

avec attestation fédérale

p.ex.

**Employée en restauration AFP**  
**Employé en restauration AFP**

<b>Durée de la formation</b>	2 ans
<b>Formation</b>	4 jours dans l'entreprise formatrice 1 jour à l'école professionnelle 4 jours de cours interentreprises par année, organisés par l'association professionnelle
<b>Salaires recommandés</b>	1020 francs (1 <sup>re</sup> année d'apprentissage) 1250 francs (2 <sup>e</sup> année d'apprentissage) recommandations des cantons BS/BL
<b>Vacances</b>	5 semaines
<b>Conditions posées aux entreprises formatrices</b>	Place de travail avec encadrement; l'entreprise doit pouvoir préparer, recommander et servir une large palette de mets et de boissons
<b>Exigences posées aux formatrices/formateurs en entreprise</b>	Spécialistes en restauration et service qualifiés disposant d'au moins trois ans de pratique professionnelle (ou titre équivalent), contact aisé avec les jeunes, aptitude à transmettre les contenus de formation de façon structurée, fréquentation du cours de formation pour formateurs/trices (40 leçons) ou présentation d'une certification équivalente
<b>Soutien</b>	En cas de difficultés, tant les apprentis que les formateurs/trices peuvent bénéficier d'un encadrement individuel (EI). Tous les objectifs de formation sont fixés dans l'ordonnance sur la formation initiale, le plan de formation et le guide méthodique. <a href="http://www.berufe-gastgewerbe.ch/ff/homelfs.html">www.berufe-gastgewerbe.ch/ff/homelfs.html</a>
<b>Temps consacré à l'encadrement des apprentis</b>	Il est plus important au début de la formation (env. ½ jour par semaine pour les formateurs/trices) que par la suite. En règle générale, si les apprentis ont été bien instruits, ils contribuent très tôt (après quatre mois) au bon fonctionnement de l'entreprise.
<b>Examen</b>	Si l'examen théorique et pratique organisé à la fin de la formation est réussi, la personne formée reçoit une attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).
<b>Formation continue</b>	Les titulaires de l'attestation ont la possibilité d'entrer en 2 <sup>e</sup> année d'apprentissage de spécialiste en hôtellerie et de se préparer à l'obtention du certificat fédéral de capacité.
<b>Renseignements</b>	Les entreprises intéressées à former sont invitées à prendre contact avec l'office ou le service de la formation professionnelle de leur canton: <a href="http://www.ofp.formationprof.ch">www.ofp.formationprof.ch</a>

**Travaux qui doivent être appris et exercés dans l'entreprise****Contenus de la formation****Employée / Employé en restauration AFP**

- |   |   |
|---|---|
| <b>Service de boissons et de mets</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>– connaître les tâches et les fonctions dans le domaine des buffets et les exécuter</li><li>– connaître les équipements de l'entreprise dans le domaine des buffets et y recourir de manière adéquate</li><li>– préparer et servir des boissons et des mets</li><li>– connaître et appliquer les règles de communication</li></ul>  |
| <b>Fabrication de boissons et de mets</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>– connaître et appliquer les dispositions légales relatives à l'utilisation de denrées alimentaires et de boissons</li><li>– connaître la provenance, les propriétés et la préparation de denrées alimentaires, en juger la qualité</li><li>– connaître les méthodes essentielles de cuisine et les principes d'une alimentation saine</li><li>– préparer et conditionner des produits frais, semi-finis ou finis</li></ul> |
| <b>Conseils et suggestions</b>              | <ul style="list-style-type: none"><li>– connaître les attentes et les besoins de différents groupes d'hôtes</li><li>– connaître et appliquer les différentes formes et règles dans le service de mets et de boissons</li><li>– connaître l'importance de l'apparence personnelle et les règles s'y rapportant</li><li>– mettre la table et les couverts pour différentes occasions, décorer la table</li></ul>  |
| <b>Vente de boissons et de mets</b>         | <ul style="list-style-type: none"><li>– connaître et appliquer les différentes formes de vente et les principes de la promotion des ventes</li><li>– connaître les fonctions et l'importance des règles de comportement et les appliquer</li><li>– connaître les exigences liées à la communication avec les hôtes et au savoir-vivre</li></ul>   |
| <b>Gestion et structure de l'entreprise</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>– connaître et expliquer la structure et l'organisation de la branche</li><li>– connaître l'importance des moyens d'information et de communication</li><li>– reconnaître l'importance des systèmes d'assurance-qualité et en appliquer les critères</li></ul>  |
| <b>Sécurité au travail</b>                  | <ul style="list-style-type: none"><li>– connaître les principes et règles en matière de sécurité et prévention des accidents</li></ul>  |
| <b>Hygiène</b>                              | <ul style="list-style-type: none"><li>– connaître et appliquer les règles d'hygiène à titre personnel et dans l'entreprise</li></ul>  |
| <b>Logistique</b>                           | <ul style="list-style-type: none"><li>– connaître les processus de gestion des marchandises - de l'approvisionnement à l'élimination - et les appliquer dans l'intérêt de l'entreprise</li></ul>  |
| <b>Préservation de la valeur</b>            | <ul style="list-style-type: none"><li>– expliquer les exigences liées au nettoyage de locaux, équipements, machines, appareils et matériaux et entreprendre les travaux de nettoyage</li><li>– recourir de façon économique et écologique aux machines et appareils ainsi qu'aux produits de nettoyage</li></ul>  |

Feuilles d'information au sujet des formations professionnelles initiales de deux ans avec attestation fédérale  
[www.fpi2.formationprof.ch](http://www.fpi2.formationprof.ch)  
Edition janvier 2010

La reproduction intégrale ou partielle à des fins non lucratives est autorisée, y compris le stockage et l'utilisation sur des supports de données optiques et électroniques, moyennant l'indication de la source.

**Conception et réalisation** © CSFO | Domaine médias formation professionnelle, en collaboration avec le Service orientation professionnelle, formation professionnelle et continue du Département de l'éducation de Bâle-Ville

**Editeur** CSFO | Domaine médias formation professionnelle | Maison des cantons | Speichergasse 6 | CP 583 3000 Berne 7 | téléphone 031 320 29 00 | fax 031 320 29 01 | [formationprof@csfo.ch](mailto:formationprof@csfo.ch)