

Employé-e-s de l'hôtellerie-restauration

Pour tout savoir sur vos possibilités de formation professionnelle

Vous travaillez dans l'hôtellerie-restauration ? Quelle que soit votre fonction, votre âge, votre ancienneté dans le métier, la formation professionnelle c'est utile, c'est possible et le SIT peut vous aider à trouver la bonne solution.

C'est utile

Vous savez bien que le "marché du travail" est devenu difficile. Fini le temps où, dans votre secteur, il n'y avait pas de problème pour trouver une place, changer d'établissement, évoluer dans la profession. Aujourd'hui, les patrons créent de la concurrence entre salarié-e-s, le risque de se retrouver au chômage n'épargne personne, la pression sur les salaires se fait sentir. Pour se protéger contre ces risques, acquérir ou améliorer sa formation professionnelle est un réel atout. Avec un "papier", vous avez plus de chances de garder votre emploi ou d'en retrouver un, plus de possibilités de changer d'employeur, plus d'arguments pour augmenter votre salaire, de meilleures indemnités en cas de chômage. Plus positivement, une formation professionnelle permet aussi de se perfectionner dans un métier qu'on aime, évoluer dans la profession, faire recon-

naître ses compétences. Un exemple : nombreux sont ceux qui travaillent aujourd'hui comme cuisiniers sans avoir de diplôme et restent "scotchés" dans le même établissement à 3'500 francs par mois. S'ils acquéraient un CFC (certificat fédéral de capacité), ils passeraient à 3'920 francs et pourraient plus facilement changer de place.

C'est possible

Se former est donc un bon investissement pour chacun et chacune d'entre vous. Mais comment s'y prendre ? Il faut savoir qu'à Genève, grâce à une initiative syndicale, il existe une «loi sur la formation continue des adultes» qui offre à toute personne travaillant dans le canton de nombreuses possibilités de se former : cours de langues, perfectionnement professionnel, obtention d'un CFC, etc. Des aides financières existent pour payer ces formations. Par ailleurs, les personnes qui sont au chômage peuvent aussi bénéficier gratuitement d'une multitude d'occasions de se former, particulièrement dans l'hôtellerie-restauration avec les cours Perfecto et Progresso. La plupart de ces possibilités de formation et d'aides financières ne sont pas

connues ou mal connues. Le but de ce document est de combler cette lacune. Vous y trouverez le détail de ces formations et la manière de les utiliser.

Le SIT peut vous aider

Malgré cela, vous aurez peut-être de la peine à vous y retrouver, ou vous aurez besoin de conseils, ou vous voudrez savoir comment vous y prendre avec votre employeur pour obtenir une participation de sa part aux frais de votre formation ou un aménagement d'horaire. Le SIT est là pour vous aider. N'hésitez donc pas à contacter vos secrétaires syndicaux pour leur poser toutes les questions que vous avez sur la formation professionnelle.

Les possibilités de formation professionnelle dans le secteur

Pour choisir la bonne formation, il faut tenir compte de deux choses : votre niveau actuel de formation et d'expérience d'une part, votre projet professionnel d'autre part. Vous trouverez ci-dessous les différentes possibilités répondant à quelques situations-types (il peut y en avoir d'autre selon votre parcours individuel : renseignez-vous au syndicat).

1. Vous avez besoin de cours de français ou de « remise à niveau »

Certains d'entre vous ne parlent pas encore bien français ou n'ont pas une formation scolaire suffisante. C'est un handicap dans la vie de chaque jour et au travail. C'est aussi un obstacle pour

suivre des cours de perfectionnement ou une formation plus importante. Il faut alors commencer par suivre des cours de français ou de "remise à niveau" plus générale (français, calcul, connaissances de base). De tels cours

existent à l'Université ouvrière de Genève (UOG), mais aussi dans d'autres lieux (UPA, associations travaillant avec les personnes migrantes, les femmes, etc.).

2. Vous voulez vous perfectionner dans un domaine particulier

Vous possédez les bases nécessaires et voulez vous perfectionner dans un domaine utile dans votre profession actuelle, ou qui vous permettra de changer d'emploi, ou que vous trouvez personnellement intéressant : cours d'anglais, d'informatique, de comptabilité, de bureautique, de cul-

ture générale, etc. Il existe à Genève beaucoup d'écoles et de cours : IFAGE, UOG, Ecole-Club Migros, etc. Seulement pour les cours qui peuvent être payés avec un chèque annuel de formation (voir plus loin), il en existe 900 donnés par 73 institutions. Vous pouvez en consulter la liste auprès de

l'Office pour l'orientation, la formation professionnelle et continue (OFPC), sur place ou par Internet. Pour faire votre choix en connaissance de cause, vous pouvez vous renseigner au syndicat, auprès de personnes qui ont suivi les cours, en vous rendant dans les écoles qui vous intéressent.

