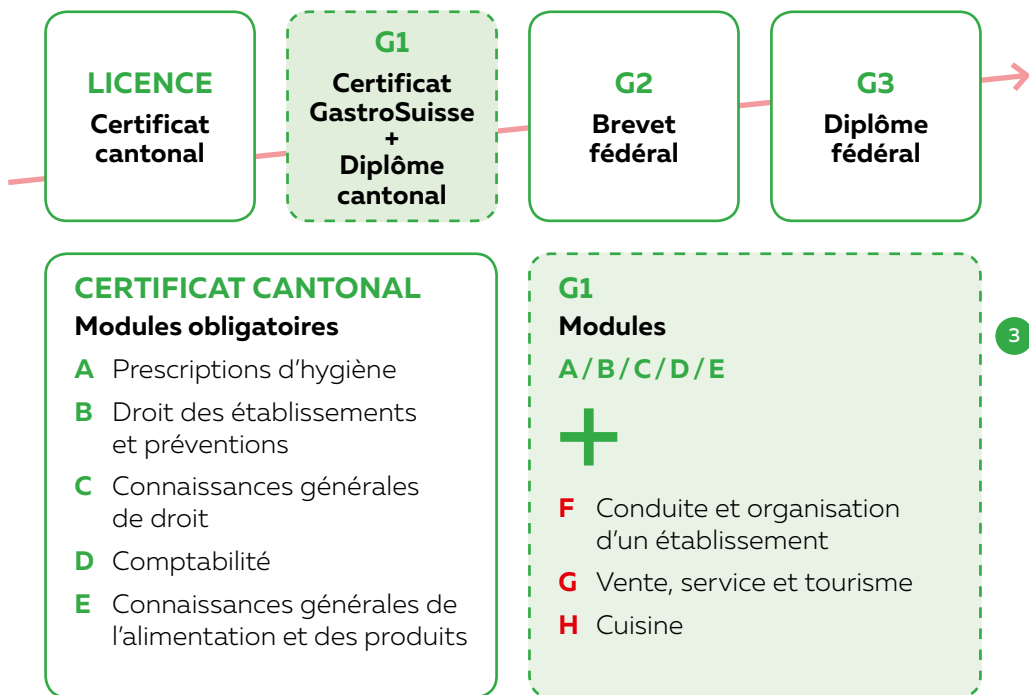


Cours préparatoires  
à l'examen pour  
**certificat cantonal  
d'aptitude pour licence**

# Table des matières

Schéma des cours préparatoires	3
Cours de cafetier pour licence (CRH)	4
Examens	7
Informations pratiques	8
Module A - Prescriptions d'hygiène	10
Module B - Droit des établissements et prévention	11
Module C - Connaissances générales de droit	12
Module D - Comptabilité	13
2 Module E - Connaissances générales de l'alimentation et des produits	15
Formation continue	16
Module F - Conduite et organisation d'établissement	19
Module G - Vente, service et tourisme	20
Module H - Cuisine	21
Règlement d'examen	22

Les cours préparatoires à l'examen sont dispensés par GastroVaud.



Inscription :  
[www.gastrovaud.ch/formation](http://www.gastrovaud.ch/formation)

# Cours obligatoires pour licence

(cours CRH)

Présentation, objectifs et informations utiles

## Objectifs de la formation

Acquérir des capacités et des connaissances fondamentales dans la branche, afin de pouvoir assumer la responsabilité d'un établissement dans la restauration.

## Organisateur

GastroVaud, association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, organise les cours préparatoires à l'examen en vue de l'obtention du certificat cantonal d'aptitudes (permettant d'obtenir la licence d'exploitation), délivré par la Police cantonale du commerce.

Directeur: Olivier Duvoisin, [olivier.duvoisin@gastrovaud.ch](mailto:olivier.duvoisin@gastrovaud.ch)

Responsable administrative: Filomena Morciano, [filomena.morciano@gastrovaud.ch](mailto:filomena.morciano@gastrovaud.ch)

## Prérequis

Aucune expérience dans la branche de l'hôtellerie-restauration n'est exigée, mais le suivi de la formation nécessite un bon niveau de français (niveau B2, parlé et écrit).

4

## Durée et organisation de la formation

La formation en vue de l'obtention du certificat cantonal d'aptitudes est organisée en 5 modules obligatoires, qui représentent 26 jours de cours.

## Prix

Module A	(5 jours)	CHF	900.-
Module B	(4 jours)	CHF	720.-
Module C	(9 jours)	CHF	1'620.-
Module D	(5 jours)	CHF	900.-
Module E	(2,5 jours)	CHF	450.-

## Coût total des modules obligatoires pour l'acquisition du certificat cantonal d'aptitudes:

**CHF 4'590.-** (+ CHF 180.- par examen, soit un total de CHF 900.- pour les examens).

## **MODULE A** 40 périodes (5 jours)

### Prescriptions d'hygiène

- Législation sur les denrées alimentaires et hygiène
- Achat, stockage, entretien, nettoyage, gestion des déchets en cuisine et au service
- Sécurité au travail

## **MODULE B** 32 périodes (4 jours)

### Droit des établissements et préventions

- Loi sur les auberges et débit de boissons (LADB)
- Législation fédérale sur l'alcool
- Loi fédérale sur les produits stupéfiants
- Prévention des incendies
- Prévention des brigandages et incivilités
- Prévention du bruit et gestion du voisinage
- Prévention des risques liés à la consommation d'alcool

## **MODULE C** 72 périodes (9 jours)

### Connaissances générales de droit

- Connaissances générales de droit, contrats
- Droit du travail
- Police des étrangers et lutte contre le travail illicite
- Décomptes de salaire et assurances sociales
- Bail à loyer et reprise d'établissement

5

## **MODULE D** 40 périodes (5 jours)

### Comptabilité

- Prescriptions légales et bases comptables, TVA, indices et caractéristiques de gestion

## **MODULE E** 20 périodes (2,5 jours)

### Connaissances générales de l'alimentation et des produits

- Principes et tendances alimentaires
- Connaissances des produits du terroir vaudois
- Mise en valeur et transformation des produits du terroir vaudois

## Dates des sessions et inscription

Toutes les informations relatives aux dates des cours et à l'inscription sont disponibles sur le site internet de GastroVaud : [www.gastrovaud.ch](http://www.gastrovaud.ch)

L'inscription s'effectue en ligne, via le site internet: [www.gastrovaud.ch/formation](http://www.gastrovaud.ch/formation)

Le programme détaillé est envoyé à tous les participants à réception du paiement de la facture des cours.

## Annulation

Les conditions d'annulation sont les suivantes:

- **Jusqu'à 10 jours avant le début du cours:** le remboursement est intégral, moyennant CHF 200.- de frais administratifs.
- **Entre 10 jours et le début du cours:** un montant représentant 10% du prix du module est retenu lors du remboursement ainsi que CHF 200.- de frais administratifs.
- **Après le début du cours:** aucun remboursement n'est possible.

## Absences

6

La participation aux cours est obligatoire (cf. art. 10 al. 2 du Règlement de l'examen professionnel en vue de l'obtention du certificat cantonal d'aptitudes et du diplôme pour licence [RCCAL]).

Chaque absence doit être signalée au secrétariat de GastroVaud.

En cas de maladie ou d'accident, le candidat présentera un certificat médical si l'absence est supérieure à deux jours.

En cas d'absence injustifiée ou répétée, la direction des cours de GastroVaud se réserve un droit d'exclusion du cours.

