

# »inside«

»inside« est le bulletin d'information officiel d'**Hotel & Gastro formation Suisse**. Il vous informe régulièrement sur l'actualité des révisions des métiers et des projets de développement professionnel dans l'hôtellerie-restauration.

## Formation professionnelle diététique/formes d'alimentation

L'»inside« 1/2019 consacré à l'examen professionnel diététique/formes d'alimentation dresse un état des lieux de la nouvelle formation professionnelle supérieure qui sera créée dans le domaine des formes d'alimentation (anciennement cuisinière/cuisinier en diététique CFC).

La formation professionnelle initiale de cuisinière/cuisinier en diététique CFC (apprentissage complémentaire) sera supprimée au plus tard le 31 décembre 2020. Ceci a été convenu le 8 septembre 2016 par le SEFRI et l'équipe dirigeante d'Hotel & Gastro Union, responsable de la formation professionnelle initiale de cuisinière/cuisinier en diététique CFC, ainsi que par **Hotel & Gastro formation Suisse**. Une nouvelle formation professionnelle de cuisinier en diététique avec brevet fédéral doit être réalisée d'ici au 1<sup>er</sup> janvier 2021. Le projet a déjà été approuvé par le SEFRI et il sera subventionné par une contribution au projet.

Les avant-projets de la Société suisse des cuisiniers (ssc), qui jusqu'à présent était la seule responsable de la formation professionnelle initiale de cuisinière/cuisinier en diététique CFC, et d'Hotel & Gastro Union, ainsi que les analyses de l'équipe en charge du développement professionnel auprès d'Hotel & Gastro formation Suisse ont jeté les bases pour l'élaboration du projet. Afin de répondre encore mieux aux exigences du marché, il est indispensable d'intégrer les entités qui emploient des experts professionnels en diététique. La base sur laquelle s'appuient les organisations responsables de la formation professionnelle supérieure (y compris la commission d'assurance qualité) est désormais élargie. Elle comprend d'ores et déjà, au titre de partenaires paritaires, **CURAVIVA Suisse**, **H+ Les Hôpitaux de Suisse** et **Hotel & Gastro formation Suisse**.

## Groupe de travail complet Réforme du métier diététique/formes d'alimentation

- Marco Furrer, Représentant Pratique
- Marco Jegerlehner, Représentant Pratique
- Ruedi Kägi, Représentant Pratique
- Stéphane Manz, Représentant Pratique
- Marcel Merlo, Représentant aspects scolaires
- Christoph Schär, Représentant Pratique
- Martin Stein, Représentant Pratique
- Theres Gotsch-Hinden, Conseil
- Thomas Hasler, Conseil
- Peter Meier, Conseil
- Fredi Schneider, Suivi pédagogique
- Martin Schönbächler, Direction du projet
- Nina Theus, Directrice adj. du projet

## Groupe de pilotage

- Monika Weder, CURAVIVA Suisse
- Jürg Winkler, H+ Les Hôpitaux de Suisse
- Max Züst, Hotel & Gastro formation Suisse

## Nouveau point de vue

La transformation de la diététique - qui, de formation professionnelle initiale, devient une formation professionnelle supérieure - entraîne des changements aux deux niveaux de formation cités. Le futur brevet fédéral repose sur les compétences professionnelles actuelles, qu'il approfondit au vu des exigences du marché.

Les organisations responsables envisagent de lier ce projet à la révision de la formation professionnelle initiale de cuisinière/cuisinier CFC, qui a commencé il y a quelques mois. Ceci doit déboucher sur un concept embrassant les différents niveaux de formation dans le domaine professionnel de la cuisine (y compris cuisinière/cuisinier en chef avec brevet fédéral). À la différence de l'apprentissage complémentaire de cuisinière/cuisinier en diététique CFC, la formation continue sera élargie, enrichie et, de ce fait, elle deviendra plus complexe.

L'étude préliminaire du projet a montré que l'âge moyen des apprentis cuisinières/cuisiniers en diététique est de 27 ans. Étant donné que ces apprentis ont à leur actif une formation professionnelle initiale, il arrivait que les titulaires d'un CFC de cuisinière/cuisinier soient embauchés avec un salaire d'apprenti. Suite à la transformation de la formation continue de cuisinière/cuisinier en diététique en examen professionnel, ceci ne sera plus possible. Les personnes ayant réussi l'examen professionnel obtiendront un titre reconnu et protégé au niveau fédéral, et ils auront droit à un salaire adéquat.

## Réglementation transitoire

Les titulaires du certificat fédéral de capacité cuisinière/cuisinier en diététique CFC auront la possibilité d'accéder au brevet fédéral par le biais d'une solution transitoire limitée dans le temps qui prévoit une procédure abrégée. Les organisations responsables de la formation prévoient de réaliser un premier examen professionnel au plus tard à l'automne 2021. Pour ces organisations, la transition en douceur de l'apprentissage complémentaire actuel vers l'examen professionnel est une condition *sine qua non* pour la réussite du projet dans sa totalité.

## Agenda

- 30.06.2018 Avant-projet
- 30.11.2018 Profil de qualification
- 30.09.2019 Règlement d'examen et instructions pour l'examen professionnel de cuisinière/cuisinier en diététique
- 31.12.2019 Adoption du règlement d'examen professionnel cuisinière/cuisinier en diététique
- 01.08.2020 Définition de la réglementation transitoire

## Contact

Hotel & Gastro *formation* Suisse  
Martin Schönbächler  
info@hotelgastro.ch  
Téléphone: +41 41 392 77 40

## Destinataires

»inside« 1/2019, consacré à l'examen professionnel diététique/formes d'alimentation, est envoyé par mail en trois langues (d/f/i) aux destinataires suivants:

- Membres des organisations responsables ainsi que leurs sections et associations professionnelles
- 21 organisations décentralisées d'Hotel & Gastro *formation* Suisse
- Partenaires associés, SEFRI et cantons
- Écoles professionnelles et institutions proposant des préparations dans le domaine de la diététique