

La restauration est le secteur de l'économie ayant pour mission de recevoir des clients, de les héberger et de leur offrir un repas afin de permettre aux gens de se rencontrer. La restauration n'est pas seulement un facteur économique, elle est un élément essentiel de notre culture et de notre tradition. Elle joue un rôle déterminant dans la vie sociale et professionnelle ainsi que dans les échanges culturels et sociaux.

Il est question **d'hôtellerie** dès qu'il y a hébergement de clients qui ne peuvent passer la nuit chez eux pour des raisons professionnelles, touristiques, médicales ou autres. Il est question de **gastronomie** dès que les personnes doivent ou désirent se restaurer en dehors de leur foyer.

Au total en Suisse, 300 000 personnes travaillent à temps plein ou à temps partiel dans l'hôtellerie et la gastronomie. Environ 55 % d'entre elles sont des femmes. Plus de 10 000 personnes sont en formation professionnelle de base ou en formation professionnelle de niveau supérieur.

Environ 30 000 entreprises (hôtels, restaurants, bars et salons de thé) proposent à la fois l'hébergement et la restauration. L'hôtellerie suisse est composée d'environ 5600 hôtels et de 260 000 lits. La para-hôtellerie (appartements de vacances et campings) fait en outre partie des quelque 800 000 possibilités d'hébergement.

Une hôtellerie et gastronomie concurrentielle capable de fournir de bonnes prestations est à la base du tourisme, l'une des branches les plus importantes de l'économie suisse.

L'hébergement dans les hôtels (hôtellerie) est proposé sous diverses formes avec divers objectifs dans des combinaisons variées d'entreprises de genres différents:

Hôtellerie

- dans des hôtels d'affaires, de séminaire, de conférence, de vacances, d'excursion, de bien-être, de cure, etc.
- dans des hôtels, motels, auberges, auberges de jeunesse, refuges de montagnes, hospices, maisons de cure, centres de formation, résidences, pensions, etc.
- dans des établissements saisonniers ou à l'année

Para-hôtellerie

- dans des appartements de vacances, aparthôtels, Bed & Breakfast, hébergements dans des campings, etc.

¹ Il faut comprendre par *diplômés ES* dans ce plan d'études cadre les hôteliers-restaurateurs dipl. ES / les hôtelières-restauratrices dipl. ES.

Hôpitaux et homes

- dans des hôpitaux, cliniques, cliniques de rééducation, etc.
- dans des homes et maisons de soins, des résidences pour personnes âgées, des maisons pour les enfants et la jeunesse, des internats, des institutions pour personnes handicapées etc.

La restauration de clients hors foyer (nourriture et boissons) sont consommés sur place (restaurant) ou à emporter (take-away). Les offres diverses et variées satisfont les besoins des clients, de la restauration rapide à la haute gastronomie:

- Restaurants en tout genre:

Restaurant gastronomique, restaurant découverte, restaurant ethnique, restaurant de spécialités, restaurant végétarien, auberge de campagne, pizzeria, pâtisserie, bistrot, brasserie, steak house, salon de thé, cafétéria, snack-bar, snack à emporter, restaurant de quartier, bar, vinothèque, restaurant de grand magasin, restaurant fast-food, restaurant sur un lieu d'excursion, restaurant de montagne, d'altitude, d'aire d'autoroute, etc.

- Lieux de divertissement: dancing, casino, salle de spectacle, discothèque, etc.

- Take-away: snack-bar, point de vente mobile, etc.

- Restauration dans les transports: (trains et gares, aéroports et avions, restauration à bord des bateaux, sur les aires d'autoroute), gastronomie dans les grands magasins (restaurant de grand magasin, traiteur, take-away), gastronomie système (restaurant de marque, restaurant de chaîne), restauration événementielle, catering, etc.

- Restauration collective: restauration du personnel, restauration scolaire, restauration en milieu hospitalier, dans les homes, etc.

L'hôtellerie et la gastronomie se pratiquent dans des entreprises de tout type, de la **petite entreprise** familiale jusqu'aux **grandes chaînes internationales**. En Suisse, la majorité des entreprises d'hôtellerie sont des petites et moyennes entreprises (PME). Les chaînes de restaurants et d'hôtels sont cependant en pleine progression.

L'hôtellerie et la gastronomie, en plus d'offrir les **prestations de services centrales que sont l'hébergement et la restauration**, proposent généralement d'autres prestations de service (salles de conférence, de congrès ou de séminaire, installations sportives, salles de repos et de bien-être, manifestations culturelles et de formation, etc.). La gastronomie et l'hôtellerie peuvent constituer d'importantes offres annexes d'une entreprise ou d'un événement – songeons aux hôpitaux, à la restauration du personnel ou encore à la gastronomie lors de voyages ou d'événements sportifs. Elles peuvent aussi faire partie d'une offre diversifiée et vaste comme la gastronomie dans un grand magasin ou sur un bateau.

L'hôtellerie et la gastronomie avec prestation de service globale comprenant l'hébergement et la restauration (full service), avec les compétences techniques et de gestion nécessaires, sont au cœur de la formation de hôtelier-restaurateur dipl. ES / de hôtelière-restauratrice dipl. ES.²

² Cf. graphique Modèle d'entreprise d'hôtellerie et de gastronomie à l'annexe I

Profil de la profession / profil de compétences

Les hôteliers-restaurateurs dipl. ES / hôtelières-restauratrices dipl. ES

- assurent en toute autonomie la gestion stratégique et opérationnelle de PME de l'hôtellerie et de la gastronomie. Ils assument la responsabilité entrepreneuriale et économique sur le plan de la direction et des aspects techniques;
- effectuent des tâches de direction de façon autonome dans des entreprises nationales et internationales, au titre de leurs fonctions de cadres supérieurs, et assument la responsabilité entrepreneuriale et économique sur le plan de la direction et des aspects techniques;
- gèrent de façon autonome les domaines de travail « Hébergement » et « Gastronomie »;
- mettent en place des offres d'hôtellerie et de gastronomie axées sur le marché et les commercialisent;
- organisent et implémentent les procédures de prestations, les chaînes de service et les processus de travail pour fournir les prestations de service d'hébergement et de restauration selon des principes économiques et écologiques;
- communiquent avec les hôtes, les responsables de la direction, les collaborateurs, les professionnels du tourisme et les fournisseurs avec une grande compétence sociale et en plusieurs langues;
- organisent, avec efficacité et compte tenu du profil de l'entreprise, l'administration et d'autres processus de soutien, la gestion de la qualité, la gestion durable des ressources et le controlling.

