L-GAV – gut für alle
CCNT – bonne pour tous
CCNL – bene per tutti

22

Rapport d'activités

de la commission de
surveillance de la CCNT
www.ccnt.ch

La convention collective de travail (CCNT) pour l'hôtellerie-restauration suisse : bonne pour tous

Avec plus de 200'000 employés et près de 30'000 entreprises, l'hôtellerie-restauration fait partie des secteurs les plus importants de Suisse. Afin de mieux faire valoir leurs intérêts, environ 17 % de tous les travailleurs sont membres d'Hotel & Gastro Union, d'Unia ou de Syna. Quant aux employeurs, 90 % d'entre eux adhèrent à l'une des associations que sont GastroSuisse, HotellerieSuisse ou encore la Swiss Catering Association (SCA). Leurs organes de décision ont décidé à l'été 2022 de demander au Conseil fédéral la prolongation de l'extension du champ d'application de la convention collective nationale de travail pour une année supplémentaire. Celui-ci a approuvé la requête de prolongation de l'extension du champ d'application, de sorte que la CCNT actuelle s'applique désormais jusqu'à fin 2023 et est déclarée de force obligatoire. L'hôtellerie-restauration poursuit ainsi un partenariat social stable depuis près de 50 ans.
La CCNT assure des conditions-cadres équitables et harmonisées, ainsi que des conditions de travail modernes. En outre, en soutenant de façon déterminante la formation et le perfectionnement, elle favorise la professionnalisation. Toutes ces mesures permettent aux partenaires sociaux de renforcer la compétitivité de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. Fidèles à la devise « conçue par la branche pour la branche », elles constituent la base d'un succès durable et garantissent un excellent niveau de qualité.

Table des matières

2 – 4
Éditorial

5 – 7
Aperçu des prestations de l'année

8 – 14
Exécution de la convention

15 – 22
Formations et perfectionnements soutenus par la CCNT

23 – 25
Projets en cours et menés à bien

26 – 28
Organe d'exécution de la convention collective nationale de travail

Éditorial

La clientèle est de retour !

Après deux années très éprouvantes pour le secteur de l'hôtellerie-restauration en raison des importantes restrictions liées à la pandémie, 2022 a marqué un retour à une certaine normalité. Le 17 février, toutes les restrictions ont été levées, donnant le coup d'envoi à la reprise d'une exploitation normale.

Il est réjouissant de voir que la clientèle est revenue plus vite et en plus grand nombre que ce à quoi l'on pouvait s'attendre. La fréquentation a déjà pratiquement retrouvé les niveaux d'avant la pandémie.

Dans ce contexte, il existe une forte demande de personnel, notamment qualifié. Or la situation était déjà tendue en 2019 sur le marché du travail des professionnels qualifiés et elle s'est encore dégradée depuis. Par ailleurs, c'est une pénurie globale de main-d'œuvre qui se dessine. Pendant la pandémie, le personnel de l'hôtellerie-restauration s'est réorienté et a bifurqué vers d'autres secteurs. Comme il manque actuellement de la main-d'œuvre dans presque tous les secteurs d'activité, il s'est développé un «marché des travailleurs» avec des exigences accrues en matière de conditions de travail.

En plus des problèmes liés au marché du travail, l'hôtellerie-restauration est confrontée à la flambée des coûts de l'énergie et à la hausse des taux hypothécaires. Une concentration de problèmes extrêmement compliquée à résoudre pour les employeurs.

Exécution de la convention
En 2022, les contrôles d'établissements ont pu reprendre dans le cadre ordinaire. Le nombre d'établissements contrôlés se rapproche des chiffres d'avant la pandémie. Les résultats montrent une évolution positive, en particulier pour ce qui est des contrôles par sondages: 2/3 des établissements respectaient la CCNT. Au début des contrôles par sondages il y a plus de dix ans, c'était exactement l'inverse; à l'époque, 1/3 des établissements contrôlés seulement étaient parfaitement en règle.

Les effectifs d'inspecteurs sont restés stables et l'ensemble des capacités étaient à disposition; toutes les affaires en suspens héritées de la période de pandémie ont été traitées.

Service interne
Au siège de l'Office de contrôle à Bâle, toutes les restrictions liées à la pandémie ont également été levées et nos collaborateurs et collaboratrices ont pu réinvestir leur poste. Nous avons développé un modèle de travail hybride permettant à notre personnel de travailler aussi bien au bureau qu'en télétravail, ce qui s'est avéré être une situation gagnant-gagnant.

Nous avons accueilli une nouvelle collaboratrice au sein de notre équipe, qui est chargée des nouvelles formes d'entreprises et des établissements non saisis. Par ailleurs, une nouvelle collaboratrice est venue prêter main-forte pour la comptabilité à notre responsable des finances et cheffe du service interne qui, suite au changement de direction, a pris en charge de nouvelles missions.