3. Vous voulez faire reconnaître « officiellement » votre expérience ...

Vous travaillez depuis quelques années. Vous avez donc acquis expérience, connaissances et compétences, mais n'avez aucun "papier" le prouvant. Il existe à Genève une manière de faire reconnaître " officiellement " cette expérience : on appelle ça la « validation des acquis » que vous pouvez obtenir auprès de l'OFPC (Office pour l'Orientation, la formation professionnelle et continue) dans le cadre du système « **Qualification +** », qui propose deux manières de faire :

... par une attestation cantonale de qualifications

Qu'est-ce que c'est ?

Au cours de vos années de travail (dans tous les domaines, pas seulement l'hôtellerie restauration), vous avez appris des choses, développé des capacités. Ce sont des connaissances professionnelles, mais aussi des compétences plus larges, y compris personnelles, comme : travailler en équipe, organiser son travail, résoudre des problèmes, etc. En suivant la procédure offerte par l'OFPC, vous pouvez faire reconnaître ces qualifications et obtenir un document officiel sur lequel elles sont mentionnées. Cette attestation n'est pas un « diplôme », mais vous pouvez la présenter lors de vos recherches d'emploi ou demander une évolution dans votre emploi actuel ou une augmentation de salaire.

Qui peut l'obtenir ?

Toute personne ayant une expérience professionnelle d'une année peut demander cette « validation des acquis ». Peu importe le domaine dans lequel elle a travaillé, que ce soit dans l'hôtellerie-restauration ou ailleurs, puisque c'est l'expérience qui compte.

Comment s'y prendre ?

- Vous participez à une séance collective d'information et de présentation de « Qualifications + » à l'OFPC.
- Vous avez un premier entretien avec un conseiller ou une conseillère en orientation pour vérifier si cette procédure de validation des acquis répond bien à vos besoins.
- Si oui, vous établissez le bilan de vos compétences professionnelles et personnelles avec l'aide d'un conseiller ou d'une conseillère en bilan.
- Lorsque ce bilan est fait, un-e expert-e professionnel évalue si ces capacités son bien acquises (entretien, mise ne situation, etc.).
- Au terme de l'évaluation, vous recevez l'attestation officielle qui comporte la liste des capacités professionnelles et compétences personnelles qui vous sont reconnues.

Combien ça coûte ?

La procédure est facturée 750 francs, mais vous pouvez obtenir un chèque annuel de formation pour la payer (voir encadré ci-dessous).

... ou par un certificat fédéral de capacité (CFC)

Qu'est-ce que c'est ?

C'est aussi une reconnaissance de votre expérience, mais plus professionnelle, plus exigeante, avec au bout, cette fois, un "papier" qui est un diplôme reconnu partout en Suisse, le CFC, et qui a des équivalences à l'étranger (CAP en France par exemple). C'est la nouvelle version de « l'article 41 » auquel le SIT avait ouvert l'accès dans les années 90 en organisant des cours collectifs. Aujourd'hui, l'employé de l'hôtellerie restauration qui a acquis durant ses années de pratique des expériences correspondant à celles du CFC peut les faire reconnaître par une procédure de « validation des acquis ». Celle-ci lui permet soit d'être dispensé de l'examen (il possède toutes les expériences requises et reçoit le CFC), soit de ne faire qu'une partie de la formation et des examens (dans les domaines qui lui manquent).

Qui peut l'obtenir ?

Pour obtenir un CFC par validation des acquis, il faut avoir **5 ans d'expérience dans l'hôtellerie-restauration** et les CFC qui existent concernent les domaines de la cuisine, du service et de l'hôtellerie.

Comment ça marche ?

Séance d'information

Tout-e candidat-e peut participer à une séance d'information à l'OFPC, le jeudi soir à 17 h 00, pour tous secteurs et professions confondus. L'inscription à la séance d'information est obligatoire car le nombre de places est limité.

Entretien individuel à l'OFPC

A réception du dossier individuel d'admission adressé à Qualifications+, un-e conseiller-ère en formation vérifie si les conditions légales d'admission sont remplies (5 ans d'expérience professionnelle, être domicilié-e à Genève ou être travailleur-euse frontalière depuis un an au moins). Le-la conseiller-ère en formation présente le dispositif Qualifications+, le règlement d'apprentissage, le contenu des cours, propose parfois des cours de français préalables et fixe un rendez-vous au-la candidat-e au Cebig (Centre de bilan de Genève) pour constituer le dossier de compétences.