Contexte professionnel

Les trois organisations professionnelles nationales ont la responsabilité principale en matière de formation professionnelle dans l'hôtellerie au niveau secondaire II et au niveau tertiaire:

- **hotelleriesuisse** – représente notamment les grandes entreprises hôtelières
- **GastroSuisse** – représente notamment les entreprises de restauration et les petits hôtels
- **Hotel & Gastro Union** – représente les professionnels, cadres, collaborateurs et apprenants

Les trois organisations professionnelles sont des organismes représentatifs du monde du travail pour la formation professionnelle en hôtellerie.

Système de formation professionnelle en hôtellerie

La branche de l'hôtellerie et de la gastronomie dispose, sur la base de la loi sur la formation professionnelle et de la loi sur les hautes écoles spécialisées, d'un système de formation cohérent et perméable au niveau secondaire II et au niveau tertiaire.

Cf. graphique à l'annexe II: « Aperçu des formations professionnelles reconnues par la Confédération dans l'hôtellerie et la gastronomie suisses »³

Formation professionnelle initiale

Dans la formation professionnelle initiale, quatre apprentissages professionnels spécifiques d'une durée de trois ans avec certificat de capacité fédéral préparent aux domaines centraux de production dans le but de pouvoir fournir des prestations de service dans la gastronomie et l'hébergement:

- Cuisinier / cuisinière CFC
- Spécialiste en restauration CFC
- Spécialiste en hôtellerie CFC
- Employé(e) de commerce HGT (Hotel-Gastro-Tourisme) CFC

Examens professionnels fédéraux et examens professionnels fédéraux supérieurs

Sur la base des certificats de capacité, dans tous les domaines de production, il est possible de passer les examens professionnels avec brevet fédéral, qui donnent la qualification de maîtrise professionnelle du métier et permettent d'occuper une fonction de supérieur dans ce domaine:

- Cuisinier / cuisinière en hôtellerie et restauration avec brevet fédéral
- Cuisinier / cuisinière d'hôpital, de home et en restauration collective avec brevet fédéral
- Chef en restauration / cheffe en restauration avec brevet fédéral

³ Sont compris dans le graphique les examens professionnels supérieurs, réglés dans l'annexe 2 de l'OCM ES avec les examens supérieurs de l'hôtellerie et de la gastronomie.

- Intendant / intendante avec brevet fédéral
- Chef / cheffe d'accueil et d'administration hôtelière avec brevet fédéral

Sur la base des examens professionnels, cinq examens professionnels supérieurs avec diplôme fédéral donnent la qualification de gestion économique et technique du domaine de la production dans de grandes entreprises:

- chef de cuisine / de production diplômé resp. cheffe de cuisine / de production diplômée
- chef en restauration diplômé / cheffe en restauration diplômée
- intendant diplômé / intendante diplômée
- responsable en restauration de collectivités diplômé(e)
- restaurateur diplômé / restauratrice diplômée

Ecoles supérieures spécialisées

Les écoles supérieures en hôtellerie et gastronomie offrent des filières de formation ES en vue de l'obtention du diplôme de hôtelier-restaurateur d'après ce plan d'études cadre.

Un diplôme d'études postgrade ES conduit au diplôme EPG en management hôtelier.

Haute école spécialisée

Une haute école spécialisée de la branche permet d'obtenir des diplômes ES en hôtellerie ou en management de l'hospitalité.

Marché du travail

Les diplômés d'écoles supérieures en hôtellerie et gastronomie peuvent trouver du travail:

- dans l'hôtellerie et la restauration sur les plans nationaux et internationaux
- dans la restauration collective
- dans la restauration système
- dans le secteur du « contract catering »
- dans les hôpitaux, cliniques et homes
- dans le secteur de la sous-traitance (denrées alimentaires, boissons, technique, installations, etc.)
- dans les entreprises qui proposent des prestations de service d'hôtellerie et de restauration (agences de marketing et de vente, entreprises fiduciaires, prestataires de services de personnel, prestataires de services informatiques, fourniture de linge, entreprises de nettoyage, etc.)

Les liens et perméabilités pour les diplômés d'écoles supérieures spécialisées consistent en un marché du travail très étendu et dans l'offre de formation continue dans le tourisme.

Champs professionnels et processus de travail

Les domaines de travail et les processus de travail qui y sont liés découlent des prestations de service centrales « Hébergement et Gastronomie », des processus de soutien, de prestation et de gestion d'entreprise ainsi que des formes usuelles traditionnelles et modernes de grandes et moyennes entreprises.

Les principaux domaines et processus de travail dans la direction d'entreprises et d'établissements dans l'hôtellerie et la gastronomie et dans la production et la commercialisation des prestations de service centrales « Hébergement et Gastronomie » sont les suivants:

Gestion d'entreprise

Avec les processus de travail	1. Direction d'entreprise
	2. Organisation d'entreprise
	3. Marketing
	4. Finances
	5. Collaborateur

Hébergement

Avec les processus de travail	6. Direction de l'hôtellerie
	7. Réception
	8. Intendance

Gastronomie

Avec les processus de travail	9. Direction de la gastronomie
	10. Restauration
	11. Cuisine

Compétences générales de base

La direction d'une entreprise d'hôtellerie et de gastronomie requiert

- une sensibilité particulière dans les questions interculturelles et de genre.
- une exploitation durable des ressources (protection de l'environnement, efficacité énergétique)
- une prise de responsabilité quant à la sécurité et à la santé des hôtes et des collaborateurs
- des connaissances linguistiques
- des connaissances de base en matière de tourisme

2. Processus de travail - compétences

Champ professionnel Administration d'entreprise

Les diplômés ES⁴ assurent la direction stratégique et opérationnelle de PME de l'hôtellerie et de la gastronomie et ce, avec une grande compétence sociale et de manière écologiquement responsable. Ils assument la responsabilité de la direction et technique de l'entreprise.

Ils occupent des fonctions de cadres supérieurs dans de grandes entreprises nationales et internationales de l'hôtellerie et de la gastronomie. Ils assument la responsabilité de direction et technique de l'entreprise.

2.1.1 Processus de travail Administration et gestion d'entreprise

Les diplômés ES, en tant que responsables, appliquent des procédures globales et axées sur le travail en équipe et sur la pratique dans des problèmes d'entreprise complexes.

Ils ont une vue d'ensemble et connaissent les tenants et les aboutissants. Ils font usage de leur expérience professionnelle et humaine et emploient les modèles, théories et procédures issus de leur apprentissage de la gestion d'entreprise.