## Dispenses

Toute demande de dispense (selon les articles 20 et 21 du RCCAL) doit être adressée **avant l'inscription** à la Police cantonale du commerce. Merci de soumettre votre dossier, contenant un bref curriculum vitae ainsi qu'une copie de vos certificats et diplômes à l'adresse email suivante: [catarina.ramos@vd.ch](mailto:catarina.ramos@vd.ch)

Ou par courrier:

Police cantonale du commerce  
à l'attention de Mme Ramos  
Rue Caroline 11  
1014 Lausanne

**Attention, toute demande de dispense induit la suspension de votre inscription au cours.**

## Supports de cours

Les supports de cours sont inclus dans le prix de la formation. Ils sont distribués au début de chaque cours.

# Examens

L'ensemble de l'organisation des examens des cours obligatoires CRH est soumis au **Règlement de l'examen professionnel en vue de l'obtention du certificat cantonal d'aptitudes et du diplôme pour licence** du 23 septembre 2015 (RCCAL), que vous trouverez à la fin de cette brochure.

Nous vous rendons toutefois attentifs aux points suivants:

## Inscription

Le formulaire d'inscription ainsi que la facture de l'examen sont transmis durant la formation.

## Dates et forme

Les examens ont lieu à la fin de la session de cours, dans les locaux du Centre professionnel de GastroVaud. La quittance de paiement des examens ainsi qu'une pièce d'identité sont demandées le jour de l'examen.

Les examens sont en français, sous forme écrite<sup>1</sup>.

## Prix

L'émolument d'inscription à l'examen est de CHF 180.– par module. **Il n'est pas compris dans le prix des cours préparatoires.**

7

## Résultats

Les résultats des examens sont communiqués **uniquement par courrier** émanant de la Police du commerce, dans un délai d'environ 3 semaines.

## Echecs

En cas d'échec à une épreuve d'examen, vous pouvez consulter celle-ci auprès de la Police cantonale du commerce, sur rendez-vous.

<sup>1</sup> Les examens des modules non obligatoires G et H sont sous forme écrite et orale.

# Informations pratiques

## Horaires des cours (à l'exception du Module H: 14h00 à 21h30)

Du lundi au vendredi, de 8h15 à 16h30 environ, avec une pause le matin et une l'après-midi.

Le 1<sup>er</sup> jour des cours, accueil et explications sur le déroulement de la formation à 7h45.

## Repas

Le repas est pris en commun de 11h30 à 13h. Il est offert par GastroVaud.

En cas de non-participation au repas, le secrétariat de GastroVaud doit être informé au moins un jour avant.

## Assurance

Les participants sont au bénéfice d'une assurance complémentaire à l'assurance obligatoire – frais médicaux et d'hospitalisation – pour les risques d'accidents (LAA) qui peuvent survenir pendant les cours et sur le trajet ininterrompu, de leur domicile au Centre professionnel, à l'aller et au retour.

Par ailleurs, une indemnité est prévue: a) CHF 20'000.– en cas de décès, b) CHF 40'000.– en cas d'invalidité.

## Parking

8

Le Centre professionnel de Pully dispose d'un nombre limité de places de parc pour les participants aux cours. Elles sont situées dans l'enceinte du Centre professionnel. Pour réserver une place de parc, nous vous prions de bien vouloir vous annoncer au secrétariat de GastroVaud par email: [info@gastrovaud.ch](mailto:info@gastrovaud.ch) ou par téléphone au 021 721 07 07.

Prix des places de parc par module:

Module A	CHF 35.–
Module B	CHF 35.–
Module C	CHF 63.–
Module D	CHF 35.–
Module E	CHF 21.–

**L'utilisation des transports publics est vivement recommandée.**

## Tenue vestimentaire et fréquentation des cours

Vous êtes les futurs ambassadeurs de la branche, à ce titre, une tenue correcte et respectable est exigée.

Le chargé de cours peut en tout temps signaler un comportement inadéquat et GastroVaud se réserve la possibilité d'exclure momentanément ou de manière définitive un participant des cours.





## Taxonomie des objectifs d'apprentissage / compétences

9

Niveau de taxonomie	Explication	Exemples
<b>1. SAVOIR ET COMPRÉHENSION</b>	<p>Le candidat doit comprendre le sujet et notamment:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer des faits</li> <li>- Expliquer les termes spécialisés</li> <li>- Décrire les contextes</li> </ul>	<p>Citez...            Quelles méthodes connaissez-vous...            Énumérez les principaux...            Résumez...</p>
<b>2. APPLICATION</b>	<p>Le candidat doit appliquer son savoir à des situations concrètes et résoudre les problèmes dans un contexte où il a été formé. Il doit en particulier:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Résoudre les tâches relevant d'un domaine étudié</li> <li>- Mettre en œuvre les méthodes exigées</li> </ul>	<p>Calculez sur la base...            Montrez la différence entre...</p>
<b>3. PRATIQUE (ANALYSE ET SYNTHÈSE)</b>	<p>Le candidat doit analyser des problématiques, développer et évaluer des propositions de solution applicables dans la pratique. Il doit en particulier:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examiner les situations et relier les différents éléments pour former un tout</li> <li>- Comparer et évaluer des alternatives</li> </ul>	<p>Analysez la problématique donnée...            Présentez les instruments choisis à l'aide d'un exemple pratique...            Comment interprétez-vous cette situation et déduisez-en son importance pour votre travail...            Expliquez vos conclusions et justifiez-les de manière détaillée...</p>

# MODULE A 40 périodes (5 jours)

## Prescriptions d'hygiène

### Compétence

Le chef d'établissement connaît toutes les réglementations, législations et dispositions en matière d'hygiène (loi sur les denrées alimentaires et guide des bonnes pratiques) et les applique correctement. Il sait effectuer en particulier un autocontrôle parfait en matière d'hygiène\*. Il est capable :

	Périodes	Objectifs - compétences acquises	Taxonomie
<b>Législation sur les denrées alimentaires et hygiène</b>	16	de justifier l'objectif de la législation sur les denrées alimentaires et il connaît les textes fondamentaux pour l'hôtellerie et la restauration ainsi que le principe de la responsabilité personnelle	1
<b>Achat, stockage, entretien, nettoyage, gestion des déchets en cuisine et au service</b>	16	d'expliquer les termes fondamentaux de la législation sur les denrées alimentaires à l'aide d'exemples (par exemple, produits alimentaires, additif, objets d'usage courant, etc.)	1
		d'informer, à l'aide d'exemples concrets, sur les compétences des organes de contrôle et sur les supports juridiques dont il dispose au besoin	1
		de juger une carte de mets et de boissons par rapport aux dispositions sur l'obligation de déclaration	3
		de justifier l'importance de l'hygiène quant aux produits alimentaires dans le quotidien de l'hôtellerie et la restauration et il connaît les dispositions fondamentales de l'ordonnance sur l'hygiène	1
		de citer les principaux micro-organismes nuisibles à la santé	1
		de montrer, à l'aide d'exemples, comment empêcher et réduire la multiplication et la diffusion de micro-organismes nuisibles à la santé	1
		de citer les produits alimentaires susceptibles de nuire à la santé des hôtes, de justifier le danger et de proposer des mesures de précautions pour de tels produits alimentaires	1
		d'expliquer la signification de l'expression « bonnes pratiques d'hygiène » (BPH) et à quoi il doit concrètement faire attention dans son établissement, afin de satisfaire aux exigences en question	1
		d'expliquer, à l'aide d'exemples, la signification du terme « point de contrôle critique » (CCP) dans les différentes phases du processus de production et comment il met l'accent là-dessus dans son concept d'hygiène	1
		d'expliquer les principales causes d'intoxications alimentaires	1
d'énumérer les principes de l'hygiène personnelle des collaborateurs dans l'hôtellerie et la restauration et d'en justifier la nécessité	1		
d'indiquer comment il pense organiser la formation des collaborateurs stipulée dans la loi	1		
<b>Sécurité au travail (PSCT)</b>	8	de citer et d'expliquer les principales dispositions dans la loi sur le travail quant à la protection de la santé au lieu de travail	1
		d'expliquer la signification des directives de la commission fédérale de coordination pour la sécurité du travail et de les appliquer à son exploitation	2
<b>Supports de cours</b>		Fournis par GastroVaud	
<b>Examen</b>		<b>Module A – examen écrit – durée de l'examen : 3 h 00</b> <i>Le cours sur la sécurité au travail n'est pas soumis à un examen de la matière. Une attestation est délivrée à l'issue du cours.</i>	