La reprise complète des activités dans l'hôtellerie-restauration s'est aussi répercutée sur notre activité de renseignements juridiques, avec une hausse d'environ 39% des demandes traitées en 2022.

Formation et perfectionnement
L'offensive en faveur de la formation lancée en 2021 s'est poursuivie l'année dernière et a connu un vif succès. 2'661 demandes ont été approuvées, soit une nouvelle hausse de 25% par rapport à l'année précédente. Notre objectif d'au moins 1% de collaborateurs de l'hôtellerie-restauration formés chaque année est donc largement dépassé.
Nos offres de formation et de perfectionnement dans le domaine de l'hôtellerie-restauration subventionnées depuis 2010 par la CCNT jouent un rôle actif dans la qualification du personnel. L'objectif est d'améliorer la productivité des entreprises et de retenir les collaborateurs au sein de la branche.

L'offensive en faveur de la formation sera à nouveau reconduite en 2023. L'occasion de rappeler ici que le projet de formation et de perfectionnement de la CCNT existe depuis 12 ans déjà. L'«offensive en faveur de la formation» lancée pendant la pandémie représente simplement une extension de ce programme de subventions, à travers la prise en charge de l'intégralité des frais de formation et l'augmentation substantielle des compensations salariales versées aux employeurs.

Le montant des subventions et les formations concernées à partir de 2024 seront définis d'ici la fin de l'année 2023.

Système informatique
La numérisation de l'Office de contrôle liée à des investissements dans le système informatique est une incontestable réussite. Avant la période de vide conventionnel en 1996, 400 à 500 établissements par an étaient contrôlés avec 35 collaborateurs et collaboratrices. À l'heure actuelle, nous contrôlons entre 5'000 et 6'000 établissements par an avec 26 collaborateurs seulement!

En plus de l'investissement dans un nouveau concept de frais d'exécution en 2022, le processus de traitement des demandes dans le domaine de la formation et du perfectionnement a lui aussi été largement automatisé. Des bases ont ainsi été posées pour permettre l'approbation rapide d'un nombre de demandes toujours plus élevé à l'avenir.

Perspectives
Nos partenaires sociaux ont fixé ensemble les salaires minimums pour 2023 en temps voulu et, avec la compensation intégrale du renchérissement et une adaptation des salaires réels dans la plupart des catégories salariales, ont envoyé un signal fort en ces temps de pénurie de main-d'œuvre.

Notre CCNT a été à nouveau déclarée de force obligatoire par le Conseil fédéral pour 2023. Les partenaires sociaux n'ayant pas trouvé de consensus, les négociations matérielles pour la CCNT ne peuvent pas être entamées. C'est la raison pour laquelle il n'est pas possible de développer la convention actuelle.

Au cours de l'année écoulée, nos collaborateurs ont travaillé sans relâche en faisant preuve d'un grand professionnalisme et en fournissant des performances de haut niveau malgré les circonstances particulières telles que le télétravail et la fermeture de certains établissements. Nous remercions tous les collaborateurs de l'Office de contrôle de leur inlassable engagement.

Bâle, le 30 avril 2023

Peter Hohl
Président de la commission de surveillance

Cosima Thurneysen
Directrice

Aperçu des prestations de l'année

L'office de contrôle de la CCNT est chargé de surveiller l'exécution de la convention au moyen de contrôles réalisés dans les établissements de toute la Suisse. Il s'agit en outre d'un interlocuteur impartial qui fournit des conseils juridiques gratuits sur toutes les questions liées à la CCNT.

	2022	2021*	2020*
Nombre d'établissements assujettis	31'939	31'083	29'762

Contrôles réalisés dans les établissements

	2022	2021*	2020*
En raison de plaintes	435	499	337
En raison de contrôles par sondages	2'205	992	965
Contrôles subséquents	924	487	1'298
En raison de la loi fédérale concernant des mesures en matière de lutte contre le travail au noir (LTN)	37	18	24
Travailleurs étrangers occupant un emploi chez un employeur suisse	688	397	391
En raison de la loi sur les travailleurs détachés	105	69	107
Nombre total de contrôles réalisés dans les établissements	**4'394**	**2'462**	**3'122**

Demandes de renseignements juridiques

	2022	2021*	2020*
Par téléphone	17'598	16'663	18'997
Par courrier électronique	8'562	7'067	7'992
En personne	4	0	4
Nombre total de demandes de renseignements juridiques	**26'164**	**23'730**	**26'993**

Autres prestations

	2022	2021*	2020*
Expertises et conseils	0	0	18
Clarifications sur l'assujettissement au nouveau champ d'application	892	767	651
Internet: «hits» / nombre de visites du site	363'226	318'226	266'906
Cursus de formation et de perfectionnement soutenus par la CCNT	2'661	2'142	1'205

*Les activités de l'Office de contrôle ont été limitées en raison de la pandémie (voir aussi pages précédentes et suivantes).

