

Révision de la formation

Responsable du secteur hôtelier - intendance avec brevet fédéral

Evolution dans le domaine de l'hôtellerie-intendance

Le paysage de la formation professionnelle dans l'hôtellerie-intendance a toujours été caractérisé par la multiplicité des diplômes existants.

Associations faitières	Examen professionnel
OrTra intendance Suisse, FM PRO, Grocadi, Curaviva, H+, FRAPIDA, Hotel & Gastro Union, SV Service SA	Intendant / intendante avec brevet fédéral
Union suisse des paysannes (USPF)	Paysanne avec brevet fédéral
MFS Maintenance und Facility Management Society of Switzerland	Agent/Agente de maintenance avec brevet fédéral
Gouvernante Suisse et OrTra intendance Suisse	Gouvernante / Gouvernant de maison avec brevet fédéral
Suissetec, Curaviva et divers associations,	Conciergerie avec brevet fédéral
Schweizerische Interessengruppe der Hotellerie auf Pflegestationen in Institutionen des Gesundheitswesens (SIHP)	Employé dans l'hôtellerie en soins de santé avec brevet fédéral
Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse	Intendant / intendante en hôtellerie et restauration avec brevet fédéral

Dans le cadre de la dernière révision du brevet fédéral en intendance, la plupart des associations faitières sont parvenues à mettre sur pied un règlement d'examen unique. Les contenus des examens professionnels relevant des ménages privés, des exploitations agricoles et des entreprises de maintenance ont cependant été mis de côté.

Les organisations du monde du travail suivantes constituent depuis 2011 l'organe responsable de l'examen professionnel de responsable du secteur hôtelier-intendance:

Organisations de salariés

FM pro Schweiz

Hotel & Gastro Union, association des employé-e-s de l'hôtellerie-restauration

GROCADI, Groupement romand des cadres d'intendance (dissout)

SIHP, Schweizerische Interessengruppe der Hotellerie auf Pflegestationen

Organisations patronales

CURAVIVA Schweiz

H+ (hôpitaux suisses)

Partenaire social

Hotel & Gastro *formation* Suisse (institution de formation portée par Hotel & Gastro Union, GastroSuisse et HotellerieSuisse)

Afin de tenir compte de l'identité de chacun des partenaires, ceux-ci ont mis en place en 2010 les modules obligatoires à choix suivants:

- 8a Organisation de la gastronomie
- ou
- 8b Gastronomie aux stations de soins
- ou
- 8c Gastronomie dans l'hôtellerie

Les personnes des organes responsables (membres du groupe de base et membres de Commission de l'assurance de qualité) impliquées dans la révision en cours plaident en faveur d'un examen professionnel unifié pour tous. Il est grand temps d'actualiser la formation supérieure!

Comment intégrer les trois modules obligatoires à choix actuels dans un module obligatoire commun?

La future formation comprendra notamment l'alimentation et l'organisation de la gastronomie. Ces compétences sont demandées en particulier dans le secteur de la santé. Les établissements hôteliers portent également une attention croissante à ce secteur d'activité. Les candidat-e-s du secteur de la santé pourront acquérir de nouvelles compétences dans le domaine de la préparation de salles de séminaire.

Au cours des derniers mois, un nouveau règlement d'examen et de nouvelles directives ont été développées dans ce sens. Les documents ont été affinés et mutuellement adaptés, puis mis en consultation auprès des organisations et responsables concernés.

Dans les années à venir, il faudra également s'attendre à une fusion partielle de la formation des métiers de l'hôtellerie-intendance au niveau de la formation professionnelle initiale.

Arguments en faveur de cette évolution

Avantages pour les futurs diplômé-e-s	<p>Formation élargie dans la restauration et les prestations de services pour l'hôtellerie, les homes et les hôpitaux.</p> <p>Perspectives de carrière diversifiées dans l'hôtellerie et les institutions du domaine de la santé.</p> <p>Ces compétences sont exigées au niveau des examens professionnels supérieurs.</p>
Avantages pour les employeurs	<p>Plus grand choix lors du recrutement.</p> <p>Conditions d'engagement plus flexibles pour les responsables du secteur hôtelier-intendance grâce au renforcement des compétences.</p> <p>Les titulaires du brevet et du diplôme fédéral correspondent aux profils demandés actuellement sur le marché du travail.</p>
Avantages pour les organisateurs d'examens	<p>Organisation, déroulement et correction des examens finaux simplifiés du fait de la suppression des trois variantes d'examen.</p>

Vue d'ensemble

Examen professionnel de Responsable du secteur hôtelier-intendance



Description du module (document de travail)

Intitulé du module	Module G: offres de restauration et de prestations de services
Type de module	Module obligatoire
Contenus d'examen	Elaboration d'offres Concepts de prestations de services Restauration adaptée à la situation et aux clients Bien-être des patients et des résidents Prescriptions légales et professionnelles spécifiques au secteur Réalisation de prestations de services adaptées aux besoins des divers groupes cibles (hôtes, clients, patients) Processus dans le domaine de la restauration Vente et contrôle des prestations Mise à disposition de l'infrastructure Gestion du flux de l'information Approvisionnement et élimination dans le domaine de la restauration Législation sur les denrées alimentaires, prescriptions en matière de sécurité, standards de qualité
Exigences	Les exigences sont décrites dans l'annexe aux directives.
Examen de module	Examen écrit d'une durée de 1 heure au minimum ou travail de projet.
Certificat de module	Le certificat de module renseigne sur les contenus de l'examen et les prestations fournies. Le certificat de module est valable 6 ans à compter de sa date d'émission.

Peter Meier
Hotel & Gastro *formation* Suisse

Weggis, le 9 octobre 2020