

Ordonnance du DFE concernant les conditions minimales de reconnaissance des écoles supérieures de restauration

412.113.0

du 15 mars 2001 (Etat le 8 mai 2001)

Le Département fédéral de l'économie,

vu l'art. 61, al. 2, de la loi fédérale du 19 avril 1978 sur la formation professionnelle (LFPr)¹,

arrête:

Section 1 Place dans le système de formation professionnelle

Art. 1

Les écoles supérieures de restauration proposent des formations orientées vers la pratique qui relèvent du degré tertiaire non universitaire.

Section 2

Objectif et contenu de la formation dispensée par les écoles supérieures de restauration

Art. 2 Objectif

¹ Les écoles supérieures de restauration transmettent à leurs étudiants les qualifications qui les rendent capables d'assumer dans leur secteur d'activités des responsabilités aussi bien dans le domaine technique que dans le domaine de la gestion.

² La formation doit répondre en particulier aux exigences de la pratique.

³ Les écoles supérieures de restauration encouragent par des mesures appropriées l'égalité effective des sexes dans toutes leurs offres de formation, notamment en ce qui concerne l'organisation et le contenu de la formation.

Art. 3 Contenu

¹ L'enseignement dispensé par les écoles supérieures de restauration s'inscrit dans le prolongement d'une formation de base correspondante terminée avec succès ou d'une formation équivalente.

RO 2001 1175

¹ RS 412.10

² Il développe notamment la capacité à appréhender une réalité dans sa globalité et avec méthode, l'aptitude à analyser des situations professionnelles, à en évaluer les effets et à mettre en pratique les connaissances acquises.

³ Il approfondit et développe la culture générale.

Art. 4 Programmes et objectifs de formation

¹ L'école fixe les objectifs dans des programmes de formation.

² Elle adapte les programmes de formation à l'évolution scientifique, économique, technique, sociale, méthodologique et didactique.

³ Elle doit signaler les modifications importantes des programmes de formation à l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (ci-après office); ce dernier veille à la coordination des programmes de formation des différentes écoles afin de rendre possible le passage d'une école à l'autre.

Section 3 Organisation de la formation

Art. 5 Formation à plein temps

¹ La formation à plein temps dure au moins deux ans.

² Elle comprend au moins 2000 leçons de 45 minutes d'enseignement. A cela s'ajoutent des stages pratiques de 40 semaines ainsi que les examens de diplôme, le travail de diplôme, les excursions et les journées d'études.

³ L'enseignement comprend des travaux pratiques, des projets et des travaux de laboratoire.

Art. 6 Formation en cours d'emploi

¹ La formation en cours d'emploi dure au moins trois ans.

² Elle comprend au moins 1600 leçons de 45 minutes d'enseignement, auxquelles s'ajoutent les examens de diplôme, le travail de diplôme, les excursions et les journées d'études.

³ Pendant toute la durée de la formation, les étudiants doivent exercer une activité professionnelle à 50 % en moyenne au moins, dans un domaine correspondant à celui de leurs études.

⁴ L'école peut accorder des dérogations aux étudiants qui ont des obligations familiales.

Art. 7 Formes de l'enseignement

¹ Sur autorisation de l'office, une partie de l'enseignement peut être dispensée à distance, de manière décentralisée ou sur la base de modules.

² L'autorisation peut être assortie de conditions.

³ La part de l'enseignement dispensé à distance est fixée dans les programmes de formation.

⁴ Les formes d'enseignement et les horaires tiennent compte de la situation des étudiants qui ont des obligations familiales. L'école peut adopter des réglementations individuelles.

Art. 8 Etudes post-diplôme

¹ Les écoles supérieures de restauration peuvent proposer des études post-diplôme.

² Les études post-diplôme sont orientées vers la pratique et permettent aux étudiants d'approfondir leurs connaissances dans un domaine précis, d'acquérir des connaissances dans un nouveau champ d'activités ou de se familiariser avec de nouvelles technologies et méthodes.

³ Un cycle d'études post-diplôme comprend au moins 400 leçons de 45 minutes d'enseignement. Le temps consacré à un éventuel travail de diplôme n'est pas compris dans cette durée.

⁴ Les études post-diplôme peuvent être dispensées sous la forme de modules et de manière interdisciplinaire.

Section 4 Enseignement et programmes d'enseignement

Art. 9 Langue d'enseignement

¹ L'enseignement est dispensé dans une ou plusieurs langues nationales.

² Pour certaines formations, l'office autorise, sur demande, l'anglais comme langue complémentaire, pour autant que la qualité de la formation soit garantie.

³ Il peut assortir l'autorisation de conditions.

Art. 10 Culture générale et connaissances de base

¹ L'enseignement de culture générale contribue à une meilleure compréhension du contexte sociétal et culturel et dispense les connaissances de base pour la formation spécialisée. L'enseignement comprend 600 leçons au moins pour la formation à plein temps et 480 au moins pour la formation en cours d'emploi.

² L'enseignement des langues développe l'aptitude à la communication, permet d'acquérir des connaissances dans la langue spécialisée et contribue à une meilleure compréhension de la culture de l'espace linguistique considéré.