Rapport de la commission paritaire de surveillance de la convention collective nationale de travail
Pendant l'exercice sous revue, la commission de surveillance a siégé en séance plénière le 21 juin 2022 à Berne et le 20 décembre 2022 à Zurich. Les affaires suivantes ont été traitées :

- Bilan et compte d'exploitation 2021
- Attributions aux associations
- Budget 2023
- Rapport d'activités 2021
- Résultats des contrôles par sondages
- Litiges (peines conventionnelles)
- Projets en cours

Le comité de la commission de surveillance a siégé à dix reprises en séance ordinaire en 2022, à différents endroits.

Il a traité les affaires permanentes relatives aux litiges juridiques et a assuré un suivi permanent des résultats des contrôles par sondages (état des lieux, contrôles subséquents), de l'état des assujettissements aux termes des articles 1 et 2 de la CCNT ainsi que du financement des formations et des perfectionnements.

Le comité a également traité les affaires suivantes :

- Analyse GAP portant sur la conformité de l'Office de contrôle et de la commission de surveillance en matière de protection des données
- Commande d'une analyse sur les formations et perfectionnements financés par la CCNT
- Ajout d'un article relatif à la protection des données dans la CCNT
- Convention entre le SECO et la commission paritaire de surveillance de la CCNT au sujet de l'exécution des mesures d'accompagnement
- Convention de prestations en rapport avec l'exécution de la loi fédérale concernant des mesures en matière de lutte contre le travail au noir
- Projet informatique: information sur l'avancée des travaux
- Financement de formations et de perfectionnements supplémentaires

Exécution de la convention

L'Office de contrôle est chargé de s'assurer du respect de la CCNT. S'il s'avère, lors d'un contrôle, qu'une ou plusieurs de ses dispositions n'ont pas été observées, un avertissement est émis et un contrôle subséquent de l'établissement est automatiquement réalisé. Si l'entreprise ne dispose pas d'un système d'enregistrement des temps de travail, d'une solution de prévoyance professionnelle ou d'une assurance d'indemnité journalière pour maladie, ou bien en cas de récidive du non-respect de la CCNT, la commission de surveillance inflige une peine conventionnelle. Un contrôle subséquent de l'établissement est également effectué.

La possibilité de faire appel aux services de l'Office de contrôle, notamment en cas de problèmes relatifs à l'exécution de la convention ainsi que dans le cadre du dépôt de plaintes, a été saisie un peu moins fréquemment au cours de l'exercice sous revue que pendant l'exercice précédent. Depuis janvier 2017, les cantons ont eux aussi la possibilité de déposer des plaintes auprès de l'Office de contrôle. Une possibilité dont ils font de plus en plus souvent usage.

Plaintes déposées

	2022	2021
Hotel & Gastro Union	22	22
Unia	113	80
Syna	19	23
Particuliers	129	272
Cantons	187	102
Total	**470**	**499**

En outre, les inspectrices et inspecteurs ont effectué un total de 924 contrôles subséquents (induits par des contrôles par sondages et des plaintes) en 2022.

Au total, 35'289 contrats de travail ont ainsi été vérifiés.

Loi sur les travailleurs détachés
Sur la base des annonces reçues, les inspectrices et inspecteurs ont contrôlé 1'582 travailleurs étrangers dans 688 établissements suisses. Dans 67 établissements étrangers, les documents requis pour un total de 234 travailleurs détachés et 38 travailleurs indépendants ont été demandés et vérifiés.

Loi fédérale concernant des mesures en matière de lutte contre le travail au noir (LTN)
L'accord conclu avec le canton de Bâle-Ville en 2008 a été renouvelé ou reconduit en 2022. Dans le cadre des contrôles par sondages effectués dans 37 entreprises, au moins un procès-verbal sur le travail au noir a chaque fois été établi et transmis.

Sanctions
En 2022, la commission de surveillance a infligé 108 peines conventionnelles pour des infractions répétées à la convention collective de travail, en application de l'art. 35, let. f de celle-ci.

Des sanctions directes pour absence d'enregistrement du temps de travail (art. 35, let. g CCNT) ont été prises à l'encontre de 174 établissements en 2022.

Clarifications, expertises et conseils
L'Office de contrôle n'a réalisé aucune expertise lors de l'exercice sous revue. Il a toutefois participé à plusieurs audiences judiciaires concernant des frais d'exécution impayés, des peines conventionnelles ou visant à imposer la réalisation de contrôles. Des clarifications concernant l'assujettissement conformément au champ d'application ont été réalisées dans 892 établissements.

