

Hotel & Gastro *formation*

by

Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Nouveaux métiers dans l'hôtellerie et la restauration

Après la phase préparatoire et suite au retard lors de l'introduction de la nouvelle loi sur la formation professionnelle, **Hotel & Gastro formation**, l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie et les Cantons ont fixé en commun le plan de procédure et de temps définitif visant l'introduction des nouvelles professions.

en bref

2004 – Dernier début des apprentissages:

- Sommelier(ère)
- Assistant(te) d'hôtel
- Assistant(te) en restauration et hôtellerie

2005 - Introduction des nouveaux apprentissages:

- Employé(e) en restauration
- Employé(e) en hôtellerie
- Aide-employé(e) en restauration
- Aide-employé(e) en hôtellerie
- Aide-employé(e) en cuisine

Le coeur de la planification actuelle est l'introduction des nouveaux apprentissages comme système global, possible dès l'année 2005.

L'introduction de l'ensemble de tous ces nouveaux apprentissages en 2005 permettra une préparation et une introduction dans des conditions optimales à tous les participants.

Les nouveaux apprentissages de 3 ans en qualité Employé(e) en restauration et Employé(e) en hôtellerie garantissent une formation de base solide correspondant aux besoins de la branche.

Les nouveaux apprentissages de deux ans avec attestation fédérale complètent judicieusement les apprentissages de trois ans avec CFC.

La forme définitive des apprentissages avec attestation peut être décidée seulement après présentation des résultats du projet pilote dans les cantons et après le développement d'un modèle de référence.

Pour **Hotel & Gastro formation**, la réalisation des deux modèles d'attestation, à savoir Aide - employé(e) en restauration et Aide - employé(e) en hôtellerie est au premier plan. En outre une nouvelle formation de base sanctionnée par une attestation pour le secteur de cuisine est examinée. **Hotel & Gastro formation** crée ainsi un système de formation de base flexible et perméable.

Le document ci-joint explique les déroulements temporels de l'introduction et fait remarquer des particularités.

Hotel & Gastro formation