Art. 11 Formation spécialisée

L'enseignement professionnel s'étend aux domaines suivants: connaissances professionnelles générales, commerce, vente, connaissance de l'entreprise, production, personnel, informatique, droit, économie politique et économie d'entreprise.

Art. 12 Dispenses

¹ L'école peut dispenser les étudiants de l'enseignement des branches de culture générale ainsi que des examens correspondants, pour autant que les étudiants justifient qu'ils ont déjà acquis le niveau de connaissance exigé.

² Les documents ci-après peuvent justifier du niveau de connaissance acquis:

- a. bulletins et certificats scolaires;
- b. brevets et diplômes sanctionnant des examens professionnels ou professionnels supérieurs;
- c. documents attestant la réussite des modules suivis auprès d'établissements reconnus;
- d. documents attestant la réussite d'autres procédures de qualification reconnues par l'office, notamment ceux qui attestent des qualifications acquises en dehors du domaine professionnel.

³ Les diplômes et certificats au contenu comparable obtenus à l'étranger peuvent également justifier du niveau de connaissance acquis.

⁴ Les diplômes et attestations en question ne doivent pas remonter à plus de dix ans.

Section 5
Equipements, moyens d'enseignement et moyens auxiliaires**Art. 13**

¹ L'école doit disposer d'équipements, de moyens d'enseignement et de moyens auxiliaires tels qu'une bibliothèque, du matériel de démonstration et des équipements informatiques, pour autant qu'ils soient nécessaires pour compléter les connaissances acquises dans la pratique professionnelle.

² Les équipements, les moyens d'enseignement et les moyens auxiliaires doivent répondre aux exigences actuelles de la technique et de la pratique professionnelle.

³ Si l'école ne dispose pas de ses propres équipements, elle doit s'assurer le droit d'utiliser de tels équipements.

Section 6 **Qualification des enseignants et gestion de la qualité****Art. 14** Corps enseignant

¹ Les enseignants des branches de culture générale doivent être titulaires d'un diplôme universitaire dans le domaine considéré ou avoir terminé avec succès une formation équivalente.

² Pour l'enseignement des branches spécifiques au domaine professionnel, on aura recours à des professionnels diplômés d'une haute école ou d'une école supérieure, ou justifiant d'une formation équivalente, qui, sur la base de leur expérience profes-

sionnelle et de leur formation continue, notamment dans les domaines de la méthodologie et de la didactique, sont en mesure de dispenser un enseignement de qualité d'un niveau adéquat.

³ Au besoin, des professionnels de la branche pouvant justifier des aptitudes méthodologique et didactique requises dans la formation des adultes peuvent être engagés comme enseignants, même s'ils ne sont pas titulaires d'un diplôme au sens de l'al. 2.

⁴ L'école a la responsabilité de veiller à ce que les enseignants adaptent leur enseignement en fonction de l'évolution des exigences techniques, méthodologiques et didactiques. Elle encourage la formation continue et permanente des enseignants.

Art. 15 Assurance qualité et développement de la qualité

L'école doit disposer d'un système de gestion de la qualité garantissant que l'enseignement et les examens répondent en tout temps aux exigences de qualité de la pratique professionnelle du secteur en question.

Section 7 Stages pratiques

Art. 16 Places de stage

¹ Les stages pratiques ont lieu en cours de formation dans des entreprises appropriées. L'école établit à cet effet un programme d'enseignement et veille à ce qu'il soit observé. Elle prête son concours dans la recherche d'une place de stage.

² Le nombre de stagiaires doit être en rapport raisonnable avec le personnel qualifié et l'importance de l'entreprise.

Art. 17 Qualification des directeurs de stage

Les directeurs de stage doivent exercer depuis deux ans au moins une fonction dirigeante dans les domaines de la production ou de la vente et posséder les qualités personnelles et les aptitudes leur permettant d'instruire les stagiaires dans les règles et avec la compréhension nécessaire.

Section 8 Conditions d'admission et de promotion

Art. 18 Conditions d'admission

¹ La personne qui a terminé avec succès un apprentissage dans un domaine professionnel correspondant à celui des études est admise sans examen aux études.

² Les diplômés d'une autre filière de formation ne sont admis que s'ils peuvent justifier de leurs connaissances de base lors d'une procédure d'admission ou d'une autre procédure de qualification reconnue par l'office et s'ils ont exercé une activité pratique pendant une année au moins dans le domaine professionnel auquel ils veulent se former.

³ Dans les écoles qui dispensent une formation en cours d'emploi, la procédure d'admission peut être remplacée par une période d'essai de six mois.

⁴ L'école peut fixer des conditions d'admission supplémentaires.

⁵ Dans les domaines professionnels où l'activité pratique au sens de l'al. 2 pré suppose des connaissances et des aptitudes particulières, cette activité peut être accomplie dans le cadre de la formation à l'école supérieure de restauration.

⁶ Sont admises aux études post-diplôme, les personnes qui ont obtenu le diplôme délivré par une école supérieure technique reconnue par la Confédération ou qui ont obtenu, dans une profession apparentée au domaine d'études, le brevet sanctionnant un examen professionnel ou le diplôme sanctionnant un examen professionnel supérieur.