Renseignements juridiques
Cette année encore, le service de renseignements téléphoniques de l'Office de contrôle a été très sollicité. En 2022, 16'793 renseignements téléphoniques gratuits concernant la CCNT ont été fournis (exercice précédent: 12'906). À cela s'ajoutent 805 renseignements concernant le Code des obligations, la loi sur le travail et l'encaissement des contributions aux frais d'exécution (exercice précédent: 3'757). Ce nombre correspond à une moyenne d'environ 70 renseignements téléphoniques par jour ouvrable (exercice précédent: 66). En 2022, le nombre de conseils personnels donnés au guichet s'est élevé à 4 (exercice précédent: 0). Le nombre de demandes de renseignements par courrier électronique a été de 8'562 (exercice précédent: 7'067).

Encaissement des contributions aux frais d'exécution
En 2022, les contributions aux frais d'exécution sont restées à CHF 89 par établissement et par collaboratrice et collaborateur. Ce montant permet d'apporter un soutien marqué à la professionnalisation de la branche, CHF 50 étant consacrés au financement de la formation et du perfectionnement professionnels. Le reste, soit CHF 39, est utilisé pour l'exécution de la convention dans l'hôtellerie-restauration.

En décembre 2021 et au cours de l'année 2022, 32'762 factures ont été envoyées. Un rappel a dû être envoyé à 12'345 établissements en mai 2022. Sur ce nombre, l'Office de contrôle a transmis 2'395 dossiers au bureau de recouvrement des créances en octobre 2022.

Celui-ci a pu liquider, à la fin de l'année, 1'940 dossiers sur les 1'468 en suspens début 2022 et les 2'395 transmis en octobre. À la fin de l'année, 1'923 dossiers étaient encore en souffrance.

Contrôles par sondages
réalisés entre le 1er janvier 2022 et le 31 décembre 2022
Quinze inspectrices et inspecteurs de l'Office de contrôle de la convention collective nationale de travail vérifient chaque année le respect de la CCNT en effectuant des contrôles par sondages représentatifs dans les entreprises. En vertu de la déclaration de force obligatoire, toute entreprise proposant des prestations dans l'hôtellerie-restauration en Suisse et ayant des salariés est assujettie à la CCNT et peut être contrôlée. L'enregistrement du temps de travail ainsi que les salaires minimums sont au centre des contrôles. Le nouveau cycle de contrôles par sondages, portant sur 2'200 établissements sélectionnés de manière aléatoire, a commencé le 1er janvier 2022.

Parmi ceux-ci, 1'000 entreprises ont été choisies au hasard et 1'200 autres en se fondant sur les risques (sur la base de manquements à la CCNT constatés par le passé).

En 2022, le cycle de contrôles par sondages a enfin pu de nouveau démarrer dès le 1er janvier, ce qui a permis de réaliser les 2'200 contrôles par sondages prévus.

Les points à contrôler étaient le salaire minimum, l'enregistrement du temps de travail et l'assurance d'indemnité journalière.

Résultats des contrôles par sondages

	2022	**2021**
Établissements contrôlés	2'205	**992
Sans réclamation	1'465	715
Avec réclamations (y compris «Calcul incorrect des contributions aux frais d'exécution» et «Enregistrement du temps de travail disponible mais pas signé»)	740	277
Salaire minimum incorrect*	283	117
Absence d'enregistrement du temps de travail*	101	54
Pas d'assurance d'indemnité journalière ou non conforme à la CCNT**	190	81