Ils connaissent les organisations de la branche, leurs fonctions et leurs tâches; ils comprennent la connotation suisse et le fonctionnement du partenariat social; ils utilisent leurs services et institutions pour une gestion efficace de l'entreprise et des collaborateurs.

Les diplômés ES

- voient l'entreprise comme un système complexe et dynamique;
- créent à l'aide de modèles d'entreprise des rapports avec des situations entrepreneuriales complexes, évaluent les possibilités pour l'entreprise, prennent des décisions entrepreneuriales et les mettent en œuvre;
- identifient les situations et évolutions significatives dans l'environnement de l'entreprise et analysent, grâce à leur esprit de synthèse, leurs effets sur les objectifs de l'entreprise ainsi que sur les champs d'activité et les processus de travail décrits ci-après;
- évaluent de façon réaliste l'évolution et l'adaptation d'objectifs de l'entreprise et leurs conséquences pour les ressources et procédures;
- planifient des projets d'entreprise au moyen d'un business plan.

⁴ Il faut comprendre par *diplômés ES* dans ce plan d'études cadre les hôteliers-restaurateurs dipl. ES / les hôtelières-restauratrices dipl. ES.

2.1.2 Processus de travail Organisation de l'entreprise

Les diplômés ES élaborent l'organisation adéquate pour une entreprise avec les structures de mise en œuvre et de déroulement remplissant les critères de rendement, de productivité (production des produits et des prestations de services au meilleur coût), d'efficacité et de qualité (bénéfice le plus grand possible pour le client). Les diplômés ES mettent en application ces critères.

Ils comprennent que les structures servent, d'une part, à définir la répartition du travail et la standardisation des déroulements afin de permettre des gains de rendement et d'efficacité, d'autre part, qu'elles permettent de coordonner les prestations partielles fournies dans le cadre des différents processus de travail et de les intégrer efficacement de manière à former un tout.

Les diplômés ES

- organisent la structure de l'entreprise (organisation structurelle) et les déroulements (structures des processus) de sorte que les facteurs de production puissent avoir un effet optimal grâce à une répartition du travail et à une collaboration clairement définies;
- vérifient régulièrement et systématiquement l'efficacité et l'efficacé des structures de gestion et les déroulements et instaurent un controlling correspondant;
- disposent des connaissances et des instruments que l'apprentissage de commerce met à leur disposition en vue d'une organisation adéquate de l'entreprise. Ils les actualisent systématiquement et se basent par ailleurs sur les expériences d'entreprises performantes;
- implémentent un système d'assurance qualité dans l'entreprise;
- documentent de façon adéquate les structures et déroulements (organigrammes, descriptions des processus, processus de travail, cahiers des charges, check-lists);
- veillent à la prise en compte et au respect intégraux des directives en matière de protection de la santé et de sécurité du travail.

2.1.3 Processus de travail Marketing

Les diplômés ES analysent et évaluent le marché, élaborent des stratégies, mesures et objectifs marketing puis les mettent en application, via le controlling du marketing, ils tirent des conclusions sur le succès obtenu et procèdent à des adaptations.

Ils considèrent le marketing comme un mode de pensée entrepreneurial; ils gèrent l'entreprise sur le plan stratégique et opérationnel, dans le cadre d'une approche orientée marché et orientée client.

Ils voient le marketing comme un volet important de la gestion d'entreprise

Les diplômés ES

- analysent les différentes situations de marché au moyen de divers instruments de marketing et formulent des objectifs et mesures marketing stratégiques et opérationnels, tant qualitatifs que quantitatifs;
- élaborent un concept marketing pour un établissement hôtelier ou de restauration. Ils s'accordent avec les autres domaines de gestion et intègrent le concept dans le business plan;
- mettent en application le concept marketing, instrument de gestion essentiel présentant un cadre général pour les multiples tâches et activités marketing;
- utilisent les principaux instruments du controlling du marketing, évaluent les résultats et adaptent les objectifs, mesures et instruments;
- élaborent des propositions de stratégies marketing et de mesures visant à leur implémentation.

2.1.4 Processus de travail Finances

A l'aide des instruments que le management des finances met à leur disposition, les diplômés ES évaluent la situation financière d'une entreprise, et en déduisent les décisions de gestion nécessaires. Ils organisent le secteur de la comptabilité et des finances.

Ils comprennent que les finances, la comptabilité et la gestion des finances sont un volet important de la gestion d'entreprise.

Les diplômés ES

- gèrent la comptabilité financière et exécutent les paiements;
- établissent les comptes annuels (bilan, compte de résultats, compte des flux monétaires et compte de centre de profits);
- calculent à l'aide de la comptabilité d'entreprise les coûts des produits et des prestations de service;
- formulent les objectifs financiers de l'entreprise, les coordonnent avec ceux des autres domaines de gestion et les intègrent dans le business plan;
- évaluent les liquidités, la situation des produits et du patrimoine;
- procèdent à une évaluation de l'entreprise;
- connaissent les possibilités de financement de l'entreprise;
- utilisent les instruments usuels dans la branche de la comptabilité et des finances, les benchmarks comparatifs, des chiffres clés probants ainsi que les principes d'évaluation et de financement universellement reconnus.

2.1.5 Processus de travail Collaborateurs

Les diplômés ES voient la gestion du personnel comme un mode de pensée global sur lequel ils se fondent pour améliorer la motivation, la qualification, le développement et le bien-être des collaborateurs, condition essentielle pour la réussite d'une entreprise dans un secteur de services nécessitant beaucoup de personnel.

Ils analysent leur propre comportement de gestion et en tirent les enseignements nécessaires en matière de développement et de formation continue du personnel.

Ils considèrent la gestion et la conduite du personnel comme un volet important de la gestion d'entreprise et comme une condition centrale pour la qualité et la productivité ainsi que pour la compétitivité de l'entreprise.

Ils gèrent avec succès l'administration et l'emploi du personnel, dans le respect des règles juridiques et avec une grande compétence sociale.

Les diplômés ES

- gèrent l'administration du personnel (engagements, départs, salaires, assurance sociale, etc.) avec les instruments usuels dans la branche et dans le respect des prescriptions en matière de droit du travail. Ils organisent l'emploi efficient des collaborateurs et le controlling;
- initient les collaborateurs à leurs tâches, font passer des entretiens aux collaborateurs et leur donnent des qualifications;
- mettent en œuvre des instruments et techniques de gestion de manière ciblée et en fonction de la situation;
- fixent des objectifs quantitatifs et qualitatifs dans le domaine de la gestion du personnel ainsi qu'en matière de développement du personnel, le but étant de répondre tout à la fois aux souhaits de l'entreprise et des collaborateurs;
- élaborent une politique du personnel cohérente avec des principes, des objectifs, des stratégies et des mesures. Ils accordent la politique du personnel avec les autres domaines de gestion et l'intègrent dans le business plan.

