



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Service de la formation professionnelle SFP
Amt für Berufsbildung BBA

Derrière-les-Remparts 1, 1700 Fribourg

T +41 26 305 25 00
www.fr.ch/sfp



Concept de base

L'objectif de ce cours est de mettre à niveau les apprentis de la restauration, cuisiniers CFC et spécialistes en restauration CFC par suite des fermetures répétées des restaurants. Le concept est divisé en 3 phases et se planifie sur l'année 2021. La formation proposée aux apprentis ayant subi une fermeture est modulaire. La participation est soumise à l'autorisation de l'employeur après une concertation avec la personne en formation. Les apprentis s'inscrivent selon leur besoin, le jour de cours professionnel reste obligatoire.

La participation aux cours n'engendre aucun coût pour le formateur et est pris en charge par les partenaires du projet.

Les phases sont réparties de cette manière :

- 1^{ère} phase dès fin janvier, les apprentis des classes terminales devant préparer leur procédure de qualification
- 2^{ème} phase, dès fin janvier, les apprentis des classes de 2^{ème} année
- 3^{ème} phase, dès juillet pour les apprentis de 1^{ère} de l'année scolaire 2020-2021

Le soutien aux personnes en formation se divise **en deux axes** :

- Une partie administrative (en lien avec les contrats, le droit au travail...)
 - Une FAQ est disponible sur le site de GastroFribourg, (www.gastrofribourg.ch)
- Une partie pratique en fonction de thèmes prédéfinis
 - *Le module est planifié sur 2 jours puis dès Avril sur 1 jour avec 4 apprentis cuisiniers et 4 apprentis SPR. Deux formateurs assurent le coaching (max. 10 personnes)*
 - *Le participant pourra s'inscrire à plusieurs modules en fonction des places disponibles*
 - *Les mets préparés sont consommés par les participants et le solde est donnée à une association sociale.*
 - *Les spécialistes en restauration dressent une table et organise le service.*
 - *Un concept sanitaire respectant les mesures fédérales et cantonales est mis en place*

La mise en place de ce concept de soutien est un partenariat entre le service de la formation professionnelle, l'école professionnelle, GastroFribourg et Hotel Gastro formation Fribourg.

Les cours vont se dérouler dans un établissement pouvant accueillir les participants des deux métiers de la restauration. Les détails d'organisation et inscriptions seront envoyés aux personnes ayant répondu favorablement à ce projet.

La 3^{ème} phase sera organisée par l'EPAI sous la forme de cours facultatifs internes qui seront proposés en juillet 2021.

Grâce à ce projet, le suivi de la formation peut être obtenu dans toutes les professions de la restauration pendant la période d'apprentissage prévue. Les entreprises de formation sont ainsi soutenues dans leur rôle de formateur pendant cette période difficile.

Composition du groupe de travail :

Roland Chervet, chef de projet	079 384 86 66	rolandchervet@bel-air-lac.ch
Marie Glasson, cheffe de secteur SFP	026 305 24 96	marie.glasson@edufr.ch
Marco Stöckli, président HGF	079 635 43 13	mstoeckli@rega-sense.ch
Julie Sobreiro, représentante GastroFribourg	026 424 65 29	hgff@gastrofribourg.ch
Philippe Nicod, doyen EPAI	079 315 37 78	philippe.nicod@edufr.ch