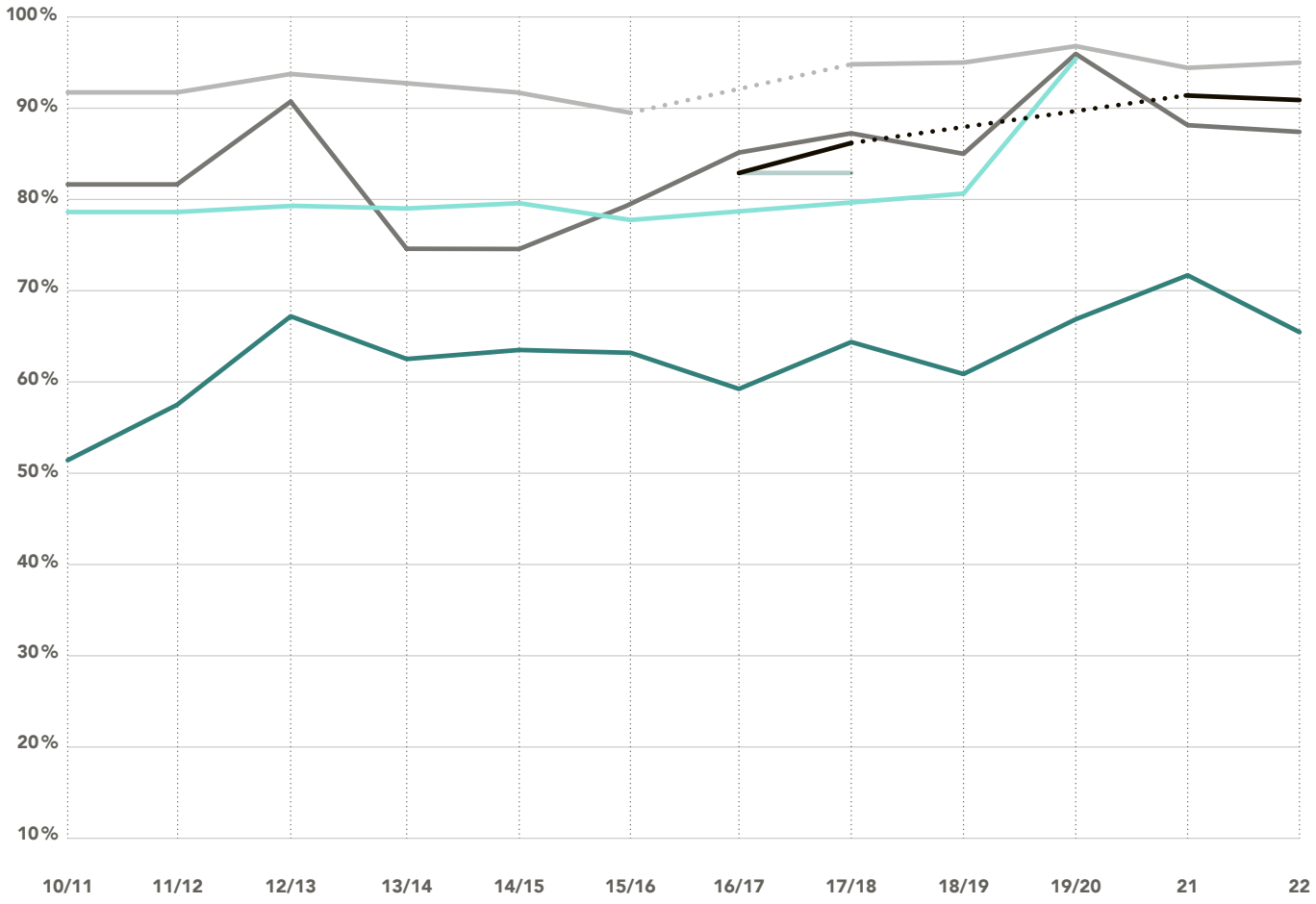
* Plusieurs choix possibles
** En raison de la pandémie (confinement), les contrôles par sondages ont seulement débuté le 1er juillet 2021. Toutes les entreprises n'ayant pas pu être contrôlées l'ont été dans le cadre du cycle de contrôles par sondages 2022.

Exécution de la CCNT – Contrôles par sondages

Comparaison entre les échantillons représentatifs de 2010/2011 à 2022

- Le 13e mois sera versé à tous les collaborateurs en bonne et due forme
- Un système de pointage est prévu
- Tous les salaires minimums seront maintenus
- Entreprises proposant une assurance indemnités journalières de maladie
- Entreprises proposant une prévoyance professionnelle
- Entreprises sans réclamation
- Aucun contrôle par sondages effectué

Remarques sur le graphique : La saisie des temps de travail et le respect des salaires minimums sont contrôlés tous les ans. Le troisième point de contrôle est redéfini tous les ans.



Exécution de la CCNT – Plaintes

Infractions à la CCNT constatées sur plainte individuelle et d'associations et articles faisant l'objet de plaintes d'associations pour lesquels un contrôle est exigé