Champ professionnel Hébergement

Par hébergement, on entend tout type de logement d'hôtes dans des établissements d'hébergement professionnels (hôtels, cliniques, homes, etc.). Dans les filières de formation ES de l'hôtellerie et de la gastronomie, l'hôtellerie touristique est au centre de la formation en tant que prestation de service globale de mise à disposition et de commercialisation d'une offre d'hébergement.

La réception fournit au client de l'hôtel toutes les prestations de service correspondant à ses besoins et à la politique de l'entreprise (Guest Relations) et assure les tâches commerciales au front office de l'établissement hôtelier.

L'intendance s'assure du bien-être du client dans les lieux d'hébergement et de loisirs. L'intendance (Housekeeping / Facility Management) s'occupe de l'entretien des locaux hôteliers, du nettoyage, de l'approvisionnement en linge et de la technique du bâtiment.

2.1.6 Processus de travail Direction de l'hébergement

Les diplômés ES gèrent de façon autonome le secteur Hébergement.

Les diplômés ES

- organisent et dirigent de façon autonome le secteur d'entreprise Hébergement et veillent à ce que toute la chaîne de service soit opérationnelle, de la vente et de la réservation à la facturation en passant par l'accueil des clients;
- organisent et coordonnent la collaboration entre le front office et le back office (réception et administration) ainsi que la collaboration entre les secteurs réception et intendance. Ils veillent à ce que les processus de travail soient économiques et qu'ils tiennent compte des contraintes du personnel;
- planifient, calculent, évaluent et réalisent des investissements dans le secteur de l'hébergement. Ils veillent à l'entretien des installations et des locaux.

2.1.7 Processus de travail Réception

Les diplômés ES gèrent de manière autonome le secteur Réception en tant qu'hôtes.

Ils sont des accompagnants et des conseillers compétents des clients et mènent des entretiens de vente avec succès.

Ils mènent des entretiens techniques avec les cadres et collaborateurs en qualité de supérieurs compétents et crédibles. Ils veillent à ce que les processus de travail soient économiques et tiennent compte des contraintes du personnel et fixent les exigences requises pour le choix de collaborateurs.

Ils disposent de capacités et connaissances commerciales, organisationnelles et de communication. Ils ont des connaissances humaines, ont du savoir-vivre, de l'assurance et une grande capacité de décision dans les situations délicates.

Les diplômés ES

- reçoivent les clients, les prennent en charge, les conseillent et les encadrent;
- traitent les opérations de réservation et examinent les réclamations en étant attentifs tout à la fois aux griefs du client et aux intérêts de l'entreprise;
- effectuent tous les décomptes en rapport avec les notes des clients;
- utilisent les moyens d'information, de communication et d'organisation compte tenu de la tâche à effectuer;
- possèdent une connaissance approfondie (niveau utilisateur) d'un logiciel de gestion hôtelière courant ainsi que des programmes Office (traitement de texte, tableur et logiciel de présentation);
- prennent en considération dans leurs décisions les prescriptions légales et les règlements en vigueur dans la branche dans le cadre de la prise en charge du client.

2.1.8 Processus de travail Intendance

En fonction des besoins des clients et de la politique de l'entreprise, les diplômés ES planifient l'équipement et l'aménagement des locaux en collaboration avec les responsables de l'intendance et de la technique du bâtiment, élaborent des processus de travail écologiques, économiques et tenant tout à la fois des attentes des clients et des contraintes du personnel, et fixent les exigences requises pour la sélection des collaborateurs.

Ils mènent des entretiens techniques avec les cadres et collaborateurs en qualité de supérieurs compétents et crédibles.

Ils sont conscients de l'importance vitale de l'intendance pour le bien-être du client et pour la réussite de l'entreprise et agissent en concordance.

Les diplômés ES

- planifient et évaluent les processus de travail pour le nettoyage et l'aménagement des locaux ainsi que pour l'entretien et les aspects techniques et ce, en vertu de critères ergonomiques, écologiques et économiques;
- élaborent de façon autonome des concepts de nettoyage et d'hygiène, planifient leur exécution correcte, les documentent, prennent les mesures préventives et effectuent les travaux de contrôle;
- ont des connaissances de base dans l'approvisionnement en linge et organisent des processus de travail en vertu de critères ergonomiques, écologiques et économiques;
- ont des connaissances de base dans le domaine de la technique du bâtiment.

Champ professionnel Gastronomie

On entend par gastronomie tout type de restauration hors de chez soi. Dans les filières de formation d'hôtellerie et de gastronomie ES, la haute gastronomie avec service à table est au centre de la formation en tant que prestation de service globale allant de la réception du client et de la vente de plats et boissons aux prestations de services liées dans la restauration, en passant par la préparation des plats en cuisine.

2.1.9 Processus de travail Direction de la gastronomie

Les diplômés ES gèrent de façon autonome le secteur d'entreprise Gastronomie.

Les diplômés ES

- planifient, calculent, organisent et dirigent des entreprises de gastronomie et autres (organisation de banquets, restauration événementielle) et ce, de la planification de l'offre et de la vente à la facturation en passant par la réalisation;
- en collaboration avec les chefs cuisiniers et restaurateurs, ils établissent les offres en matière de gastronomie en fonction des besoins des clients et de la politique de l'entreprise;
- organisent et coordonnent la collaboration de la cuisine et de la restauration et veillent à ce que les processus de travail soient écologiques et économiques et tiennent compte des contraintes du personnel;
- organisent l'achat économique de produits et de marchandises ainsi que l'élimination écologique des déchets occasionnés;
- planifient, calculent, évaluent et réalisent des investissements et veillent à l'entretien des installations et des locaux.

2.1.10 Processus de travail Restauration

Les diplômés ES gèrent de façon autonome le secteur Restauration en tant qu'hôtes.

Ils s'occupent des clients et les conseillent avec compétence et mènent des entretiens de vente avec succès. Ils réussissent à créer l'ambiance qui fait du client un invité.

Ils mènent des entretiens techniques avec les cadres et collaborateurs en qualité de supérieurs compétents et crédibles. Ils veillent à ce que les processus de travail soient économiques et tiennent compte des contraintes du personnel et fixent les exigences requises pour le choix de collaborateurs.

