

Entreprises formatrice
du Canton de Berne

COURS INTERENTREPRISE I 2019

Mesdames, Messieurs

Hotel & Gastro formation Berne est chargée d'organiser et d'exécuter les cours interentreprise pour les personnes en formation débutant leur formation en 2019.

Ces cours interentreprises I (4 jours) ont pour but de fournir à l'apprenant selon un programme précis, les connaissances fondamentales de la profession et de le préparer ainsi à sa future activité à l'établissement formatrice. Les cours sont également destinés à décharger les formateurs de certains travaux d'instruction, exigeant pendant quelque temps une surveillance plus ou moins continue de l'apprenant.

Nous nous permettons d'attirer votre attention sur le fait que ces cours sont obligatoires pour tous les apprenants. Exception : les candidats des cours à l'hôtel-école HS (spécialiste et employée en restauration et en hôtellerie) peuvent participer volontairement mais sans obligation au cours I.

L'inscription au cours doit être effectuée par le responsable formateur sur notre page Internet au plus vite possible (www.gastroformationbern.ch). L'adresse privée nous étant transmise, la convocation sera directement envoyée à l'apprenant, l'entreprise formatrice recevra une copie avec la facture avant le début du cours.

Veuillez consulter les dates proposées des cours à l'aide des bulletins d'inscription sur notre page Internet. Le cours interentreprises fait partie de la durée de travail selon le contrat de formation, le droit de travail actuel et le règlement des cours interentreprises, indépendant de la date de début de travail à l'entreprise formatrice convenue. (Est également valable concernant les prestations de la police d'assurance de l'exploitation)

La contribution par entreprise formatrice aux frais du cours se calcule par rapport au coût total du cours, en déduction des subventions du Canton et de la Confédération, ainsi que certaines cotisations des organisations du monde du travail pour décharger davantage les entreprises formatrice. Une réduction est accordée aux membres de hotelleriesuisse et GastroSuisse/GastroBern. **La réduction pour affiliation aux organisations faitières n'est accordée que si le numéro de membre complet est mentionné.**

Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements utiles et vous prions d'agréer, Mesdames et Messieurs, nos salutations distinguées.

Hotel & Gastro formation Berne

Avril 2019

Les inscriptions aux écoles professionnelles seront effectuées automatiquement par l'enregistrement officiel du contrat.

Organisation des cours d'introduction dans le canton de Berne

En complément à nos informations, nous aimerions vous tenir au courant des derniers développements en ce qui concerne les cours d'interentreprises (CI) destinés aux apprenties/apprentis en restauration et hôtellerie. Les dispositions se fondent sur le règlement de la formation de base et des cours d'interentreprises pour les professions de la restauration et hôtellerie et sur les directives et les lignes directrices de l'organe compétent en la matière, Hotel & Gastro formation Suisse à Weggis.

Les nouveaux contenus et objectifs des CI sont définis comme suit :

Les cours visent à développer la compétence d'action des apprentis. Il s'agit en l'occurrence de compétences professionnelles, personnelles, sociales et méthodologiques.

La **compétence professionnelle** comprend la connaissance du métier et l'habileté dans l'exercice de celui-ci.

Les **compétences personnelles et sociales** englobent l'indépendance, l'esprit d'initiative, le sens de responsabilité, la fiabilité, la créativité, le goût de la performance et la capacité de travailler en groupe.

La **compétence méthodologique** comprend l'acquisition des techniques permettant d'apprendre de façon autonome, d'organiser et de réaliser son travail de manière indépendante, de travailler en équipe, de maîtriser les conflits qui y surviennent, et d'aborder avec créativité les nouveaux problèmes. L'apprenti doit acquérir la capacité de penser de manière globale et interdisciplinaire afin de saisir rapidement l'essentiel et d'accomplir les missions qui lui sont confiées de manière économique, consciencieuse et rationnelle.

Conformément à la mission et aux statuts de Hotel & Gastro formation Bern, nous avons établi le programme de cours suivant :

CI	Période	Cuisinier CFC
I 1 ^{ère} année*	juillet/août	4 jours
II 1 ^{ère} année	nov/déc jan – mai	4 jours
III/IV 2 ^e année	jan – mai	8 jours
V 3 ^e année	août - nov	4 jours

Ce concept comprend dans le cadre des nouvelles formations de 3 ans un total de 20 jours de cours.

Sur notre page Internet, vous trouverez les formulaires servant à l'inscription aux CI des nouveaux apprenants.