2022 — Infractions

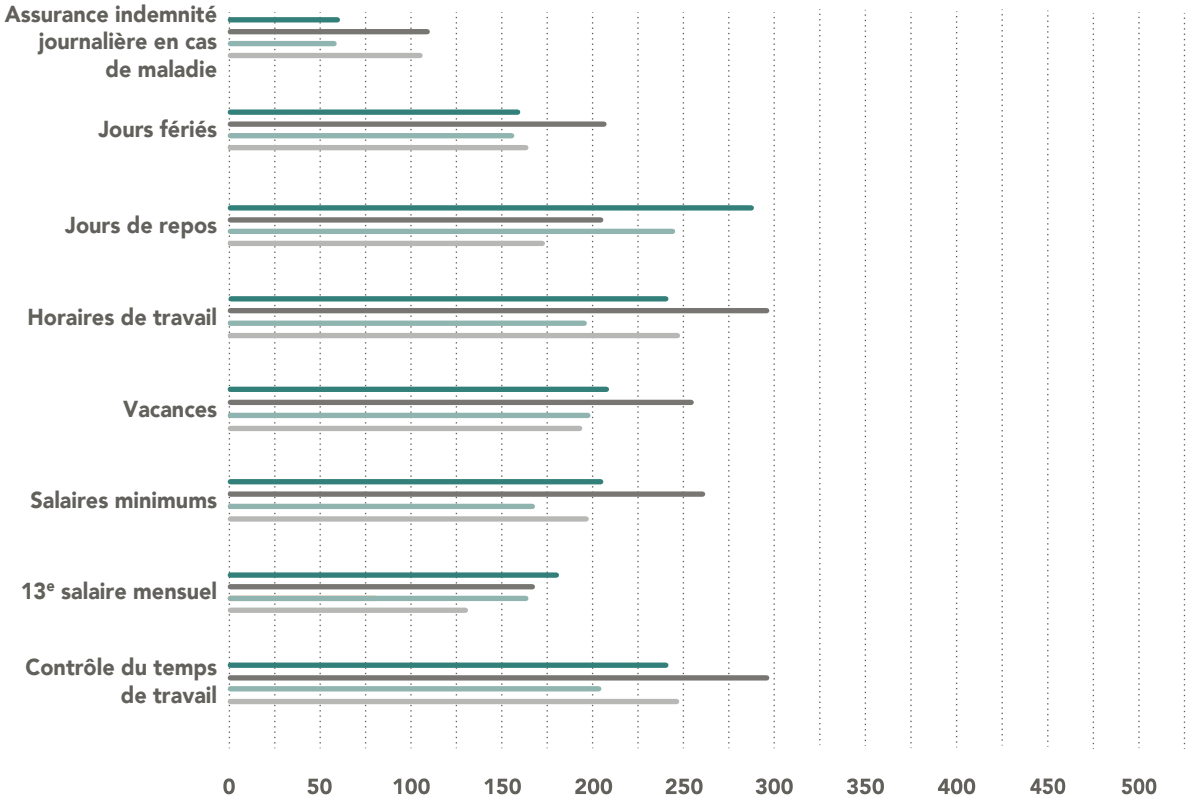
— Articles pour lesquels un contrôle est exigé par les associations

2021 — Infractions

— Articles pour lesquels un contrôle est exigé par les associations

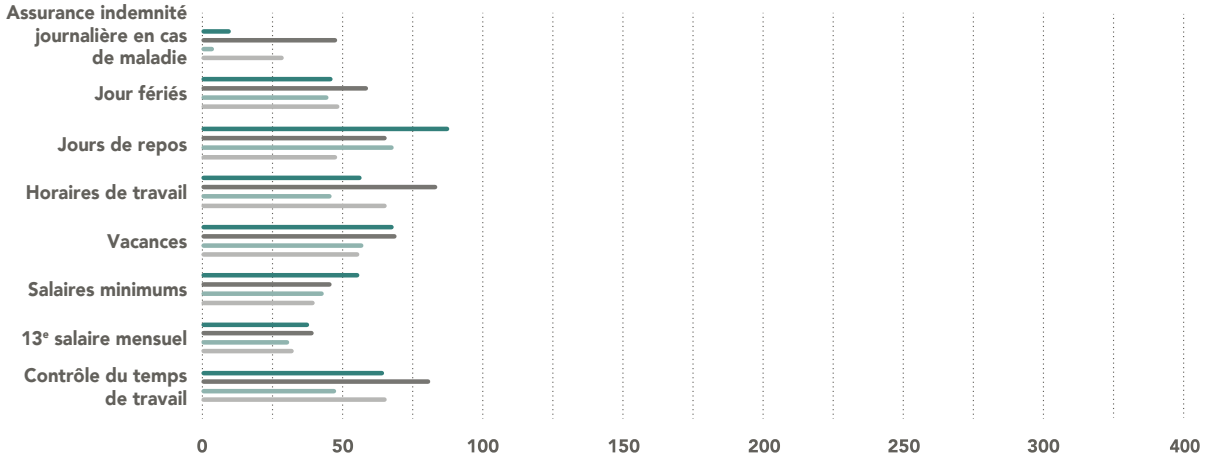
Total

En 2022, 470 établissements au total (117 hôtels et 353 restaurants) ont été contrôlés. En 2021, ce total s'élevait à 499 établissements (141 hôtels et 358 restaurants).



