



## Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec validation des acquis d'expériences

concernant l'ordonnance du SEFRI du 6 novembre 2018 sur la formation professionnelle initiale  
et le plan de formation du 6 novembre 2018

pour

### **Spécialiste en restauration CFC**

#### **No de la profession 78705**

soumises pour avis à la Commission suisse pour le développement de la profession  
et la qualité de la formation des  
Spécialiste en restauration CFC et  
Employée en restauration AFP/Employé en restauration AFP  
le 8 février 2021

publiées par Hotel & Gastro *formation* Suisse le 14 avril 2021

Document disponible sur le site [www.hotelgastro.ch/Downloads](http://www.hotelgastro.ch/Downloads)



## Table des matières

<b>1</b>	<b>Objectif et finalité .....</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Bases légales.....</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>Exigences pour le dossier de validation.....</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>Reconnaissance des formations antérieures .....</b>	<b>4</b>
<b>5</b>	<b>Méthodes d'évaluations appropriées.....</b>	<b>5</b>
<b>6</b>	<b>Entrée en vigueur .....</b>	<b>6</b>

## 1 Objectif et finalité

Les dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec validation des acquis d'expériences et leurs annexes concrétisent les directives de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale, du plan de formation du profil de qualification et dans les dispositions pour la procédure de qualification avec validation des acquis d'expériences.

## 2 Bases légales

Les dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec validation des acquis d'expériences dans la formation professionnelle initiale s'appuient sur les bases légales suivantes :

- la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle (LFPr ; RS 412.10), en particulier art. 33 à 41 ;
- l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr ; RS 412.101), en particulier art. 30 à 35, 39 et 50 ;
- l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (RS 412.101.241), en particulier art. 6 à 14 ;
- l'ordonnance du SEFRI du 6 novembre 2018 sur la formation professionnelle initiale de spécialiste en restauration CFC ;
- le plan de formation concernant l'ordonnance du 6 novembre 2018 relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de spécialiste en restauration CFC ;
- le profil d'exigences en matière de culture générale selon l'ordonnance du 27 avril 2006 sur les exigences minimales pour la formation générale dans l'enseignement professionnel de base (RS 412.101.24).
- Réglementation du 14 avril 2021 relatif à la procédure de qualification avec validation des acquis d'expériences du SEFRI sur la formation initiale de spécialiste en restauration CFC.

### 3 Exigences pour le dossier de validation

Le dossier de validation tient compte de l'expérience pratique professionnelle et non professionnelle et de l'enseignement professionnel et général. Le dossier de validation contient des données, des faits, des épreuves qui se réfèrent à un profil de qualification professionnelle spécifique et au profil d'exigence en matière d'enseignement général. Le dossier de validation se compose des parties suivantes :

Contenu	Description
<b>Curriculum vitae</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CV</li> <li>• Liste des expériences pratiques professionnelles et extra-professionnelles</li> <li>• Liste des formations spécialisées ou générales</li> </ul>	Le curriculum vitae donne un aperçu de l'expérience et de la formation de chaque personne. Les activités réalisées sont énumérées.
<b>Auto-évaluations</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Niveau d'atteindre des compétences opérationnelles</li> <li>• Niveau d'acquisition du profil d'exigences en matière de culture générale</li> </ul>	Sur la base du profil de qualification et du profil d'exigences de culture générale, une autoévaluation de ses propres compétences est effectuée.
<b>Certificats obligatoires</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 ans d'expériences dans la branche hôtellerie et restauration, dont 3 ans dans le service/restauration</li> </ul>	<p>Certificats de travail attestant des conditions d'admission à la procédure de qualification par validation d'acquis.</p> <p>Pour les candidats avec AFP, la pratique de 3 ans commence après l'examen AFP.</p>
<b>Documents justificatifs</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attestations et certificats de travail</li> <li>• Attestations des cours</li> <li>• Certificats</li> <li>• Documentation professionnelle relative à des projets réalisés</li> <li>• Documentation sur l'élaboration de programmes, d'applications, etc.</li> </ul>	Documents justifiant de l'atteinte des compétences opérationnelles et de la culture générale.
<b>Preuves</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expérience pratique professionnelle</li> <li>• Expérience pratique-extra-professionnelle</li> <li>• Formation spécialisée</li> <li>• Culture générale</li> </ul>	Les documents requis pour la vérification sont énumérés et inclus. Il peut s'agir, par exemple, de preuves de travail, de certificats de travail et de références, de confirmations de cours, de certificats, de pièces de travail personnelles, d'évaluations ou de retours de visites pratiques volontaires, de photographies, etc.
<b>Déclaration sur l'honneur</b>	Déclaration sur la préparation personnelle du dossier de validation et l'authenticité des preuves avec signature de la candidate ou du candidat.

## 4 Reconnaissance des formations antérieures

La formation formelle et non formelle suivante peut être prouvée. S'il existe des diplômes reconnus, l'admission à procédure de qualification avec validation des acquis d'expériences et les dispenses correspondantes doivent être demandées dès le début. Cela peut réduire le temps et l'implication nécessaires pour préparer le dossier de validation.