Bilan professionnel au Cebig

Le-la candidat-e constitue, avec l'aide d'un-e conseiller-ère en bilan, son dossier de compétences contenant la description du parcours professionnel et

Le chèque annuel de formation (CAF)

Pour les cours décrits aux points 1 et 2 et pour la validation de vos acquis (point 3), vous pouvez bénéficier d'un « **chèque annuel de formation** » d'une valeur de 750 francs par année (renouvelable 3 ans).

Comment effectuer votre demande

Vous choisissez un des cours figurant sur la liste disponible dans les lieux d'accueil de l'OFPC : Centre principal, rue Prévost-Martin 6, tél : 022 388 44 00; Centre de Meyrin; Centre d'Onex, Centre des Trois-Chêne ou sur le site Internet www.geneve.ch/caf

Vous rassemblez les éléments dont vous avez besoin pour effectuer la demande de chèque annuel de formation: une pièce d'identité, permis de séjour ou de frontalière si vous êtes d'origine étrangère; numéro de contribuable (qui figure sur votre feuille d'impôts) ou votre numéro AVS; le numéro du cours choisi et le numéro de l'institution ou école et la date du début du cours.

Vous remplissez le formulaire de demande de chèque annuel de formation dans l'un des centres de l'OFPC ou par Internet (voir ci-dessus).

Qui peut en bénéficier ?

Toute personne majeure domiciliée et contribuable dans le canton de Genève depuis une année au moins au moment du début de la formation demandée (ou au bénéfice d'un permis de travailleur frontalière depuis une année au moins, ou encore tout confédéré majeur domicilié en zone frontalière et travaillant à Genève depuis une année au moins), et dont le revenu ne dépasse pas des plafonds que n'atteignent pas les salaires de votre secteur:

Si ça vous paraît compliqué, demandez au SIT de vous aider.

des compétences acquises, complété par les attestations des lieux de travail. Le-la candidat-e est évalué-e par des experts professionnels qui déterminent s'il-elle a atteint le niveau du CFC dans tout ou partie des branches du règlement de formation. Sur cette base, un rapport est rédigé, transmis au-la candidat-e et au-la conseiller-ère en formation de Qualifications + qui reçoit le-la candidat-e pour établir le programme de formation le cas échéant. En cas de désaccord le-la candidat-e peut s'adresser au SIT pour faire examiner sa situation.

Une commission de validation d'acquis se réunit pour attester du bon déroulement de l'évaluation. Toutes les branches pour lesquelles un acquis a été obtenu font l'objet d'une attestation cantonale de qualifications qui dispense des examens correspondants. Les branches pour lesquelles le-la can-

didat-e n'aurait pas obtenu d'acquis font l'objet d'un examen, après que le-la candidat-e a suivi un complément de formation.

Compléments de formation

Dans les domaines du service et de la cuisine, les compléments de formation correspondent aux cours dispensés aux apprenti-e-s. Ils ont lieu durant la journée et se déroulent au CEPTA (Centre d'enseignement technique et artisanal), ch. Gérard-de-Ternier 18, 1213 Petit-Lancy, tél : 022 388 82 00.

Examens et certificat

A l'échéance du parcours de formation, vous pourrez vous présenter aux examens professionnels de spécialiste en restauration, spécialiste en hôtellerie ou de cuisinier-ère. Ce titre est reconnu sur tout le territoire suisse et jouit d'un bon prestige à l'étranger, attestant le professionnalisme et les qua-

lifications de la personne qui le détient. Il offre en outre la possibilité de nouvelles perspectives tant professionnelles que salariales et facilite la mobilité.

Coût financier

Tout le dispositif est **gratuit**, via le chèque Qualifications +, les frais étant pris en charge par l'Etat. Seuls les ouvrages sont à la charge des participants-es.

Vous pouvez obtenir des informations complémentaires sur le dispositif Qualifications + sur les sites suivants : www.geneve.ch/ofpc ; www.cebig.ch et adresser vos questions à qualiplus@etat.ge.ch.

Pour vous faire conseiller ou aider dans ces démarches, prenez contact avec le SIT

4. Entre le perfectionnement et le CFC : les cours en emploi Progresso

Vous cherchez une formation professionnelle qui soit plus qu'un simple cours de perfectionnement, mais ne souhaitez pas vous lancer dans la démarche menant au CFC. Il existe une possibilité proposée par l'organisme de formation des employeurs, Hôtel et Gastro formation, que vous pouvez utiliser tout en ayant un travail, moyennant une négociation avec votre patron. Vous pouvez obtenir un certificat qui n'est pas un titre officiel, mais reconnu par les employeurs.