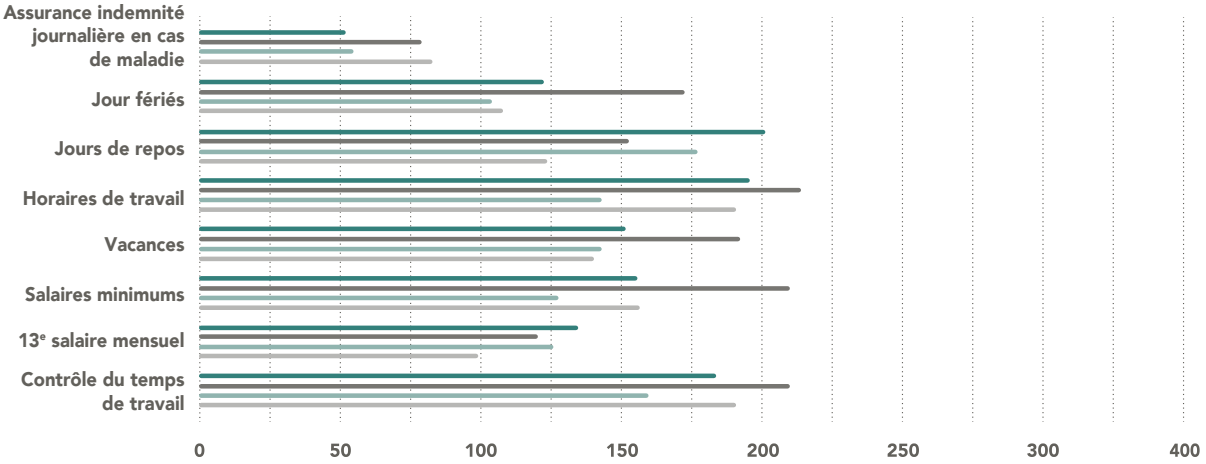
Hôtels

En 2022, 117 hôtels ont été contrôlés (exercice précédent: 141).



Restaurants

En 2022, 353 restaurants ont été contrôlés (exercice précédent: 358).



L’offensive nationale en faveur de la formation est un succès

L’exercice sous revue a vu se perpétuer le succès du programme de formation et de perfectionnement de la CCNT. Car le meilleur moyen de lutter contre la grave pénurie de main-d’œuvre qualifiée dans l’hôtellerie-restauration est le perfectionnement. C’est pourquoi les partenaires sociaux du secteur prolongent d’une année entière, jusqu’à fin 2023, l’offensive nationale en faveur de la formation lancée en janvier 2021, qui propose actuellement 48 formations et perfectionnements gratuits. Durant cette période, l’ensemble des coûts de tous les cursus déjà subventionnés par la CCNT seront intégralement pris en charge et les compensations salariales versées aux employeurs seront encore nettement augmentées. En 2022, l’offensive a débouché sur un nouveau record: grâce à ces subventions, 2'661 participants ont suivi une formation gratuite en 2022, ce qui porte à plus de 12'000 le nombre total de personnes formées depuis le lancement du programme de formation et de perfectionnement en 2010.

De la qualification de base à la formation professionelle supérieure

École supérieure

- EPD ES en management hôtelier

Examen professionnel supérieur

- Cheffe/Chef de la restauration avec diplôme fédéral
- Cheffe/Chef de cuisine avec diplôme fédéral
- Cheffe/Chef du secteurhôtelier-intendance avec diplôme fédéral
- Formation commerciale continue
- Cheffe/Chef d'entreprise de l'hôtellerie et de la rest. diplomé/e
- Cheffe/Chef de la rest. coll. avec dipl. fédéral
- Cheffe/chef d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie avec dipl. fédéral

3 années de pratique

Examens prof. avec brevet fédéral

- Responsable de la restauration avec brevet fédéral
- Sommelière/Sommelier
- Cheffe/Chef cuisinier avec brevet fédéral
- Cuisinière/Cuisinier en diététique
- Responsable du secteur hôtelier-intendance avec brevet fédéral
- Cheffe/Chef boulangère-pâtissière-confiseuse
- Cheffe/Chef d'établissement de l'hôtellerie etde la rest. avec brevet fédéral
- Spécialiste de la conduite d'équipe
- Chef de réception avec brevet fédéral

3 années de pratique

Formation initiale

Certificat fédéralde capacité

- Spécialiste en restauration
- Cuisinière/Cuisinier
- Spécialiste en hôtelleriea
- Spécialiste en restauration de système
- Spécialiste en communications hôtelière CFC
- Employé/e de commerce

L'attestation fédérale de formation prof.