\* Il met en place des mesures en faveur de la sécurité sur le lieu de travail et de la protection de la santé dans l'établissement

# MODULE B 32 périodes (4 jours)

## Droit des établissements et prévention

### Compétence

Le chef d'établissement connaît toutes les réglementations, législations et dispositions en vigueur en matière de gastronomie et de police de sécurité et les applique correctement. Il assure des mesures préventives de protection de la santé dans l'établissement. Il est capable :

	Périodes	Objectifs - compétences acquises	Taxonomie
<b>Loi cantonale sur les auberges et débits de boissons</b>	<b>8</b>	d'expliquer le sens et le but de la LADB	<b>1</b>
		de citer les principales dispositions de la loi cantonale sur les établissements et des ordonnances s'y rapportant	<b>1</b>
		de trouver et d'interpréter, à l'aide de l'arrêté en question, les subtilités des prescriptions essentielles dans la pratique	<b>2,3</b>
		de citer les sources écrites, les offices, où il peut obtenir, au besoin, de plus amples informations	<b>1</b>
<b>Loi fédérale sur l'alcool</b>	<b>3</b>	de citer les prescriptions légales importantes pour l'hôtellerie et la restauration sur le commerce et la vente de boissons alcoolisées	<b>1</b>
<b>Prévention des risques liés à la consommation d'alcool: cours sur l'alcool en général et alcool au volant</b>	<b>6</b>	d'interpréter en tenant compte de la pratique les dispositions de la loi fédérale sur l'alcool (en particulier les dispositions sur la protection de la jeunesse) importantes pour l'hôtellerie et la restauration	<b>3</b>
		d'appliquer les dispositions de déclaration pour l'hôtellerie et la restauration par rapport à la loi sur l'alcool	<b>2</b>
<b>Prévention des brigandages et incivilités</b>	<b>2</b>	d'expliquer en quoi consiste sa responsabilité en tant que responsable d'établissement dans le cadre de la prévention de l'abus d'alcool et de la toxicomanie	<b>1</b>
<b>Prévention du bruit et gestion du voisinage</b>	<b>6</b>	de décrire à l'aide d'exemples comment il se comporte envers des clients mineurs ou très alcoolisés ou conducteurs très alcoolisés ou alcodépendants à qui il doit refuser la vente ou le service d'alcool	<b>1</b>
		d'indiquer où il obtient, au besoin, des conseils et plus d'informations sur la prévention ou le traitement de l'abus d'alcool	<b>1</b>
		d'expliquer sa responsabilité envers les hôtes mineurs, très alcoolisés ou conducteurs très alcoolisés	<b>1</b>
		d'expliquer la manière de gérer des situations d'agression et d'appliquer des mesures de prévention de la criminalité dans les établissements	<b>2</b>
		d'interpréter, en tenant compte de la pratique les dispositions de la directive cantonale concernant le bruit provenant des établissements	<b>3</b>
		de décrire les moyens de prévention du bruit à l'extérieur des établissements	<b>1</b>
		de décrire les comportements à appliquer lors de conflits avec le voisinage	<b>1</b>
<b>Prévention des incendies</b>	<b>4</b>	de citer les prescriptions et obligations pour la prévention des incendies et d'expliquer les exigences de la formation pour la formation pour les collaborateurs s'y rapportant	<b>1</b>
		de citer les possibles risques d'incendies dans les établissements et de proposer des mesures quant à l'exploitation et à l'infrastructure pour la prévention des incendies	<b>2</b>
		de décrire avec précision le comportement correct à appliquer lors d'incendies	<b>1</b>
<b>Loi fédérale sur les produits stupéfiants</b>	<b>3</b>	de citer et d'expliquer les principales dispositions dans la loi sur les stupéfiants	<b>1</b>
		d'expliquer la signification des directives de la loi	<b>2</b>

Supports de cours

Fournis par GastroVaud

Examen

Module B – examen écrit – durée de l'examen : 3 h 00

# MODULE C 72 périodes (9 jours)

## Connaissances générales de droit

### Compétence

Le chef d'établissement connaît les dispositions de la loi sur le travail et du code des obligations qui s'appliquent à la gastronomie. Il est capable d'établir les bulletins de salaire pour ses collaborateurs et de calculer et déclarer les cotisations aux assurances sociales. Il est capable :

	Périodes	Objectifs - compétences acquises	Taxonomie
<b>Droit du travail</b>	<b>16</b>	d'expliquer les principes du droit du travail (en particulier CO/LT/CCNT)	<b>1</b>
		de résoudre de simples cas ayant trait au droit du travail au moyen des dispositions légales	<b>2</b>
		d'énumérer les points contractuels délicats et les réglementations à considérer lors de la conclusion d'un contrat de travail	<b>1</b>
<b>Police des étrangers et lutte contre le travail illicite</b>	<b>4</b>	de nommer les principales prescriptions, ainsi que les arrêtés sur l'emploi de collaborateurs étrangers	<b>1</b>
		de préciser les différentes sortes de permis de travail et de résidence et d'indiquer les offices compétents - lutte contre le travail au noir	<b>1</b>
<b>Connaissances de droit/contrats</b>	<b>8</b>	d'expliquer les principes du droit général des contrats	<b>1</b>
		d'énumérer les points importants pour l'hôtellerie et la restauration quant aux sortes de contrats (contrat de vente, d'entreprise) et d'en expliquer les principaux droits et obligations	<b>1</b>
		de mentionner les dispositions importantes pour un établissement quant au droit de responsabilité civile contractuelle et non-contractuelle, ainsi que les dispositions importantes dans la pratique quant au droit de responsabilité sur les produits	<b>1</b>
		d'expliquer les premières étapes de la procédure en matière de poursuite pour dette et faillite ainsi que ses conséquences	<b>1</b>
		d'expliquer les dispositions importantes pour le quotidien dans l'hôtellerie et la restauration quant aux droits d'auteur et d'indiquer, le cas échéant, où il obtient de plus amples informations en tant qu'utilisateur de droits d'auteur	<b>1</b>
<b>Bail à loyer et reprise d'établissement</b>	<b>16</b>	de comprendre et interpréter un contrat de bail. Avoir suffisamment de connaissances pour se rendre compte des éléments auxquels il faut faire attention	<b>2</b>
		de connaître les outils afin d'évaluer la reprise d'un commerce dans de bonnes conditions	<b>1</b>
		de comparer et d'estimer les différentes formes de reprise (achat, location, gérance, franchisage) ainsi que leurs avantages et inconvénients	<b>3</b>
		d'expliquer et de décrire les règles fondamentales de financement quant au procédé pour la détermination et la recherche de capital	<b>1</b>
		d'expliquer comment procéder pour déterminer et lever les capitaux nécessaires	<b>1</b>
<b>Décomptes de salaires et assurances sociales</b>	<b>28</b>	d'expliquer la structure et les principes du droit sur les assurances sociales	<b>1</b>
		d'expliquer les termes d'AVS, AI, APG, AC, LPP, LAA, assurance maladie et allocations familiales et, à l'aide de cas de figure et des documents d'effectuer les déductions adéquats des assurances sociales	<b>2</b>
		de préciser les systèmes salariaux autorisés et d'en montrer les possibilités d'application au moyen d'exemples	<b>2</b>
		d'établir correctement au moyen du carnet de salaires les décomptes de salaire pour les collaborateurs à rémunération fixe ou en pourcentage du chiffre d'affaires, ainsi que pour ceux à temps partiel et les auxiliaires (impôt à la source, paiement des vacances et du 13 <sup>e</sup> salaire, calcul d'indemnité maladie/accidents, déductions pour les assurances sociales, nourriture et logement)	<b>2</b>

de citer les critères fondamentaux à considérer dans un décompte selon le chiffre d'affaires pour les collaborateurs occupés dans le service et de les justifier (par exemple définition du chiffre d'affaires déterminé)	<b>1</b>
de montrer les conséquences d'un décompte présentant des lacunes	<b>1</b>