Qu'est-ce que c'est ?

Le contenu des cours comporte trois domaines (cuisine, service, économie domestique) selon le même programme que les cours Perfecto (voir plus loin), mais dans des conditions plus proches de la réalité. Les cours Progresso constituent une excellente préparation pour l'examen pratique de fin d'apprentissage, dans le cadre de la procédure « Qualification + ».

Qui peut participer et comment ?

Toute personne qui travaille dans le secteur avec au **minimum 6 mois d'expérience**, sachant s'exprimer, lire et écrire simplement le français peut s'inscrire au cours. Elle doit cependant **négoier avec son employeur** pour être libérée durant les périodes de cours. L'employeur reçoit l'équivalent de Fr. 500.- par semaine de cours en compensation de la perte du salaire de l'employé. Le candidat peut prétendre au moins à cette compensation. L'inscription se fait auprès de l'organisateur : Hôtel & Gastro formation, 14 av. Riond-Bosson, 1110 Morges 2, tél : 021/804.85.30

Comment ça marche ?

La formation comprend trois «blocs» de cours dont la durée totale est de 5 semaines modulables sur deux ans :

- un cours bloc de 2 semaines durant le premier semestre;
- un deuxième cours bloc de 2 semaines dans le deuxième semestre;

- un cours bloc d'une semaine avec examens finaux.

Les cours se déroulent dans un canton de Suisse romande et exigent la présence en continu des candidats-es. Les candidats-es sont logés dans un hôtel de prestige, ils participent de ce fait activement à la vie de l'établissement.

Combien ça coûte ?

Le logement, la nourriture, les cours et supports de cours sont intégralement **gratuits**.

Certificat

Un certificat est remis aux personnes qui ont réussi le cours ; à défaut, la personne reçoit une attestation de cours.

Pour en savoir plus, pour faciliter vos démarches d'inscription et de négociation avec votre employeur, prenez contact avec le SIT.

5. Vous êtes au chômage

Vous former gratuitement

Si vous êtes au chômage, il existe toute une série de formations pouvant vous aider à retrouver un emploi. Votre conseiller en placement peut vous en proposer, mais vous pouvez vous-mêmes demander à suivre un cours ou une formation qui vous semble utile. Si le conseiller refuse, vous devez effectuer la demande par écrit («formulaire bleu») et si celle-ci n'est pas acceptée, il faut faire un recours contre cette décision. Tous ces cours sont payés par l'assurance chômage, donc gratuits

pour vous. Dans quelques cas (demandez à votre conseiller en placement), ils peuvent être financés par le chèque annuel de formation (voir plus haut). Pour bien connaître toutes les possibilités de formation durant le chômage, les démarches à effectuer, ce qu'il faut faire en cas de refus de votre conseiller en placement, adressez-vous à la caisse de chômage du SIT.

Spécialement dans l'hôtellerie restauration

Le SIT a beaucoup travaillé pour que les employé-e-s de l'hôtellerie-restauration qui se retrouvent au chômage puissent bénéficier de cours qui accroissent leurs connaissances professionnelles et facilitent leurs recherches d'emploi, leur évolution dans le métier et peuvent préparer à une formation ultérieure plus poussées.

Il s'agit de **Perfecto, cours de connaissances professionnelles pour chômeurs-euses**.

Perfecto

Contenu du cours

C'est un cours professionnel de base destiné aux chômeurs-euses qui n'ont pas de certificat d'apprentissage malgré des années de pratique ou qui n'ont pas ou peu d'expérience. Pendant 5 semaines, les personnes intéressées bénéficient d'un cours basé essentiellement sur la pratique (70 % pratique - 30 % théorie), qui donne les bases d'un savoir-faire dans la cuisine, le service et l'économie domestique (voir encadré ci-contre).

Des professionnels de l'hôtellerie-restauration enseignent les matières nécessaires pour développer les capacités spécifiques de chacun.