Les compétences qui ont été démontrées dans le cadre d'une procédure de qualification de l'enseignement professionnel initial ou dans le cadre de la formation continue sont créditées dans la validation des acquis de formation comme suit :

Compétence d'action pour les Spécialistes en restauration CFC	Reconnaissance en tant que...
Employée en restauration AFP/ Employé en restauration AFP (Orfo 2018)	CO a5 + 7, b4, c1 + 2 + 4 + 5, d1 à 3, e1 à 5
Employée en restauration AFP/ Employé en restauration AFP (Orfo 2004)	CO a5, b4, c1 + 2 + 4, d1 à 3, e1 à 5
Spécialiste en hôtellerie CFC	CO a1 à 7, d1 + 3 + 6, e1 + 2 + 5
Employée en hôtellerie AFP/ Employé en hôtellerie AFP	CO a1 + 2 + 4 + 6, d3, e1 + 2 + 5
Employée de commerce branche HGT CFC/ Employé de commerce branche HGT CFC	CO a7, d1 à 3
Spécialiste en communication hôtelière CFC	CO a2 + 4 + 5 + 7, d1 à 4, e1 + 2 + 5
Cuisinière CFC/Cuisinier CFC	CO a7, c2 à 5, d3 + 6, e1 + 4 + 5
Employée en cuisine AFP/ Employé en cuisine AFP	CO c2 + 5, d3 + 6, e1 + 4 + 5
Spécialiste en gastronomie de système CFC	CO a2 + 4 + 7, b4 + 5, c4 + 5, d2 + 3 + 5 + 6, e1 + 4 + 5
Diplômée/Diplômé cursus Progresso	CO a3 + 5, b1 + 4, d1 à 3, e5
Diplômée/Diplômé Séminaire d'entreprise de restauration (G1) avec 1 an d'activité	CO a1 à 5, b1 à 4, c1 + 2 + 4, d1 à 6, e1 à 5
Diplômée/Diplômé école hôtelière ES	CO a1 à 5 + 7, b1 à 5, c1 + 2 + 4 + 5, d1 à 6, e1 à 5

## 5 Méthodes d'évaluations appropriées

Les méthodes de vérification suivantes sont particulièrement adaptées à la formation professionnelle de base en tant que spécialiste en restauration CFC :

- Confirmation des compétences opérationnelles par des certificats détaillés et explications orales à l'entretien de validation avec les experts.
- Confirmation de compétences opérationnelles par une visite pratique des experts.

Une visite pratique est possible pour les compétences suivantes :

<b>a</b>	<b>a3</b>	Appliquer les procédures et types de service dans le conseil de la clientèle.
<b>b</b>	<b>b2</b>	Expliquer l'offre de boissons aux clients et recommander et vendre des boissons.
	<b>b3</b>	Préparer des boissons, les arranger, les présenter aux clients et les servir.
<b>c</b>	<b>c1</b>	Préparer la mise en place pour le service des mets tant dans le service quotidien que pour les grands événements
	<b>c2</b>	Expliquer aux clients l'offre de mets et recommander et vendre des mets.
	<b>c3</b>	Préparer et dresser des mets en présence du client, les lui présenter et les servir.
<b>d</b>	<b>d2</b>	Se servir des systèmes de commande et de caisse, établir les additions et procéder à l'encaissement.
	<b>d3</b>	Utiliser l'infrastructure technique.
<b>e</b>	<b>e1</b>	Gérer les marchandises, du contrôle des stocks jusqu'à la sortie des marchandises.
	<b>e3</b>	Organiser le buffet des boissons et le poste de débarrassage.
	<b>e4</b>	Éviter les gaspillages et éliminer les marchandises, les déchets et les matières résiduelles.
	<b>e5</b>	Prendre et mettre en œuvre des mesures pour préserver la valeur et utiliser l'énergie et le matériel de manière économe.
<b>f</b>	<b>Une des compétences opérationnelles f1 à f4 doit être validée</b>	
	<b>f1</b>	Recommander aux clients des vins et des bières appropriés et les servir dans les règles de l'art.
	<b>f2</b>	Préparer et servir aux clients des créations spéciales à base de café et de thé.
	<b>f3</b>	Conseiller aux clients une offre complète de cocktails, préparer des cocktails complexes et les servir.
	<b>f4</b>	Flamber, fileter, trancher et mariner des plats spéciaux et des plats créés soi-même en présence des clients, les présenter et les servir.

## 6 Entrée en vigueur

Les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec validation des acquis d'expériences de Spécialiste en restauration CFC entrent en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2022 et s'appliquent jusqu'à leur révocation.

Weggis, le 14 avril 2021

### **Hotel & Gastro formation Suisse**

La présidente

Le directeur

.....  
Nicole Brändle Schlegel

.....  
Max Züst

Le 8 février 2021, la Commission suisse pour le développement de la profession et la qualité de la formation a pris position, par voix de circulaire, sur les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec validation des acquis d'expériences de Spécialiste en restauration CFC.