Les diplômés ES

- établissent des horaires de travail en prenant en compte les aspects économiques et de droit du travail;
- organisent et planifient les processus de travail;
- élaborent les offres, calculent les prix de vente et connaissent les méthodes et stratégies de fixation des prix;
- organisent et dirigent le service de plats et boissons adapté à l'entreprise et à l'événement;
- maîtrisent différentes techniques de vente et les mettent en application en fonction de la situation;
- traitent les réclamations en étant attentifs tout à la fois aux griefs du client et à la politique de l'entreprise;
- connaissent les différents systèmes de contrôle dans la restauration et les adaptent aux genres d'exploitation en fonction des besoins;
- disposent de connaissances approfondies sur les boissons;
- emploient les principes économiques et écologiques en matière d'acquisition et de gestion des marchandises et d'élimination des déchets;
- prennent en considération dans leurs décisions les prescriptions légales concernant la manipulation des denrées alimentaires, des boissons mais aussi de la vaisselle ainsi que des machines et des installations et les appliquent de façon stricte.

2.1.11 Processus de travail Cuisine

Les diplômés ES planifient des offres avec les responsables de cuisine sur la base des besoins des clients et de la politique d'entreprise et élaborent des processus de production qui soient économiques tout en tenant compte des contraintes du personnel. Ils fixent les exigences requises pour le choix des collaborateurs.

En qualité de supérieurs compétents et crédibles, ils mènent des entretiens techniques avec les cadres et les collaborateurs.

Les diplômés ES

- évaluent de façon autonome les processus de travail en cuisine d'après des points de vue économiques et écologiques;
- préparent les plats d'après des recettes et mettent en pratique les méthodes, techniques de cuisson et technologies culinaires appropriées;
- connaissent les critères (utilisation, valeur nutritive, qualité, digestibilité, saisonnalité, stockage, rentabilité) pour le choix des produits alimentaires bruts, intermédiaires et finis;
- calculent le prix de vente des plats et boissons;
- disposent de connaissances nutritionnelles de base;
- appliquent les principes écologiques et économiques en matière d'achat et de gestion de marchandises et d'élimination des déchets.

Compétences fondamentales et générales

2.1.12 Questions interculturelles et questions «Gender»

L'environnement de travail des diplômés ES se distingue par une structure internationale et multiculturelle des clients et collaborateurs, ce qui exige une certaine sensibilité pour les questions interculturelles et de genre.

Les diplômés ES agissent de façon correcte et sont sensibles aux questions «Gender» et interculturelles dans leur fonction de gérant, dans l'organisation de l'entreprise, au contact des clients et collaborateurs ainsi que dans les offres aux clients et dans les règlements pour les collaborateurs.

2.1.13 Protection de l'environnement, utilisation durable des ressources

L'utilisable durable des ressources dans la durée et un environnement intact jouent un rôle essentiel pour le succès économique à long terme dans l'hôtellerie et la gastronomie. Les diplômés ES veillent à l'utilisation durable des ressources dans leur secteur de responsabilité au sein de l'entreprise en gardant à l'esprit l'objectif de protection de l'environnement.

2.1.14 Sécurité du travail et protection de la santé

La sécurité et la santé des collaborateurs et des clients relèvent de la responsabilité des diplômés ES. Ils veillent à tous points de vue à la sécurité des clients et imposent de façon logique dans leur domaine de responsabilité au sein de l'entreprise les prescriptions relatives à la sécurité du travail et à la protection de la santé des collaborateurs.

2.1.15 Connaissances linguistiques

Les diplômés ES communiquent en plusieurs langues avec les clients, la direction de l'entreprise, les collaborateurs, les professionnels du tourisme et les fournisseurs et ce, avec une grande compétence sociale.

Outre la langue du cours, les diplômés ES doivent maîtriser une autre langue étrangère, au moins au niveau B1 du cadre européen de référence pour les langues, et ils doivent avoir la capacité de converser dans une autre langue au niveau A2.

Si le cours est donné dans l'une des langues nationales, l'anglais est la langue étrangère obligatoire. Si le cours n'est pas donné dans l'une des langues nationales, au moins l'une des langues nationales est une matière obligatoire.

2.1.16 Tourisme

L'hôtellerie et la gastronomie constituent, avec le transport, l'infrastructure de base la plus importante pour le tourisme.

Les diplômés ES tiennent compte des mécanismes du secteur du tourisme dans leur décisions de gestion.

3. Titres

Une fois la filière de formation dans une école supérieure en hôtellerie et gastronomie terminée avec succès, les titres reconnus par la Confédération et protégés ci-après sont délivrés:

allemand

«dipl. Hôtelière-Restauratrice HF»	au féminin
«dipl. Hôtelier-Restaurateur HF»	au masculin

français

«hôtesse-restauratrice diplômée ES»	au féminin
«hôte-restaurant diplômé ES»	au masculin

italien

«albergatrice-ristoratrice dipl. SSS»	au féminin
«albergatore-ristoratore dipl. SSS»	au masculin

anglais (proposition de traduction)

„College of Professional Education and Training (PET) Degree in Hospitality Management“

4. Domaines de formation et leur durée

4.1 Étendue de la filière de formation

- La filière de formation ES, spécialisation hôtellerie et gastronomie, comprend
 - au minimum 3600 heures de formation pour les titulaires d'un certificat fédéral de capacité approprié,
 - au minimum 5400 heures de formation pour les titulaires d'autres certificats de capacité et d'autres diplômes du degré secondaire II.
- L'école prend en compte la formation professionnelle antérieure. L'école règle les modalités de prise en compte de la formation professionnelle dans les cours et les stages accompagnés.
 - L'école règle la reconnaissance des compétences acquises dans une autre formation.
 - En tout état de cause, la filière de formation comprend 3600 heures de formation au minimum.
- Les stages accompagnés au sein d'entreprises font partie intégrante de la filière de formation.
 - Les stages accompagnés représentent au moins 30% et au plus 45% du total des heures de formation.
- Les certificats fédéraux de capacité appropriés sont
 - Cuisinier / cuisinière CFC
 - Spécialiste en restauration CFC
 - Spécialiste en hôtellerie CFC
 - Employé(e) de commerce HGT (Hotel-Gastro-Tourisme) CFC respectivement
 - Sommelier / Sommelière CFC
 - Assistant / Assistante en restauration et hôtellerie CFC
 - Assistant / Assistante d'hôtel CFC

4.2 Durée des domaines de formation

- Les champs professionnels Administration d'entreprise, Hébergement et Gastronomie comprennent au minimum les heures de formation ci-après, y compris les stages accompagnés:

Gestion d'entreprise

avec les processus de travail	au moins 1800 heures de formation (y compris les stages accompagnés)
1. Administration et gestion d'entreprise	
2. Organisation de l'entreprise	
3. Marketing	
4. Finances	
5. Collaborateurs	
y compris les compétences fondamentales et générales	

Hébergement

avec les processus de travail	au moins 900 heures de formation (y compris les stages accompagnés : au moins 30% et au plus 60% des heures de formation)
6. Direction de l'hébergement	
7. Réception	
8. Intendance	

Gastronomie

avec les processus de travail	au moins 900 heures de formation (y compris les stages accompagnés : au moins 30% et au plus 60% des heures de formation)
9. Direction de la gastronomie	
10. Restauration	
11. Cuisine	

- Dans le cadre des consignes minimales ci-dessus, l'école règle au sein de sa filière de formation la durée des cours dans les différents secteurs de formation et la modalité d'intégration des compétences fondamentales et générales dans la filière de formation.
- L'école règle au sein de sa filière de formation les modalités de réalisation de la formation pratique concernant les compétences de direction dans les domaines direction d'entreprise, direction de l'hébergement et direction de la gastronomie.

4.3 Heures de formation

En vertu de l'article 42, alinéa 1 de l'Ordonnance sur la formation professionnelle (OFPr), les heures de formation comprennent:

- les heures de présence;
- le temps moyen consacré à l'étude personnelle, les travaux individuels et les travaux de groupe;
- les autres mesures qui s'inscrivent dans le cadre de la formation (projets, voyages d'études, etc.);
- les contrôles des connaissances, les procédures de qualification, les travaux de diplômes;
- le temps moyen consacré à la mise en pratique des connaissances acquises;
- les stages accompagnés.

5. Coordination des composantes scolaires et des composantes pratiques

- Les stages accompagnés font partie intégrante de la formation dans une école supérieure en hôtellerie et gastronomie.⁶
- Les stages accompagnés en entreprise comprennent au moins 30% et au plus 45% des heures de formation de la filière.
- L'école règle les stages accompagnés dans le règlement de l'école ainsi que dans un règlement des stages. La réglementation des stages est claire, précise, transparente, sans équivoque et connue des étudiants.
- Les stages accompagnés ont un lien direct avec les contenus de la filière de formation et transmettent des compétences et expériences professionnelles et personnelles. Ils doivent être effectués dans les domaines de l'hôtellerie et de la gastronomie ou, dans des cas justifiés, dans le tourisme.
- Pour les étudiants et les entreprises de stage, l'école règle au minimum les points suivants:

1. But et objets des stages

Les stages permettent d'atteindre les objectifs suivants:

- mise en pratique du contenu du cours;
- entraînement à un travail professionnel autonome, aux contacts avec les supérieurs, les collaborateurs et les clients et au travail d'équipe;
- connaissance des procédures de production et de déroulement dans la pratique de l'entreprise;
- identification de ses propres points forts et faibles sur le plan professionnel et social et découverte de ses propres préférences professionnelles.

2. Durée et moment des stages

La durée, le moment pendant la formation, l'orientation des stages en termes de contenu ainsi que les objectifs des périodes de stages sont fixés par l'école.

⁶ Art. 10 OCM ES

¹ Si les filières de formation comprennent des stages, les prestataires de la formation sont responsables du choix de l'entreprise de stage.

² Les exigences posées à l'entreprise de stage sont fixées par les prestataires de la formation.

³ Les stages sont axés sur les compétences à acquérir et placés sous l'égide de professionnels ainsi que sous la surveillance des prestataires de la formation. Le domaine d'affectation de l'étudiant et les activités qu'il exerce correspondent à son niveau de formation.

3. Stages en Suisse ou à l'étranger

Les stages peuvent être effectués en Suisse ou à l'étranger. L'école fixe des lignes directrices pour sa filière de formation à cet effet.

Les étudiants des écoles supérieures suisses en hôtellerie et gastronomie qui n'ont pas d'expérience professionnelle en Suisse doivent faire au moins la moitié des stages en Suisse en raison des particularités du système suisse de formation professionnelle, des réalités professionnelles et techniques suisses, des offres et produits typiquement suisses ainsi que des spécificités culturelles, linguistiques, sociales et légales.

L'école veille à assurer que les relations au sein de l'entreprise de stage se déroulent dans l'une des langues nationales pour les étudiants dont la langue maternelle n'est pas l'une des langues nationales.

4. Entreprises de stage

L'école a la responsabilité de sélectionner avec soin des entreprises de stage pouvant garantir que les objectifs de stage convenus seront atteints. Elle instruit, valide et contrôle systématiquement les entreprises de stage par des visites régulières et des contacts personnels avec les responsables de stage, par l'intermédiaire des rapports d'expérience des stagiaires et à travers la conclusion de contrats de travail et l'établissement de certificats de travail.

5. Contrat de travail

Chaque stage en Suisse est basé sur un contrat de travail régi par le droit suisse des obligations. Ce contrat est stipulé entre le stagiaire/la stagiaire et l'entreprise de stage.

Les dispositions relatives à l'existence d'un contrat de travail écrit sont également valables pour les stages à l'étranger.

Chaque stagiaire dispose d'un contrat de travail écrit avant de commencer son stage. L'école en reçoit une copie.

La rémunération ainsi que les conditions de travail et d'engagement sont stipulées dans le contrat de travail. Elles sont conformes aux lois et prescriptions nationales ainsi qu'aux conventions collectives de travail.

6. Encadrement des stagiaires

L'école garantit l'encadrement des stagiaires par un directeur de stage.

L'entreprise où a lieu le stage nomme un responsable de stage qui sera l'interlocuteur responsable aussi bien pour le stagiaire que pour l'école.

L'école s'assure que les responsables du stage disposent des compétences techniques et de direction nécessaires pour atteindre les objectifs du stage dans les champs professionnels de l'entreprise où se déroule le stage.

7. Réussite des stages

L'école prévoit les conditions dans lesquelles un stage est considéré comme réussi et les répercussions de stages réussis ou non sur les procédures de promotion et de qualification.

Le/la responsable du stage de l'entreprise de stage évalue pour le compte de l'école si le/la stagiaire a atteint les objectifs fixés par le stage.

Un certificat de travail qualifiant émis par l'entreprise de stage ainsi que d'autres instruments définis par l'école servent à évaluer le stage.

6. Procédure de qualification

L'école édicte un règlement de la promotion et des examens⁷. Celui-ci règle la procédure de qualification dans le cadre de la filière de formation, la promotion et la procédure de qualification définitive (qualification finale).