Un certificat reconnu par les partenaires sociaux

Un certificat final reconnu par tous les partenariats sociaux du secteur est remis aux personnes qui ont suivi le

Service	Cuisine	Economie domestique
Relations avec les clients (accueil, comportements adéquats, etc.)	Cuisine pratique (sauces, plats principaux, desserts, etc.)	Travail pratique indépendant (lingerie, étage, buffet)
Connaissance des techniques de service (mise en place, service et débarrassage des boissons et des mets, découpage, etc.)	Techniques de travail	Connaissance des machines et installations
Connaissance des boissons, nourriture, matériel	Ecologie	Utilisation des produits de nettoyage et d'entretien
Hygiène et sécurité sur la place de travail	Sécurité sur place de travail	Sécurité sur place de travail
Travail d'équipe		Ecologie
Décoration tables		Soins aux plantes
Lieu des cours : dans un hôtel de qualité	Lieu des cours : au CEPTA	Lieu des cours : dans un hôtel de qualité

cours avec succès. A défaut, la personne reçoit une attestation de cours.

Et c'est gratuit

Ce cours mis en place par les partenaires sociaux (syndicats, associations pa-

tronales et l'Etat) est pris en charge par l'assurance chômage. Durant le cours, les participant-e-s consomment le repas et reçoivent les supports de cours (livres de cours professionnels, matériel divers) **gratuitement**.

6. Autres possibilités de formation

En plus de ce que nous présentons ici, il existe d'autres voies encore pour se former et évoluer dans la profession, notamment :

Offres spécifiques pour les femmes

Bien des femmes doivent renoncer à poursuivre leur activité dans le secteur de l'hôtellerie-restauration du fait notamment des horaires de travail. Pour elles, il existe des lieux spécialement conçus pour la réorientation profes-

sionnelle des femmes, qui examinent avec ces dernières leurs compétences et les aident à organiser de nouveaux projets. Le SIT peut vous orienter vers ces organisations.

Vous êtes déjà qualifié-e

Vous avez déjà un CFC et vous souhaitez acquérir des qualifications supplémentaires. Vous pouvez alors vous orienter notamment vers le **brevet fédéral**, voire vers une **maîtrise fédé-**

rale dispensés au niveau suisse. Ces formations, dotées d'une excellente reconnaissance au niveau suisse et international, permettent d'avancer dans des postes à responsabilité.

Réorientation professionnelle

Si vous voulez quitter le secteur et vous orienter vers un autre métier, il est possible de vous faire conseiller et aider auprès de l'OFPC.

Agir avec le SIT pour une formation professionnelle et continue adaptée à vos besoins

Si de nombreuses possibilités de formation existent pour les employés-es de l'hôtellerie-restauration, cela n'est pas « tombé du ciel » et il reste encore beaucoup à faire pour que l'accès à ces formations soit vraiment à la portée de toutes et tous.

D'une part, c'est grâce à l'action syndicale que se sont créés ou développés des formations comme les cours Perfecto ou un accès au CFC gratuit et adapté pour les personnes en emploi. Pour que ça dure et que ça s'améliore, il faut que le SIT reste attentif, suive la mise en œuvre de ces formations, fasse de nouvelles propositions. Pour qu'il soit entendu, il faut qu'il soit représentatif, à l'écoute des besoins des travailleuses et travailleurs du secteur, présent dans les lieux où les décisions se prennent. Il a donc besoin de vous, comme syndiqué-e-s, comme mili-

tant-e-s, comme membres du comité du secteur, comme commissaires d'apprentissage. Celles et ceux qui participent aujourd'hui à ces activités syndicales sont très motivé-e-s par les questions traitées et bénéficient d'une notoriété et d'une image très reconnue dans notre canton, qui leur permet également une très bonne progression professionnelle et sociale. N'hésitez donc pas à prendre contact avec nous si vous êtes intéressé-e par ce genre de questions.

D'autre part, il reste beaucoup à faire pour que la formation professionnelle et continue soit accessible à chacun-e. Tout le monde dit qu'il faut se former tout au long de sa vie pour garder ou trouver un emploi notamment. Et des possibilités existent. Mais tout le monde ne peut pas les utiliser, d'abord par qu'il n'existe pas de congé-forma-

tion pour suivre les cours, parce que les employeurs ne participent financièrement au coût de la formation que pour celles et ceux qu'ils choisissent, parce que les personnes les moins qualifiées (donc qui ont le plus besoin de formation) ne trouvent pas les aides et les cours qu'il leur faut. Pour obtenir un congé-formation payé pour tous, une reconnaissance salariale suffisante des efforts de formation, une offre de formation adaptée aux moins qualifiés, il faut faire pression sur les employeurs et l'Etat.

Et pour faire pression, il faut être nombreux et actifs : rejoignez le SIT et agissez avec lui.

Accueil et information générales : du lundi au vendredi de 14 h. à 17 h. (1er étage)