

Schweizerische
Hotelfachschule Luzern (SHL)
Adligenswilerstrasse 22
Postfach
CH-6002 Luzern
info@shl.ch
www.shl.ch

Table des matières

1	Généralités	1
2	Objectifs	1
3	Durée	1
4	Salaire et contrat.....	1
4.1	Étranger.....	1
5	Contribution de stage.....	2
6	Employeur / rapport de stage	2
7	Stage cuisine/production	3
8	Stage de restauration	4
9	Stage de réception/administration	5

1 Généralités

Après chaque semestre (cuisine/production, restauration et réception/administration), les étudiants accomplissent un stage obligatoire dans chacun des domaines en question. Ces stages font partie intégrante de la formation SHL/ES. L'inscription au semestre supérieur est rendu définitive une fois les stages complétés (remise du rapport de stage, copie du certificat de travail).

2 Objectifs

Le stage offre aux étudiants les possibilités suivantes:

- Mise en pratique des matières apprises durant les cours;
- Entraînement du travail professionnel indépendant, des rapports avec les supérieurs, les collaborateurs, les hôtes et du travail en équipe;
- Connaissance des processus de production et de travail dans la pratique de l'entreprise;
- Reconnaissance des forces et des faiblesses professionnelles et sociales, ainsi que des préférences professionnelles personnelles.

3 Durée

La durée du stage est de 5 mois. Lors de stages effectués dans des entreprises avec ouverture saisonnière raccourcie, le stage peut être limité à 4 mois après accord avec le directeur de stage.

4 Salaire et contrat

En Suisse, le salaire de stage se fonde sur la CCNT 2014 (art. 11: salaires minimaux pour stagiaires des Écoles professionnelles d'hôtellerie et de restauration établies en Suisse). Le salaire de stage minimal brut s'élève à CHF 2'190.– (dès avril 2018).

Les formulaires de contrat de stage peuvent être téléchargés sur le site Web www.shl.ch. Le contrat est signé par l'employeur et le stagiaire, et doit être remis à la direction de l'école pour confirmation et signature en trois exemplaires précédant le début du stage.

4.1 Étranger

Les étudiants effectuant leur stage à l'étranger ne sont pas liés au contrat de stage SHL, étant donné que les conditions de la CCNT ne sont pas valables à l'étranger. **Le salaire de stage est défini par les parties contractantes en fonction des montants attribués dans le pays en question. Lors de stages à l'étranger, un rapport de stage est également exigé.**

5 Contribution de stage

En Suisse, l'employeur participe aux frais semestriels des étudiants à l'aide d'une contribution de stage unique de CHF 1'800.– par stage; il soutient ainsi la formation de futurs hôteliers et restaurateurs qualifiés.

Ce montant est directement facturé à l'employeur (seulement in Suisse) par l'école et ne peut être déduit du salaire de stage.

6 Employeur / rapport de stage

L'entreprise désigne un responsable de stage. Au sein de l'entreprise, ce dernier dispose de l'une des qualifications suivantes dans son domaine de spécialisation:

- Diplôme de fin d'études au niveau tertiaire (école professionnelle supérieure, examen professionnel, examen professionnel supérieur ou formation équivalente à l'étranger);
- Cours de formation pour formateur professionnel;
- ou au moins 3 ans d'expérience en tant que directeur dans le domaine de spécialisation en question.

Dans le rapport de stage, l'employeur définit les objectifs individuels ainsi que le programme de stage en collaboration avec le stagiaire. Le responsable de stage qualifie le stagiaire par le biais du rapport de stage. Il organisera au moins deux entretiens: après la première moitié du stage et à la fin du stage.

Le responsable de stage détermine si le stagiaire a atteint les objectifs de stage en question et transmet son évaluation à l'école. **Au terme du stage, l'employeur est impérativement tenu de fournir une copie de certificat de travail et du rapport de stage.**

S'il s'avère que les objectifs du stage ne peuvent être atteints lors du premier entretien de qualification, il convient de notifier l'école. Les trois parties impliquées – l'école, l'employeur et le stagiaire – définissent ensemble des mesures adéquates pour atteindre les objectifs en question.

Le responsable de stage soutient, encadre et encourage le stagiaire à l'aide de mesures adéquates afin de lui permettre d'atteindre ses objectifs de formation.

Le stagiaire effectue uniquement des tâches en rapport avec sa formation.