Principes

- Toutes les compétences relatives aux processus de travail du chapitre 2 sont évaluées dans la procédure de qualification.
- Au cours de la formation, les différents domaines de formation peuvent se terminer par des examens intermédiaires (qualifications intermédiaires).
- Les performances et les progrès des étudiants au cours de leur apprentissage à l'école et en stage sont vérifiés périodiquement.
- L'évaluation des performances réalisées se base sur des critères établis à l'avance et connus des étudiants.
- Des instruments de qualification adaptés sont utilisés pour l'évaluation des performances à l'école et en stage.
- Diverses formes d'évaluation peuvent être utilisées (notes, mots, etc.). Dans tous les cas, l'évaluation « atteint – non atteint / réussi – non réussi » doit être exprimée clairement.
- La prise en compte de compétences acquises dans d'autres formations est réalisée individuellement par l'école. Les écoles en réglementent la procédure et les critères.

Règlement de la promotion et des examens

- Le règlement de la promotion et des examens règle les conditions dans lesquelles les parties de la formation, semestres et stages sont considérés comme réussis, les prérequis pour que la filière de formation puisse être continuée (promotion), ainsi que l'admission à la qualification finale et la qualification finale.
- Le règlement de la promotion et des examens règle spécialement les points suivants:
 - conditions des promotions éventuelles dans le cadre de la filière de formation et pour l'admission à la qualification finale
 - procédure de promotion et de qualification
 - qualification finale (examen de diplôme)
 - évaluation et coefficient des performances
 - Conséquences de la non-atteinte des performances requises
 - Possibilités de répétition
 - Protection juridique et procédure de recours

⁷ Art. 8 et 9 OCM ES

Qualification finale / examen de diplôme

- Sont admises à la procédure définitive de qualification les personnes pouvant attester d'au moins deux ans de pratique professionnelle dans l'hôtellerie et/ou la gastronomie.

Les stages accompagnés et l'apprentissage dans un métier de l'hôtellerie et de la restauration sont pris en compte à part entière au titre de pratique professionnelle.

- La procédure de qualification définitive (examen de diplôme) comporte au moins un mémoire et des examens intégrés écrits et / ou oraux (épreuve orale d'examen / épreuve orale d'intégration).
- La procédure de qualification définitive est axée sur la totalité des compétences de gestion, d'économie d'entreprise, techniques et spécifiques à la branche, fondamentales et générales qui sont nécessaires pour l'activité professionnelle. En particulier, elle doit également attester la capacité à réfléchir de manière approfondie sur ses propres capacités professionnelles et sur les responsabilités de direction.

7. Admission

- Les titulaires de diplômes du degré secondaire II sont admis dans les écoles supérieures d'hôtellerie et de gastronomie.
Les diplômes étrangers de niveau ISCED (International Standard Classification of Education) 3A, 3B ou 3C, 4A ou 4B peuvent être reconnus.
- Les étudiants de langue étrangère doivent apporter la preuve avant leur entrée dans l'école qu'ils maîtrisent la langue du cours au niveau B2 selon le cadre européen de référence en langues.
- Les écoles peuvent prévoir des conditions d'admission supplémentaires comme des tests d'aptitude.
- Les écoles règlent la reconnaissance de compétences acquises dans d'autres formations.

8. Révision du plan d'études cadre

Le plan d'études cadre « hôtelière-restauratrice diplômée ES / hôtelier-restaurateur diplômé ES » sera vérifié au moins tous les cinq ans par l'organe responsable. Celui-ci est composé des organisations professionnelles hotelleriesuisse, GastroSuisse et Hotel & Gastro Union ainsi que des écoles supérieures spécialisées reconnues en hôtellerie et gastronomie.

9. Annexe

- Annexe I: Modèle d'une entreprise d'hôtellerie et de gastronomie
- Annexe II: Aperçu des formations professionnelles reconnues par la Confédération dans l'hôtellerie et la gastronomie suisses

10. Approbation

Les organes responsables ont édicté ce Plan d'études cadre

Lucerne, le 29 avril 2008

Hotel & Gastro Union, Luzern

Bruno Poma
Président

Urs Masshardt
Administrateur

GastroSuisse, Zürich

Klaus Künzli
Président

Dr. Florian Hew
Directeur

hotelleriesuisse, Bern

Guglielmo Brentel
Président

Dr. Christoph Juen
CEO

Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL

Karl Eugster
Président

Kurt Imhof
Directeur

Ecole Hôtelière de Genève ES

Alain Brunier
Directeur

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich

Paul Nussbaumer
Directeur

SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality, Chur

Beat Wicki
CEO

Marc-Etienne Gartmann
Directeur d'école

Hotelfachschule Thun

Jakob Häberli
Président

Christoph Rohn
Directeur

Scuola superiore alberghiera e del turismo SSAT, Bellinzona

Marco Huber
Président

Mauro Scolari
Directeur

Entrée en vigueur:

Ce Plan d'études cadre entre en vigueur le 1^{er} janvier 2009.