⁷ L'école décide de l'admission aux études post-diplôme des personnes titulaires de diplômes équivalents.

Art. 19 Règlement des promotions

L'école établit un règlement des promotions qui définit les conditions de promotion.

Section 9 Examen de diplôme, procédures de qualification et titre

Art. 20 Examen de diplôme: admission et dispense

¹ Pour être admis à l'examen de diplôme, le candidat doit avoir suivi l'intégralité de la formation.

² Quiconque est dispensé de l'enseignement au sens de l'art. 12 peut également être dispensé des épreuves d'examen correspondantes.

Art. 21 Contenu de l'examen de diplôme

¹ L'examen de diplôme se compose d'un travail de diplôme et d'épreuves orales ou écrites.

² Le travail de diplôme est exécuté pendant une période donnée sous le contrôle de l'école.

Art. 22 Fin des études post-diplôme

¹ Les études post-diplôme s'achèvent par un travail de diplôme ou un projet de diplôme ainsi que par un entretien relatif à ces travaux.

² Le titre qui sanctionne les études post-diplôme complète le diplôme et atteste que son titulaire a acquis des qualifications théoriques et pratiques complémentaires.

Art. 23 Experts

Les enseignants de l'école et des professionnels externes font passer les examens et les évaluent.

Art. 24 Règlement d'examen

¹ L'école établit un règlement relatif aux examens et aux procédures de qualification.

² Le règlement fixe:

- a. les contenus, la nature et la durée de l'examen d'admission, de l'examen de diplôme et de l'examen post-diplôme;
- b. la prise en compte des notes ou des résultats obtenus à l'école;
- c. le contenu et la forme d'éventuelles autres procédures de qualification.

³ Le règlement désigne les autorités qui nomment les experts; il fixe les tâches de ces derniers dans le cadre des examens ou des procédures de qualification et indique les instances de recours auprès desquelles les décisions de la commission d'examen peuvent être attaquées.

Art. 25 Diplôme et titre

¹ La personne qui a réussi l'examen ou la procédure de qualification obtient un diplôme sanctionnant les études ou les études post-diplôme délivré par l'école de restauration. Le diplôme précise le titre et le nom de l'école.

² Les titulaires du diplôme sont autorisés à porter la dénomination légalement protégée de «restaurateur-hôtelier ES/restauratrice-hôtière ES», et à s'en prévaloir publiquement.

³ Les titulaires du diplôme sanctionnant les études post-diplôme sont autorisés à porter la dénomination légalement protégée indiquée sur le diplôme, complétée par la mention «EPD-ES».

⁴ Les dénominations professionnelles sont approuvées par l'office et publiées dans la liste des professions.

Section 10 Surveillance et reconnaissance**Art. 26** Traitement des demandes de reconnaissance

¹ Les demandes de reconnaissance comme école supérieure de restauration et les demandes de reconnaissance des études post-diplôme sont présentées à l'autorité cantonale compétente. Cette dernière prend position et transmet la demande assortie de sa proposition à l'office.

² Les demandes de reconnaissance renseignent sur l'organe responsable, le financement, l'organisation, les équipements et les moyens d'enseignement, le corps ensei-

gnant, les programmes d'enseignement, les règlements d'examen et le système de gestion de la qualité.

³ L'office demande à des experts de procéder à une évaluation et présente un rapport ainsi que sa proposition au Département fédéral de l'économie (ci-après département).

Art. 27 Surveillance des écoles reconnues

¹ L'office ordonne régulièrement le contrôle des formations et des études post-diplôme reconnues.

² S'il constate qu'une école supérieure de restauration reconnue ne respecte pas les conditions minimales, il en avise le département et le canton compétent.

³ Après consultation du canton, le département impartit à l'école en question un délai pour qu'elle remédie aux carences constatées. Passé ce délai, le département peut annuler la reconnaissance si l'école n'a pas pris les mesures nécessaires.

Section 11 Dispositions finales

Art. 28 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du 10 février 1987 concernant les conditions minimales de reconnaissance des écoles supérieures de la restauration² est abrogée.

Art. 29 Dispositions transitoires

¹ Les décisions de reconnaissance prises avant l'entrée en vigueur de la présente ordonnance restent valables jusqu'à nouvel avis.

² Les formations commencées avant l'entrée en vigueur de la présente ordonnance qui s'appuient sur l'ordonnance du 10 février 1987 concernant les conditions minimales de reconnaissance des écoles supérieures de la restauration³, sont achevées conformément à cette ordonnance.

³ Les personnes qui ont acquis un titre protégé en vertu de l'ordonnance du 10 février 1987 concernant les conditions minimales de reconnaissance des écoles supérieures de la restauration sont autorisées à porter la nouvelle dénomination de «restaurateur-hôtelier ES/restauratrice-hôtelière ES» après l'entrée en vigueur de la présente ordonnance.

Art. 30 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} avril 2001.

² [RO 1987 617, 1998 1833 art. 2 let. k]

³ [RO 1987 617, 1998 1833 art. 2 let. k]