**Supports de cours**

Fournis par GastroVaud

**Examen**

**Module C – examen écrit – durée de l'examen : 3 h 30**

## MODULE D 40 périodes (5 jours)

### Comptabilité

13

#### Compétence

Le chef d'établissement tient une comptabilité régulière, garde une vue d'ensemble de l'évolution quantitative de l'établissement et sait initier les mesures nécessaires, le cas échéant. Il est capable :

	Périodes	Objectifs - compétences acquises	Taxonomie
<b>Prescriptions légales et bases comptables</b>		d'expliquer les exigences légales sur la tenue des comptes d'un hôtel ou d'un restaurant	<b>1</b>
		d'analyser un bilan et un compte de résultat	<b>3</b>
		d'ouvrir, de tenir et de fermer un livre de caisse selon les prescriptions dans les règles de l'art	<b>2</b>
		de décrire concrètement comment organiser une comptabilité	<b>2</b>
		de citer et de justifier les critères essentiels pour la collaboration avec une fiduciaire	<b>1</b>
<b>Indices et caractéristiques de gestion</b>		de justifier la signification de la liquidité/disposition à payer, ainsi que d'énoncer les mesures planifiées susceptibles de la garantir	<b>1</b>
		de calculer la rentabilité avec les formules adéquates (multiplicateurs et bénéfice brut), ainsi que d'interpréter un compte de résultat et un bilan	<b>2,3</b>
<b>TVA et prescriptions légales de comptabilité</b>		de comprendre le système TVA et les articles de loi du CO, de connaître le système TVA et savoir répondre aux exigences légales	<b>1</b>
<b>Supports de cours</b>	Fournis par GastroVaud		
<b>Examen</b>	<b>Module D – examen écrit – durée de l'examen : 3 h 30</b>		

au total  
40 périodes  
pour l'ensemble  
du module



# MODULE E 20 périodes (2,5 jours)

## Connaissances générales de l'alimentation et des produits

### Compétence

Le chef d'établissement connaît les principes et les tendances alimentaires ainsi que les produits du terroir et les vins vaudois. Il est capable d'utiliser ces produits et de les transformer en veillant à leur mise en valeur. Il est capable :

	Périodes	Objectifs - compétences acquises	Taxonomie
<b>Principes et tendances alimentaires</b>	4	d'expliquer la notion de tendance dans l'alimentation	1
		d'expliquer les répercussions de ces tendances et innovations sur le marché global de la gastronomie	2
		de montrer, à partir d'exemples concrets, l'utilité de l'observation des tendances comme instrument au profit de la gestion d'une entreprise de restauration	2
<b>Connaissances des produits du terroir vaudois</b>	12	de connaître les caractéristiques agricoles et viticoles du canton et ses régions et types de production	1
		d'expliquer les principales mentions relatives aux produits et vins vaudois (AOP/IGP, AOC viticoles, classement des vins vaudois)	2
		de citer une dizaine de produits vaudois inscrits au Patrimoine culinaire suisse ainsi que quelques mets typiquement vaudois	1
		de construire une carte des mets et de vins en mettant en avant les produits vaudois	3
		d'expliquer l'importance du travail avec les acteurs de proximité	2
<b>Mise en valeur et transformation des produits du terroir vaudois</b>	4	de connaître les bases de la dégustation et des accords mets-vins	1
		de proposer un menu composé de mets typiques vaudois	3
		de mettre en valeur différents produits vaudois	3
		d'expliquer comment la mise en valeur de la production locale peut être une valeur ajoutée dans le positionnement/l'offre aux clients	2

Supports de cours

Fournis par GastroVaud

Examen

Module E – examen écrit – durée de l'examen : 2 h 30

# Formation continue

Validez ou renforcez vos compétences grâce aux modules F, G et H dispensés par GastroVaud. **Obtenez votre certificat G1 GastroSuisse!**

**LICENCE**  
Certificat  
cantonal

**G1**  
Certificat  
GastroSuisse  
+  
Diplôme  
cantonal

**G2**  
Brevet  
fédéral

**G3**  
Diplôme  
fédéral

## CERTIFICAT CANTONAL

### Modules obligatoires

- A** Prescriptions d'hygiène
- B** Droit des établissements et préventions
- C** Connaissances générales de droit
- D** Comptabilité
- E** Connaissances générales de l'alimentation et des produits

## G1

### Modules

**A/B/C/D/E**



- F** Conduite et organisation d'un établissement
- G** Vente, service et tourisme
- H** Cuisine

Soutien  
financier

**75%**

par la  
Fondation vaudoise  
des métiers  
de bouche

N'attendez plus,  
**inscrivez-vous!**

[www.gastrovaud.ch/formation/cours\\_facultatifs.aspx](http://www.gastrovaud.ch/formation/cours_facultatifs.aspx)



accueils saveurs



## **MODULE F** 7 jours continus - CHF 315.-\* (au lieu de CHF 1'260.-)

### Conduite et organisation d'un établissement

- Engagez et gérez le personnel de votre établissement de manière efficiente
- Jugez les différents styles de management et leurs répercussions sur le terrain
- Structurez votre offre et communiquez-la à l'aide des outils de marketing et de communication spécifiques à notre branche
- Analysez votre carte de mets et rendez-la attractive
- Travaux de bureau – apprenez à gérer votre correspondance – tenez vos inventaires

## **MODULE G** 10 jours continus - CHF 450.-\* (au lieu de CHF 1'800.-)

### Vente, service et tourisme

- Renforcez vos connaissances théoriques en service et en boissons et sachez les vendre
- Optimisez les processus relatifs au secteur du service de votre établissement
- Acquérez les fondamentaux de gestion logistique (achats, gestion de la cave, déclarations obligatoires)
- Apprenez à gérer les situations de conflits internes et externes (personnel et/ou clients)
- Répondez aux besoins de vos clients en connaissant les tendances et le marché touristique suisse et vaudois
- Utilisez les nouvelles technologies de l'e-communication: visibilité, acquisition et fidélisation de la clientèle – avantages, risques et bonnes pratiques

17

## **MODULE H** 8 jours continus - CHF 360.-\* (au lieu de CHF 1'440.-)

### Cuisine

- Approfondissez vos connaissances théoriques et pratiques en cuisine (infrastructure, organisation, fonctionnement, aménagements, hygiène professionnelle, sécurité)
- Optimisez les processus relatifs au secteur cuisine de votre établissement
- Evitez les pertes et gérez de manière efficiente vos marchandises (achats, réception, stockage, négociations)
- Calculez précisément les coûts de marchandises de vos recettes – utilisez les bons ratios

\*Tarif réservé uniquement aux personnes résidant ou exploitant dans le canton de Vaud.