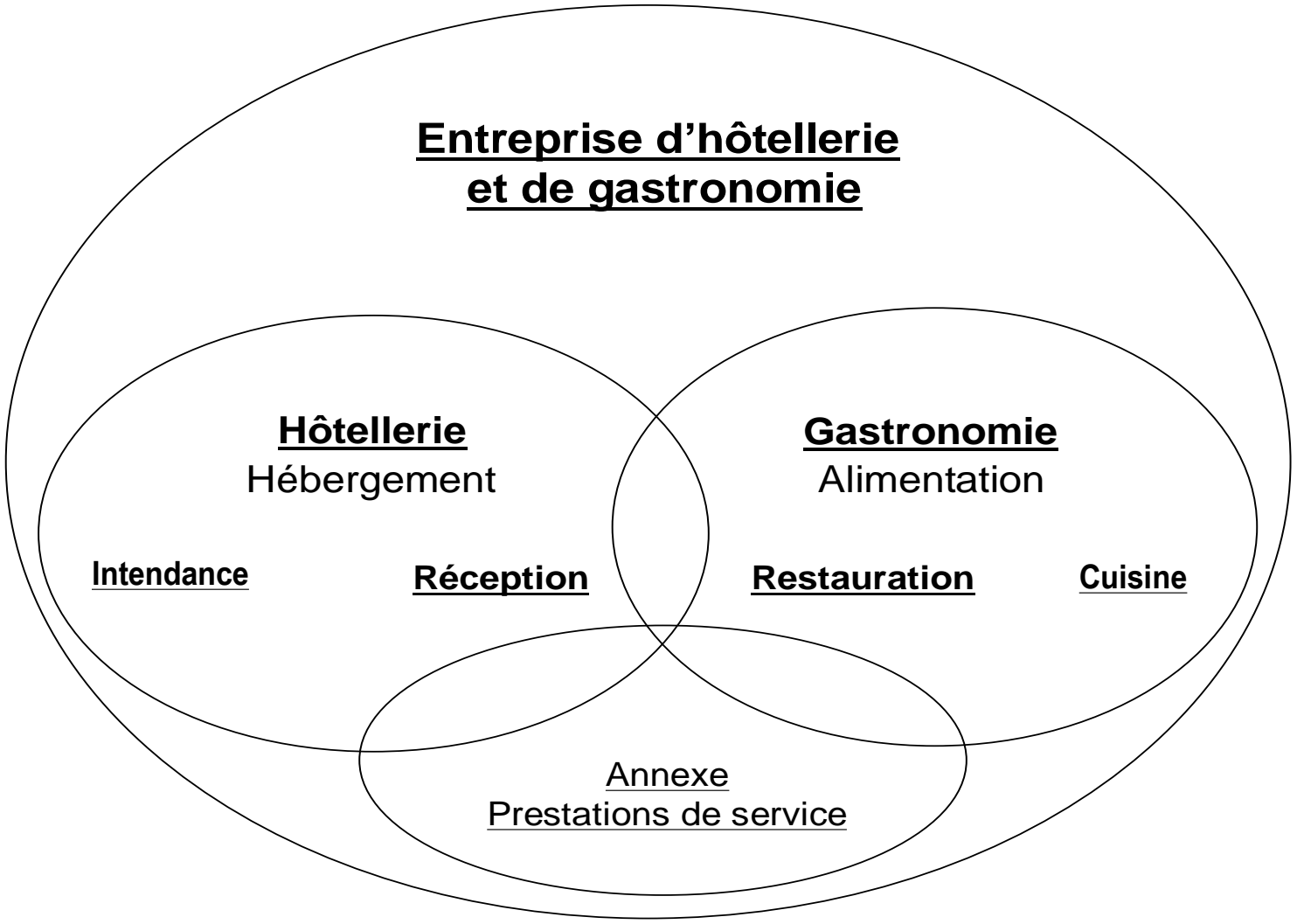
Le Plan d'études cadre est approuvé

1 0. MRZ. 2009

Berne,

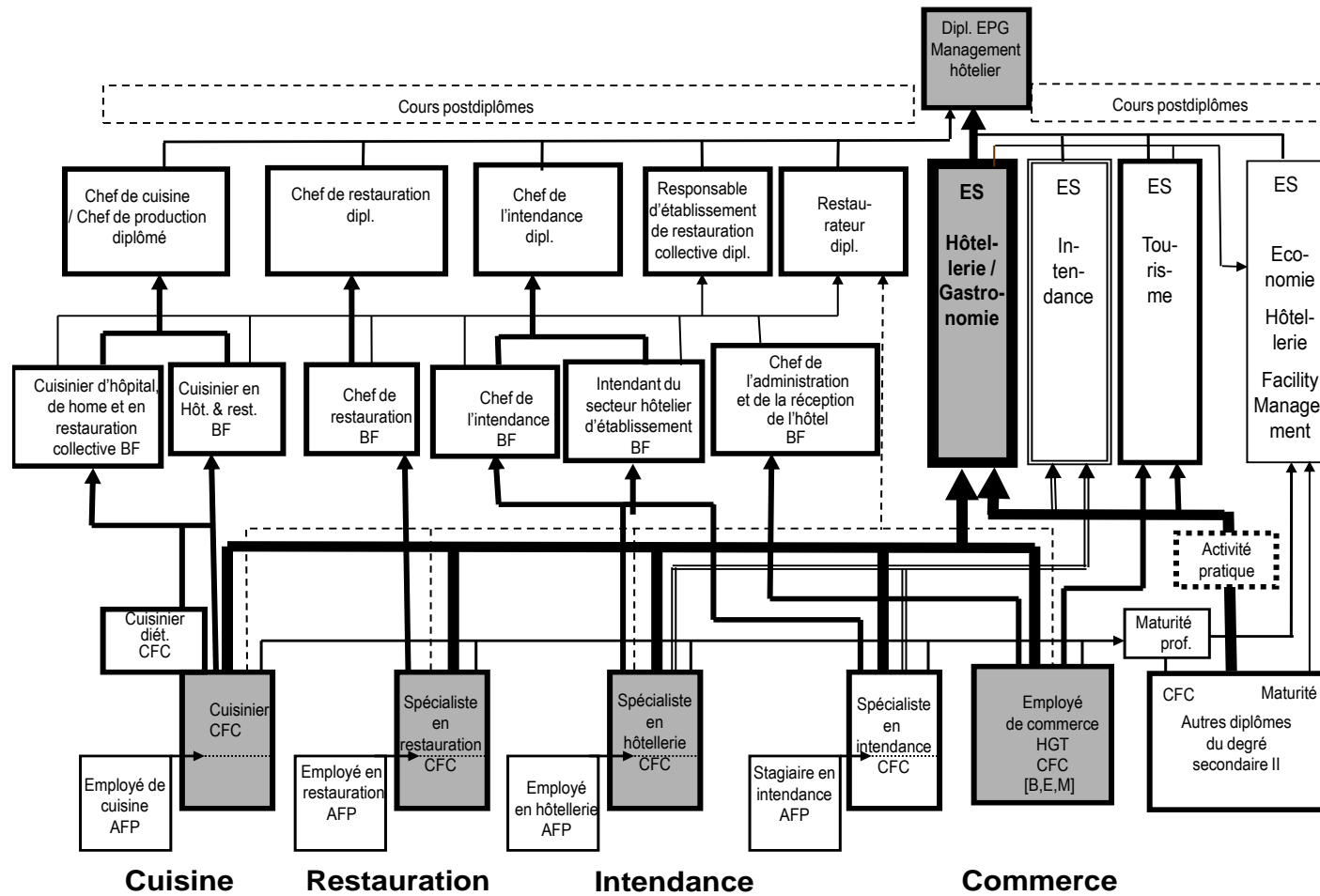
Office fédéral pour la formation professionnelle et la technologie OFFT

La directrice: Dr. Ursula Renold



Annexe I:
Modèle d'entreprise d'hôtellerie et de gastronomie

Annexe II: Aperçu des formations professionnelles reconnues par la Confédération dans l'hôtellerie et la gastronomie suisses



Par manque de place, seule la forme masculine du métier a été employée

6.2007