Lucerne, année scolaire 2018/2019

SCHWEIZERISCHE
HOTELFACHSCHULE LUZERN

Simone Rogge
Directrice stages / Coach
simone.rogge@shl.ch

7 Stage cuisine/production

Le programme de formation du semestre cuisine/production comprend les matières suivantes:

- Organisation/technique de cuisine
- Élaboration des menus/organisation de l'offre
- Alimentation
- Connaissance des produits
- Production
- Calcul des coûts
- Gestion de la qualité/hygiène alimentaire:
 - Hygiène au quotidien
 - Bactériologie
 - Sécurité des produits alimentaires (HACCP)
- Informatique

Séminaire hôtellerie/restauration et agriculture (2 jours)

Objectifs du semestre

Acquisition de connaissances de base dans le domaine de la cuisine/production, connaissance des critères de qualité, mise en évidence des processus de traitement (production – traitement – préparation – élimination), explication et exécution de méthodes de préparation, connaissances du ravitaillement (snacks – menu – buffet – cartes), différenciation des composantes, méthodes de calcul des coûts et application de programmes de calcul TED. Application de notions fondamentales de l'hygiène et de la sécurité des produits alimentaires (HACCP) dans l'organisation de la cuisine.

Champs d'intervention envisageables:

- **Cuisine froide / cuisine chaude (à la carte)**
- **Pâtisserie**
- **Banquets**
- **Service traiteur**
- **Achats / planification de l'offre / gestion du dépôt**

8 Stage de restauration

Le programme de formation du semestre restauration comprend les matières suivantes:

- Organisation/technique du service
- Organisation de banquets
- Connaissance des matériaux et des produits
- Organisation de l'offre
- Calcul des coûts, comptes/contrôle de gestion
- Œnologie/dégustation
- Gestion de la qualité/hygiène alimentaire:
recommandation et déclaration
- Informatique

Séminaire d'entraînement de vente et d'étiquette (2 jours)

Objectifs du semestre

Acquisition de connaissances de base dans le domaine de la restauration, développement et mise en pratique de qualités de chef dans le domaine du service, apprentissage et application de techniques de vente, reconnaissance et initialisation indépendante des tendances dans le domaine du service. Connaissance et mise en pratique des consignes relatives à l'offre et à la déclaration.

Champs d'intervention envisageables:

- Restauration (à la carte)
- Banquet
- Salle à manger d'hôtel/bar/étage
- Manifestations et services traiteur
- Achat / planification de l'offre / contrôle de gestion

9 Stage de réception/administration

Le programme de formation du semestre réception/administration comprend les matières suivantes:

- Front office, comptabilité clients / Protel
- Système de comptabilité
- Informatique
- Allemand/correspondance
- Anglais/correspondance
- Droit
- Économie domestique
- Assurance de la qualité / hygiène alimentaire
- Revenue & Yield Management

Objectifs du semestre

Front office, comptabilité clients / Protel

Familiarisation avec l'organisation et la mise en place du secteur Front office, connaissance des points clés au sein de l'organisation de l'entreprise, compréhension des processus de travail, acquisition progressive et mise en pratique de la comptabilité clients / Protel.

Système de comptabilité

Intégration des termes calcul des coûts, comptabilité d'exploitation et comptabilité financière dans le système de comptabilité. Savoir dresser et interpréter des affectations et écritures jusqu'aux comptes annuels, ces derniers compris. Mise sur pied et lecture de bilans et de comptes de résultats, calcul et interprétation des chiffres clés essentiels du secteur food and beverage, effectuer décomptes TVA, comptabilisation des décomptes de salaires.

Informatique

Utilisation des programmes de traitement de texte, de tableurs et de programmes de présentation en réseau.

Allemand/correspondance

Maîtrise de la structure grammaticale de la langue allemande (nouvelle orthographe), travail sur le vocabulaire, maîtrise indépendante de la correspondance hôtelière et de documents de candidature, prise de notes et reconstitution correcte d'entretiens lors de réunions.

Anglais/correspondance

Enseignement de connaissances de base d'anglais selon le Cambridge First Certificate pour l'utilisation orale et écrite dans la profession (entretiens de vente, conversation et correspondance avec hôtes et interlocuteurs). Consolidation des connaissances grammaticales, élargissement du vocabulaire dans le domaine des affaires, introduction à la correspondance hôtelière.

Droit

Enseignement des bases juridiques ainsi que l'organisation de l'État suisse. Comprendre et connaître la terminologie de base du Code civil (CC) et du Droit des obligations, en particulier dans le domaine des contrats relatifs à l'hôtellerie/restauration. Analyse correcte des rapports juridiques entre hôte et hôtelier/restaurateur et savoir répondre à des questions d'ordre pratique.

Économie domestique

Apprendre à connaître la structure et l'organisation du domaine de l'économie domestique, en appréhender les points clés, reconnaître la signification de l'économie d'entreprise.

Assurance de la qualité/hygiène alimentaire

Acquisition des outils et des connaissances permettant d'élaborer des concepts de nettoyage au sein d'une entreprise, d'en superviser la mise en œuvre et de connaître les mesures de prévention contre les infestations parasitaires.

Champs d'intervention envisageables:

- Réception
- Encadrement des hôtes/conciergerie
- Réservations/correspondance hôtes
- Caisse/comptabilité
- Économie domestique