**Prix total des 3 modules CHF 1'125.-**

**au lieu de CHF 4'500.-.**

**Les modules peuvent être suivis individuellement.**

**-75%**



# MODULE F 56 périodes (7 jours)

## Conduite et organisation d'un établissement

### Compétence

Le chef d'établissement connaît les bases de la gestion d'établissement, agit dans un esprit entrepreneurial et sait répondre aux besoins du marché (clients, collaborateurs). Il est capable de :

	Périodes	Objectifs - compétences acquises	Taxonomie
<b>Marketing</b>	<b>16</b>	d'entreprendre une simple auto-analyse (impulsions personnelles, conditions préliminaires, objectifs) en vue de sa future activité dans l'hôtellerie et la restauration	<b>2</b>
		d'expliquer les points de vue fondamentaux concernant les questions de l'information à la clientèle et de la philosophie de marketing	<b>1</b>
		de citer les éléments et objectifs d'un concept d'exploitation et d'en expliquer la signification pour s'imposer sur le marché	<b>1</b>
		de comparer les principales possibilités publicitaires avec leurs avantages et inconvénients fondamentaux	<b>1</b>
		d'expliquer la nécessité d'innovation et de qualité dans les établissements de l'hôtellerie et de la restauration	<b>1</b>
<b>Gestion d'exploitation / Organisation administrative</b>	<b>16</b>	d'esquisser un modèle standard de l'organisation structurelle et fonctionnelle d'un petit établissement dans la restauration	<b>1</b>
		d'expliquer les interfaces et leur signification	<b>1</b>
		d'expliquer comment organiser les travaux de bureau de manière rationnelle et écologique	<b>1</b>
		de citer les points fondamentaux des travaux de bureau (débiteurs/créanciers, conservation des dossiers, inventaire) et d'expliquer leur signification	<b>1</b>
		d'écrire les principales lettres standards de correspondance	<b>2</b>
<b>Gestion du personnel</b>	<b>16</b>	de citer les possibilités de recrutement de personnel ainsi que leurs avantages et inconvénients	<b>1,2</b>
		d'établir un programme d'introduction pour les nouveaux collaborateurs	<b>1</b>
		de juger les différents styles de gestion, il en connaît les répercussions et peut donc appliquer ces différents styles en conséquence	<b>2</b>
<b>Structure de l'offre et des prix</b>	<b>8</b>	de nommer et utiliser les paramètres qui influencent la structure de l'offre d'une entreprise	<b>2</b>
		d'être capable d'utiliser des outils afin d'identifier les attentes des clients	<b>1</b>
		de créer l'offre F & B d'une PME en restauration	<b>2</b>
		d'analyser et expliquer les rapports entre l'offre, la vente et l'organisation de l'entreprise	<b>1</b>
		d'être capable de définir une mise en page attractive d'une carte des mets	<b>3</b>
d'être capable d'analyser les prix de vente d'une carte ainsi que la dispersion des prix de cette carte	<b>1</b>		
<b>Supports de cours</b>		Fournis par GastroVaud	
<b>Examen</b>		<b>Module F – examen écrit – durée de l'examen : 3 h 00</b>	

# MODULE G 80 périodes (10 jours)

## Vente, service et tourisme

### Compétence

Le chef d'établissement est capable d'organiser et de surveiller le secteur du service. Il établit la liste des boissons proposées et organise les processus de vente en gastronomie. Il tient compte pour cela des attentes de la clientèle et de la protection de la jeunesse. Il est capable :

	Périodes	Objectifs – compétences acquises	Taxonomie
<b>Connaissances du service (bases)</b>	<b>40</b>	d'évoquer les aspects essentiels des connaissances du service (organisation du service, formes de service, règles du service) et d'appliquer ces connaissances théoriques	<b>1,2</b>
		de nommer les principales installations dans le domaine du service pour un établissement simple	<b>1</b>
		de citer le matériel et les ustensiles les plus employés dans le service et d'en indiquer l'utilisation/le maniement et les règles pour l'entretien et le nettoyage	<b>1</b>
		de nommer les systèmes de contrôle actuels, les formes de paiement et les possibilités de décomptes, ainsi que les points à observer en particulier	<b>1</b>
<b>Le tourisme: offre, demande, tendances et opportunités</b>	<b>12</b>	de connaître les particularités du tourisme en Suisse	<b>1</b>
		d'expliquer les tendances prévues dans le tourisme suisse pour les prochaines années et leurs répercussions sur la branche (tourisme, hôtellerie et restauration)	<b>1</b>
		de citer les différentes régions touristiques suisses puis vaudoises et d'expliquer les différentes problématiques ou opportunités de ces différentes régions	<b>1</b>
		d'expliquer l'importance des tests conjoncturels et de savoir remplir un formulaire d'enquête	<b>1</b>
		de citer les principaux médias à utiliser pour la promotion d'offres touristiques	<b>2</b>
<b>Comportement envers le client</b>	<b>8</b>	de juger le comportement du personnel de service ainsi que son effet sur le client	<b>3</b>
		d'expliquer l'importance d'une prise de réservation correcte ainsi que celle de l'accueil du client et de l'attribution de la table	<b>1</b>
		de montrer pourquoi un comportement correct dans le service est primordial pour le bien-être du client	<b>1</b>
		d'appliquer au mieux les méthodes de traitement des réclamations selon la situation	<b>2</b>
		de montrer les moyens de favoriser une vente active	<b>1</b>
<b>Connaissances des boissons et vinification</b>	<b>20</b>	de citer les plus importants groupes de boissons alcoolisées et non-alcoolisées vendues dans l'hôtellerie et la restauration	<b>1</b>
		d'expliquer le débit de boissons, la préparation, les règles d'hygiène et le service des plus importantes boissons alcoolisées et non-alcoolisées	<b>1</b>
		de nommer les principes fondamentaux concernant l'achat, l'exploitation de la cave, la vente et la recommandation de vins	<b>1</b>
		d'établir une carte de boissons et de vins pour un petit établissement, de justifier l'offre des boissons, de calculer les prix selon le marché et d'effectuer la déclaration obligatoire correctement	<b>2</b>

Supports de cours

Fournis par GastroVaud

Examen

Module G – examen écrit – durée de l'examen : 3 h 00  
examen oral – durée de l'examen : 30 min.

# MODULE H 64 périodes (8 jours) 14h00 à 21h30

## Cuisine

### Compétence

Le chef d'établissement est capable d'organiser et de surveiller le domaine de la cuisine. Il établit la liste des plats proposés et organise les processus de production en cuisine. Il tient compte des habitudes alimentaires, des tendances et des règles de l'art en matière de production et d'hygiène. Il est capable :

	Périodes	Objectifs - compétences acquises	Taxonomie
<b>Infrastructures dans le domaine de la cuisine, réception de la marchandise, entretien et nettoyage</b>	<b>4</b>	d'expliquer la structure, l'organisation et le fonctionnement d'une cuisine	<b>1</b>
		de nommer les aménagements, les types d'ustensiles de cuisine, les couteaux, les outils, les machines et appareils les plus courants	<b>1</b>
		d'expliquer les mesures de protection les plus importantes relatives à l'hygiène professionnelle	<b>1</b>
		d'expliquer les mesures de protection les plus importantes relatives à la sécurité dans la cuisine	<b>1</b>
<b>Connaissances de la cuisine</b>	<b>44</b>	d'expliquer les bases de l'alimentation d'une personne en bonne santé	<b>1</b>
		de nommer les substances nutritives contenues dans les principaux aliments	<b>1</b>
		d'expliquer le fonctionnement du métabolisme	<b>1</b>
		de distinguer plusieurs régimes alimentaires spéciaux et d'en tirer des recommandations	<b>2</b>
		à l'aide du flux de marchandises, d'énumérer et d'expliquer les principaux critères à prendre en compte pour l'achat de denrées alimentaires, leur réception et leur stockage	<b>1</b>
		de décrire les dispositions juridiques applicables aux aliments lors de la réception des marchandises et de leur stockage	<b>1</b>
		de distinguer les différents groupes d'aliments	<b>1</b>
		de nommer les critères de détermination de la qualité de groupes d'aliments donnés	<b>1</b>
		de décrire les principaux modes de cuisson et de désigner le mode approprié pour chaque aliment	<b>1</b>
		d'expliquer le principe de la BPF (bonne pratique de fabrication)	<b>1</b>
de déterminer, pour un aliment donné, la manière appropriée de le couper, le mode de cuisson adéquat ainsi que les ustensiles de cuisine et l'appareil de cuisson qui conviennent	<b>1</b>		
<b>Calcul d'un menu</b>	<b>16</b>	d'expliquer les principales notions de coûts pour calculer le coût d'une recette	<b>1</b>
		de calculer les coûts des aliments pour une recette donnée	<b>2</b>

