

Formation
professionnelle
initiale

avec attestation fédérale

p.ex.

Employée en hôtellerie AFP Employé en hôtellerie AFP

Durée de la formation	2 ans
Formation	4 jours dans l'entreprise formatrice 1 jour à l'école professionnelle 4 jours de cours interentreprises par année, organisés par l'association professionnelle
Salaires recommandés	1020 francs (1 ^{re} année d'apprentissage) 1250 francs (2 ^e année d'apprentissage) recommandations des cantons BS/BL
Vacances	5 semaines
Conditions posées aux entreprises formatrices	Place de travail avec encadrement permettant d'exercer tous les travaux courants dans l'hôtellerie
Exigences posées aux formatrices/formateurs en entreprise	Spécialistes en hôtellerie CFC 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 façons structurée, fréquentation du cours de formation pour formateurs/trices (40 leçons) ou présentation d'une certification équivalente
Soutien	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. www.berufe-gastgewerbe.ch/f/home/fs.html
Temps consacré à l'encadrement des apprentis	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.
Examen	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).
Formation continue	Les titulaires de l'attestation ont la possibilité d'entrer en 2 ^e année d'apprentissage de spécialiste en hôtellerie et de se préparer à l'obtention du certificat fédéral de capacité.
Renseignements	Les entreprises intéressées à former sont invitées à prendre contact avec l'office ou le service de la formation professionnelle de leur canton: www.ofp.formationprof.ch

Travaux qui doivent être appris et exercés dans l'entreprise

Contenus de la formation

Employée / Employé en hôtellerie AFP

Maintenance et agencement intérieur dans les étages	<ul style="list-style-type: none"> – nettoyer, de manière économique et écologique, les locaux, installations et meubles – utiliser de manière appropriée les machines, appareils et produits de nettoyage – recenser les dommages et insuffisances simples, en rendre compte et y remédier le cas échéant – appliquer les principes de l'aménagement des chambres d'hôtes et des locaux de séjour pour le bien-être des clients
Lingerie et aménagement intérieur	<ul style="list-style-type: none"> – identifier les types de linges et de textiles, les traiter et les nettoyer dans les règles de l'art – entretenir le linge de manière écologique et économique – connaître et appliquer les principes de l'aménagement et de la décoration des locaux pour séminaires – saisir, dans la langue nationale locale, les besoins essentiels des hôtes de séminaires et assurer les prestations de service
Prise en charge des hôtes pour le petit-déjeuner et maintenance du domaine office	<ul style="list-style-type: none"> – reconnaître les besoins des hôtes, connaître l'offre de mets et de boissons – exécuter les processus de travail dans le domaine du petit-déjeuner et appliquer les règles fondamentales de service – connaître les exigences en matière de nettoyage et d'entretien des équipements, machines, appareils et accomplir consciencieusement les tâches – connaître les différences entre le nettoyage d'entretien et le nettoyage de base, appliquer de manière pertinente méthodes et produits
Economie ménagère	<ul style="list-style-type: none"> – connaître les exigences en matière de nettoyage de base dans le domaine de l'économie ménagère – utiliser correctement les méthodes, machines, appareils et produits – connaître les besoins et attentes des hôtes dans le domaine hôtellerie et séminaires, organiser les contacts avec les hôtes dans la langue nationale locale
Gestion et organisation d'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> – connaître la structure de la branche, l'organisation des entreprises de l'hôtellerie et expliquer le dispositif d'assurance-qualité – connaître et appliquer les règles de comportement et de communication – connaître tous les moyens d'information et savoir les transmettre à bon escient
Sécurité au travail et protection de la santé	<ul style="list-style-type: none"> – comprendre et appliquer les principes et les dispositions en matière de sécurité au travail, protection de la santé et prévention des incendies
Hygiène	<ul style="list-style-type: none"> – comprendre et mettre en pratique les mesures d'hygiène à titre personnel et dans l'entreprise
Logistique	<ul style="list-style-type: none"> – connaître les processus d'exploitation des marchandises (de leur acquisition à leur élimination) et s'en acquitter

Feuilles d'information au sujet des formations professionnelles initiales de deux ans avec attestation fédérale
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