**Supports de cours**

Fournis par GastroVaud

**Examen**

**Module H – examen écrit – durée de l'examen : 3 h 00**  
**examen oral – durée de l'examen : 30 min.**

# Règlement d'examen

Adopté le 23.09.2015, entrée en vigueur le 01.01.2016 - Etat au 01.01.2016  
(en vigueur)

## Règlement de l'examen professionnel en vue de l'obtention du certificat cantonal d'aptitudes et du diplôme pour licence (RCCAL) du 23 septembre 2015

LE CONSEIL D'ÉTAT DU CANTON DE VAUD

vu les articles 10 et 36 de la loi du 26 mars 2002 sur les auberges et les débits de boissons<sup>A</sup> vu le préavis du Département de l'économie et du sport arrête

### CHAPITRE I : DISPOSITIONS GÉNÉRALES

#### Art. 1: Champ d'application

<sup>1</sup> Le présent règlement régit la formation et l'octroi du certificat cantonal d'aptitudes et du diplôme pour licence, ainsi que la reconnaissance d'autres formations et expériences professionnelles.

#### Art. 2: Conditions pour l'obtention des autorisations

<sup>1</sup> La personne qui souhaite obtenir une autorisation d'exercer au sens de l'article 36 de la loi du 26 mars 2002 sur les auberges et les débits de boissons<sup>A</sup> (ci-après: la loi) doit suivre les cours et subir avec succès l'examen professionnel (ci-après: l'examen) lui permettant d'obtenir le certificat cantonal d'aptitudes pour licence (ci-après: le certificat).

<sup>2</sup> Dans le cas des licences particulières (art. 21 de la loi), le Département en charge de l'économie et du sport (ci-après: le département) fixe les exigences en fonction de la nature de l'établissement et de son horaire d'exploitation.

<sup>3</sup> Dans le cas des licences de débit de boissons alcooliques à l'emporter (art. 24 de la loi) ou de salon de jeux sans service de boissons et de mets (art. 18 de la loi), le département n'exige ni cours ni examen préalable.

22

### CHAPITRE II : DÉPARTEMENT, COMMISSION D'EXAMEN ET EXPERTS

#### Art. 3: Département

<sup>1</sup> Le département surveille l'organisation des cours et de l'examen.

#### Art. 4: Délégation

<sup>1</sup> Le département délègue l'organisation des cours et de l'examen permettant d'obtenir le diplôme et le certificat à une association de branche (ci-après: l'association).

<sup>2</sup> Les modalités des délégations de compétence font l'objet d'une convention (ci-après: la convention) entre le département et l'association.

#### Art. 5: Commission d'examen

<sup>1</sup> Le département nomme une commission d'examen. Celle-ci est composée de onze membres au maximum, nommés pour cinq ans et dont le mandat peut être renouvelé.

<sup>2</sup> Les membres de la commission ont droit aux indemnités fixées par le Conseil d'Etat en application de l'arrêté sur les commissions<sup>A</sup>.

#### Art. 6: Composition de la commission d'examen

<sup>1</sup> Le département délègue un représentant de l'Etat, en qualité de président, dans la commission d'examen. Celle-ci s'organise elle-même et désigne son vice-président.

<sup>2</sup> Les milieux professionnels sont représentés dans la commission par des spécialistes des branches enseignées.

<sup>3</sup> Les membres de la commission d'examen ne doivent pas être des enseignants de la matière examinée.

#### Art. 7: Désignation des experts

<sup>1</sup> La commission d'examen désigne les experts, et leurs suppléants, en nombre suffisant et pour une durée de cinq ans. Leur mandat peut être renouvelé.

<sup>2</sup> Les indemnités des experts sont fixées par la commission d'examen.

#### Art. 8: Choix des experts

<sup>1</sup> Les experts, ainsi que leurs suppléants, sont choisis en fonction de leurs connaissances professionnelles dans la matière examinée, notamment sur proposition de l'association.

## **Art. 9 : Rôle des experts et des chargés de cours**

<sup>1</sup> Les experts, dans leur domaine respectif et en collaboration avec les chargés de cours, sont chargés d'établir les épreuves écrites et orales faisant l'objet de l'examen.

## **CHAPITRE III : NATURE, FORME, MATIÈRE DES COURS ET INSCRIPTION**

### **Art. 10 : Nature et forme des cours**

<sup>1</sup> La formation est organisée par modules. Les cours se déroulent en langue française.

<sup>2</sup> Le candidat doit suivre les cours afférents aux modules obligatoires mentionnés à l'article 15, en fonction du type de licence qu'il souhaite obtenir.

### **Art. 11 : Matière**

<sup>1</sup> Le programme complet des cours comprend les modules suivants :

#### **Module A : Prescriptions d'hygiène**

- législation sur les denrées alimentaires et hygiène,
- achat, stockage, entretien, nettoyage, gestion des déchets en cuisine et au service.

#### **Module B : Droit des établissements et préventions**

- loi sur les auberges et les débits de boissons (LADB),
- législation fédérale sur l'alcool,
- loi fédérale sur les produits stupéfiants,
- prévention des incendies,
- prévention des brigandages et incivilités,
- prévention du bruit et gestion du voisinage,
- prévention des risques liés à la consommation d'alcool.

#### **Module C : Connaissances générales de droit**

- connaissances générales de droit, contrats,
- droit du travail,
- police des étrangers et lutte contre le travail illicite,
- décomptes de salaires et assurances sociales,
- bail à loyer et reprise d'établissement.

#### **Module D : Comptabilité**

- prescriptions légales et bases comptables, TVA, indices et caractéristiques de gestion.

#### **Module E : Connaissances générales de l'alimentation et des produits**

- principes et tendances alimentaires,
- connaissances des produits du terroir vaudois,
- mise en valeur et transformation des produits du terroir vaudois.

#### **Module F : Conduite et organisation d'un établissement**

- marketing et communication,
- gestion de l'exploitation et du personnel,
- structure de l'offre et des prix,
- développement durable et organisation d'un établissement.

#### **Module G : Vente, service et tourisme**

- connaissances du service,
- connaissances des boissons,
- comportement envers le client,
- le tourisme : offre, demande, tendances et opportunités.

#### **Module H : Cuisine**

- infrastructures dans le domaine de la cuisine, réception de la marchandise, entretien et nettoyage,
- connaissances de la cuisine,
- calcul d'un menu.

<sup>2</sup> Conformément aux exigences du droit du travail, toutes les entreprises qui cotisent aux assurances accident et maladie des employés doivent mettre en place un concept de sécurité. Un cours de « Personne de Contact pour la Sécurité au Travail » (PCST) est organisé par l'association. Aucun examen ne doit être passé.

### Art. 12: Modalités d'inscription

<sup>1</sup> L'inscription aux cours obligatoires, dont le coût est fixé par la convention, se fait par écrit, au moins trente jours avant le début des cours, auprès de l'association. Celle-ci communique les dates des cours sur son site internet.

<sup>2</sup> En s'inscrivant, le candidat indique la catégorie de la licence de l'établissement qu'il envisage d'exploiter ou qu'il souhaite obtenir.

<sup>3</sup> Il joint :

- a. un curriculum vitae et une copie d'une pièce d'identité valable munie d'une photographie pour les ressortissants suisses (passeport, carte d'identité, permis de conduire) ou du permis de séjour pour les ressortissants étrangers,
- b. les certificats et diplômes dont il est le titulaire,
- c. l'attestation de l'autorité compétente pour délivrer les autorisations permettant d'exploiter un établissement dans le ou les cantons ou dans le pays où il a exercé son activité.

<sup>4</sup> Le département et l'association peuvent exiger tous les renseignements complémentaires nécessaires.

## CHAPITRE IV : NATURE, FORME ET MATIÈRE DE L'EXAMEN ET INSCRIPTION

### Art. 13: Nature et forme de l'examen

<sup>1</sup> L'examen comprend des épreuves écrites et orales.

<sup>2</sup> Il n'est pas public et se déroule en langue française.

### Art. 14: Matière

<sup>1</sup> L'obligation de passer l'examen sur les modules A à E dépend du type de licence que le candidat souhaite obtenir et est définie à l'article 15.

### Art. 15: Types de licences

<sup>1</sup> En fonction du type de licence que le candidat souhaite obtenir, l'examen doit porter sur les modules suivants:

#### Types de licences Modules

- |  |           |
|--|-----------|
| - Discothèque, night-club, salon de jeux, hôtel,   | A B C D E |
| - café-restaurant, café-bar, gîte rural, table d'hôtes,<br>chalet d'alpage, tea-room, traiteur et bar à café |           |
| - Caveau   | A B       |
| - Buvette  | B         |

24

### Art. 16: Emolument d'inscription à l'examen

<sup>1</sup> L'émolument d'inscription à l'examen est de CHF 180.- par module, payable d'avance avant le début de l'examen à l'association. Cet emolument d'inscription à l'examen ne peut être reporté à la session suivante d'examen et n'est pas remboursé, à l'exception des cas prévus à l'alinéa 2 du présent article.

<sup>2</sup> L'émolument d'inscription à l'examen n'est restitué que lorsque le retrait de la candidature a eu lieu pour de justes motifs, notamment en cas de maladie attestée par un certificat médical, d'accident ou de décès dans la famille.

### Art. 17: Inscription à l'examen

<sup>1</sup> Le candidat à l'examen doit confirmer son inscription à l'examen, par écrit ou par voie électronique, auprès de l'association, au moins vingt jours avant le début de l'examen. L'association communique les dates des examens sur son site internet.

<sup>2</sup> L'association transmet au département les formulaires des candidats inscrits à l'examen, avec leurs données personnelles, comprenant notamment une copie d'une pièce d'identité valable munie d'une photographie pour les ressortissants suisses (passeport, carte d'identité, permis de conduire) ou du permis de séjour pour les ressortissants étrangers.

## CHAPITRE V : LICENCE PROVISOIRE ET DISPENSES DU COURS ET DE L'EXAMEN

### Art. 18: Licence provisoire

<sup>1</sup> Peuvent obtenir une licence provisoire jusqu'à la prochaine session ouverte de cours et d'examen, les personnes qui justifient de la formation professionnelle suivante :

- a. les titulaires de diplômes d'écoles hôtelières suisses, ainsi que les titulaires d'un certificat de tenancier d'établissement délivré par un autre canton et reconnu équivalent par le département ;
- b. les titulaires de toutes formations, analogues aux diplômes d'écoles hôtelières suisses, reconnues par le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI) ;
- c. les titulaires d'une formation exceptionnelle et différente de celles des lettres précitées ;
- d. les personnes concernées par les articles 21 et 22 du présent règlement ;
- e. les personnes qui reprennent un caveau ou une buvette (art.13, litt. c et 15 de la loi).



### **Art. 19: Conjoint survivant ou partenaire**

<sup>1</sup> La personne qui a collaboré activement, pendant les trois ans au moins qui ont précédé le décès de son conjoint ou de son partenaire enregistré, à l'exploitation de l'établissement tenu par celui-ci, doit suivre les cours et passer l'examen sur les modules B et/ou E uniquement.

### **Art. 20: Dispenses du cours et de l'examen**

<sup>1</sup> Le département octroie les dispenses de cours et d'examen.

<sup>2</sup> Sont partiellement dispensés du cours et de l'examen obligatoires pour la reprise d'un établissement:

- a. les titulaires de diplômes d'écoles hôtelières suisses reconnues, ainsi que les titulaires d'un certificat GastroSuisse ou de tenancier d'établissement délivré par un autre canton et reconnu équivalent par le département: ils doivent uniquement suivre les cours et subir l'examen sur les modules B et E;
- b. les titulaires de toutes formations analogues à l'alinéa 2 lettre a et reconnues par le SEFRI: ils doivent uniquement suivre les cours et subir l'examen sur les modules B et E;
- c. les titulaires d'un brevet fédéral ou d'un diplôme de formation supérieure dans les métiers de bouche: ils doivent uniquement suivre les cours et subir l'examen sur les modules B et E;
- d. les titulaires du brevet ou du diplôme de paysanne ou d'un titre reconnu équivalent par le département: ils doivent uniquement suivre les cours et subir l'examen sur les modules B et E;
- e. les titulaires d'un certificat fédéral de capacité ou d'une attestation fédérale de capacité dans les métiers de bouche: ils doivent uniquement suivre les cours et subir l'examen sur les modules B, C, D et E.

<sup>3</sup> En cas de dispense de l'examen sur un module au sens de l'alinéa 2, le module dispensé pourra être attesté par le département, si nécessaire.

### **Art. 21: Autres dispenses et expériences professionnelles**

<sup>1</sup> Le département peut accorder d'autres dispenses de cours et d'examen à:

a. des personnes qui sont au bénéfice d'un diplôme d'une école hôtelière ou d'un certificat de tenancier d'établissement délivré par un autre canton ou d'une formation professionnelle différente de celles mentionnées à l'article précédent;

b. des personnes qui ont exercé une activité d'hôtellerie ou de restauration selon les modalités suivantes:

1. activité pendant trois années consécutives à titre indépendant ou en qualité de dirigeant d'entreprise. Cette activité ne doit pas avoir pris fin depuis plus de dix ans à la date du dépôt de la demande de licence;
2. activité pendant deux années consécutives à titre indépendant ou en qualité de dirigeant d'entreprise, lorsque le requérant prouve qu'il a reçu, pour l'activité en question, une formation préalable sanctionnée par un certificat reconnu par le canton ou un état ou jugée pleinement valable par un organisme professionnel compétent;
3. activité pendant deux années consécutives à titre indépendant ou en qualité de dirigeant d'entreprise, lorsque le requérant prouve qu'il a exercé à titre salarié l'activité en question pendant trois ans au moins. Cette activité ne doit pas avoir pris fin depuis plus de dix ans à la date du dépôt de la demande de licence;
4. activité pendant trois années consécutives à titre salarié, lorsque le requérant prouve qu'il a reçu, pour l'activité en question, une formation préalable sanctionnée par un certificat reconnu par un canton ou un Etat ou jugée pleinement valable par un organisme professionnel compétent.

<sup>2</sup> Le département peut exiger tous les renseignements complémentaires nécessaires, notamment un extrait du registre du commerce, les attestations d'assurances sociales AVS et LPP, etc.

### **Art. 22: Définition du dirigeant d'entreprise**

<sup>1</sup> Est considérée comme exerçant une activité de dirigeant d'entreprise, au sens de l'article 21, alinéa 1, lettre b, toute personne ayant exercé dans une entreprise de la branche professionnelle correspondante:

- a. soit la fonction de dirigeant d'une entreprise ou d'une succursale;
- b. soit la fonction d'adjoint au propriétaire ou au dirigeant d'une entreprise, si cette fonction implique une responsabilité correspondant à celle du propriétaire ou du dirigeant représenté;
- c. soit la fonction de cadre supérieur chargé de tâches commerciales et/ou techniques et responsable d'un ou de plusieurs départements de l'entreprise.

### **Art. 23: Préavis de la commission d'examen**

<sup>1</sup> Le département peut, en cas de besoin, requérir l'avis de la commission d'examen sur les dispenses.

## CHAPITRE VI : DÉROULEMENT ET ORGANISATION DE L'EXAMEN

### Art. 24: Correction de l'examen

<sup>1</sup> Les experts, en collaboration avec les chargés de cours, corrigent les épreuves écrites et orales et les apprécient au moyen de notes. Ils doivent motiver les notes et les résultats insuffisants.

<sup>2</sup> Ils transmettent les résultats à la commission d'examen, accompagnés des épreuves écrites et du résultat de l'examen oral de chaque candidat.

### Art. 25: Appréciation et échelle des notes

<sup>1</sup> Les experts apprécient les connaissances et les capacités professionnelles des candidats pour chaque matière. La valeur des travaux doit être exprimée dans toutes les branches de tous les modules selon le barème du SEFRI suivant:

Note	Appréciation	Qualité des prestations
6	excellent	accomplissement parfait de la totalité des tâches imposées
5,5	très bien	accomplissement des tâches imposées
5	bien	accomplissement des tâches imposées avec quelques erreurs minimales
4,5	assez bien	accomplissement moyen des tâches imposées avec quelques erreurs
4	suffisant	quelques lacunes et erreurs; prestations correspondant toutefois aux exigences minimales
3,5	insuffisant	lacunes et erreurs; prestations ne correspondant pas aux exigences minimales
3	faible	lacunes et erreurs importantes
2,5	très faible	prestations nettement insuffisantes
2	mauvais	erreurs graves; incomplet
1,5	très mauvais	erreurs très graves
1	nul	sans valeur ou tâche non effectuée

26

<sup>2</sup> Des notes autres que celles mentionnées à l'alinéa 1 ne sont pas valables.

<sup>3</sup> La note finale est constituée par la moyenne des notes attribuées dans l'ensemble des branches de chaque module. Elle pourra comporter une décimale.

### Art. 26: Evaluation

<sup>1</sup> La commission d'examen évalue régulièrement la matière sujette à l'examen et peut prévoir des coefficients dans certaines branches, en fonction de la difficulté et de l'importance de la matière. Dans ce but, une fois tous les 2 ans au moins, le département organise une séance réunissant la commission d'examen, les experts, leurs suppléants et les chargés de cours.

## CHAPITRE VII : RÉSULTATS DE L'EXAMEN

### Art. 27: Contrôle de la commission d'examen

<sup>1</sup> La commission d'examen se réunit en fonction des dates d'examen, contrôle les résultats de l'examen et discute des cas particuliers.

<sup>2</sup> Elle prend ses décisions à la majorité des membres présents, la voix du président, celle du vice-président en cas d'absence du président, étant prépondérante.

<sup>3</sup> Elle transmet ses résultats aux candidats.

### Art. 28: Examen réussi et attestation

<sup>1</sup> L'examen est considéré comme réussi lorsque la note moyenne dans chaque module est de 4,0 au moins. Pour chaque module réussi, une attestation pourra être délivrée par la commission, si nécessaire.

<sup>2</sup> L'examen est considéré comme partiellement réussi, lorsque le candidat a obtenu une note moyenne inférieure à 4,0 dans un module ou dans plusieurs modules. L'intéressé n'est pas tenu de refaire les cours mais doit repasser un examen sur toutes les branches du module ou des modules insuffisants, sous réserve de l'article 35 du présent règlement.

### Art. 29: Elimination

<sup>1</sup> Le candidat qui a subi trois échecs ne peut pas se représenter à l'examen sur le module échoué avant un délai de deux ans, à compter du dernier échec. Il peut toutefois suivre une nouvelle fois le cours sur le module échoué durant le délai de 2 ans, mais au plus tôt 3 mois avant la fin du délai de 2 ans.

### **Art. 30: Tricherie**

<sup>1</sup> La commission d'examen statue sur les cas de tricherie. Un procès-verbal, établi par un surveillant aux examens, lui sera transmis pour chaque cas.

<sup>2</sup> Toute participation à une tricherie ou à une tentative de tricherie à l'examen entraîne, pour leurs auteurs, l'annulation de la session d'examen. Cette annulation est considérée comme un échec.

### **Art. 31: Liste des candidats**

<sup>1</sup> La commission d'examen établit une liste mentionnant les nom et prénom, la date de naissance des candidats et le résultat de leur examen. Cette liste n'est pas publique.

## **CHAPITRE VIII : CERTIFICAT CANTONAL D'APTITUDES ET DIPLÔME**

### **Art. 32: Certificat cantonal d'aptitudes et diplôme**

<sup>1</sup> La commission d'examen délivre un certificat cantonal d'aptitudes au candidat qui a subi avec succès un examen sur les modules obligatoires prévus à l'article 14.

<sup>2</sup> Elle délivre un diplôme au candidat qui a passé avec succès un examen sur les huit modules de l'article 11.

## **CHAPITRE IX : RECOURS**

### **Art. 33: Recours au département**

<sup>1</sup> Les décisions de la commission peuvent faire l'objet d'un recours par écrit au département dans un délai de trente jours suivant la communication des résultats.

<sup>2</sup> Une avance de frais est exigée par le département pour l'instruction du recours.

### **Art. 34: Recours au Tribunal cantonal**

<sup>1</sup> La décision du département peut faire l'objet d'un recours au Tribunal cantonal, Cour de droit administratif et public, conformément à la loi sur la procédure administrativeA.

## **CHAPITRE X : DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES**

### **Art. 35: Dispositions transitoires**

<sup>1</sup> Les certificats de capacité, les certificats cantonaux d'aptitudes et les diplômes qui ont été obtenus, ainsi que les modules attestés comme réussis avant l'entrée en vigueur du présent règlement, continuent à être reconnus.

<sup>2</sup> Le candidat qui a commencé l'examen selon l'ancien droit peut le terminer selon l'ancien droit jusqu'à fin juin 2016 au plus tard.

<sup>3</sup> Le candidat qui a échoué à l'examen selon l'ancien droit ne peut, à partir du 1<sup>er</sup> juillet 2016, le repasser qu'après avoir suivi les cours sur les modules obligatoires complémentaires D et E, au vu du nouveau droit.

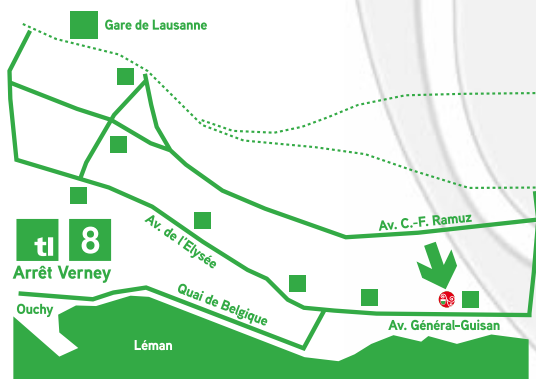
### **Art. 36: Disposition abrogatoire**

<sup>1</sup> Le règlement du 22 novembre 2006 de l'examen professionnel en vue de l'obtention du certificat cantonal d'aptitudes et du diplôme pour licence d'établissement ou autorisation simple est abrogé.

### **Art. 37: Entrée en vigueur**

<sup>1</sup> Le Département de l'économie et du sport est chargé de l'exécution du présent règlement qui entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2016.

En bus ou en voiture, à deux pas du Léman...



## GastroVaud

Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers  
Formation professionnelle et prestations  
Av. Général Guisan 42 - 1009 Pully - Tél. 021 721 07 07  
info@gastrovaud.ch - www.gastrovaud.ch