- Employé/e en restauration
- Employé/e en cuisine
- Employé/e enhôtellerie
- Assistant/e de bureau

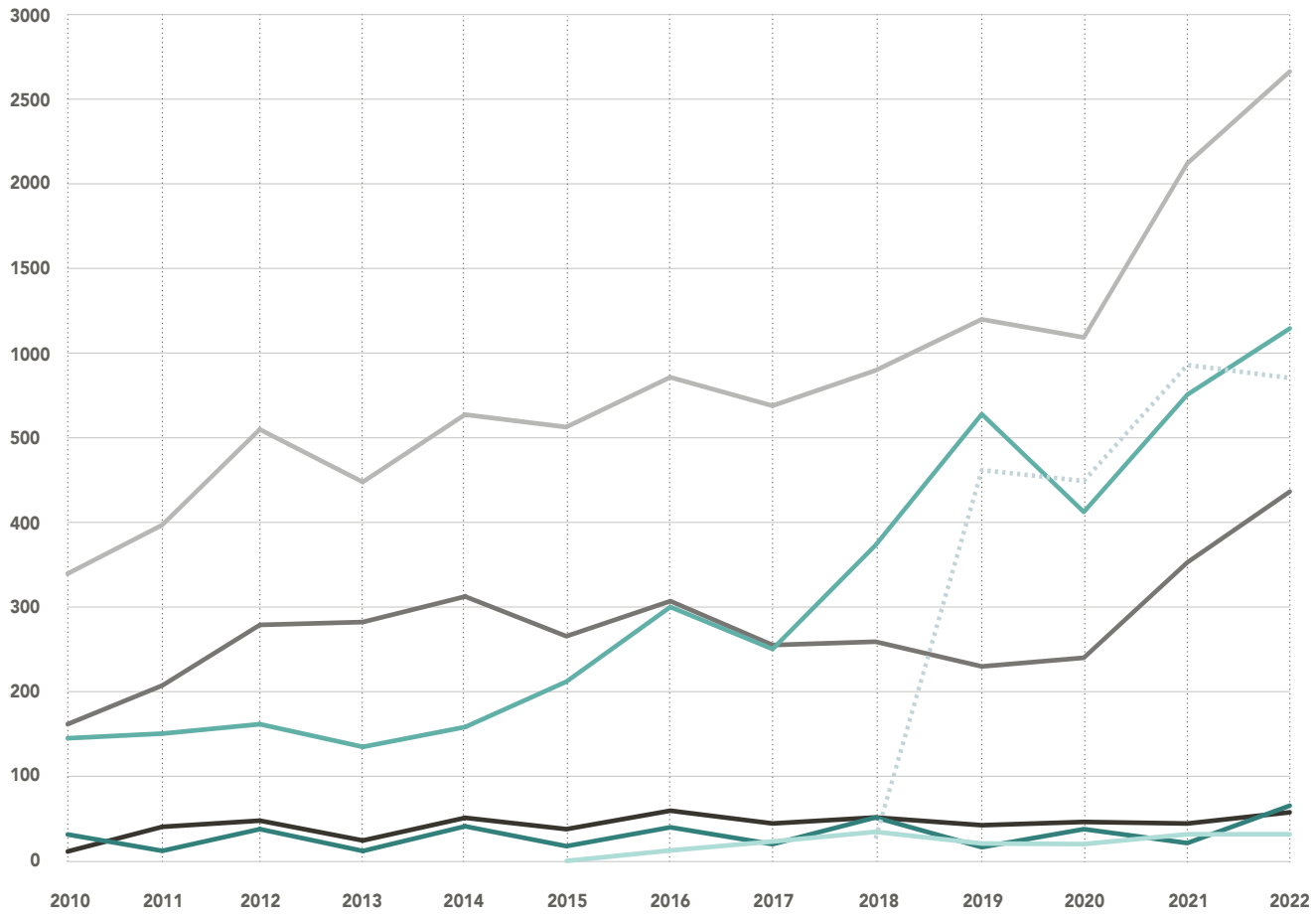
Formations de base

- Progresso
  (Cursus pour des employés sans formation initiale professionnelle dans l'hôtellerie et la restauration)
- Perfecto
  (Cours pour les personnes sans emploi du secteur de l'hôtellerie-restauration)
- RIESCO
  Programme de formation pour réfugiés

Demandes acceptées

- Formations de base
- Formations de rattrapage
- Examens professionnels
- Examen professionnel supérieur
- École supérieure
- Perfectionnements*
- Nombre total de demandes acceptées

*subventionnés seulement depuis 2018



La formation est aussi une marque d'estime

Les collaborateurs et collaboratrices correctement formés font avancer le secteur et sont appréciés de la clientèle, mais pas seulement: le projet de formation et de perfectionnement de la CCNT est aussi pour les entreprises l'occasion d'exprimer leur estime vis-à-vis de leur personnel. Que ce soit avec la formation de base, où le cursus Progresso a enregistré un nombre de participants record lors de l'exercice sous revue, les formations de sommelier de plus en plus prisées et bien entendu, avec les cursus de formation supérieure qui ouvrent la voie à une carrière dans le secteur.

1. Offres de base

1.1 Progresso
Hotel & Gastro *formation* Suisse propose les formations Progresso (par modules) dans tout le pays et dans trois langues nationales (français, allemand, italien) à des collaborateurs sans diplôme professionnel officiel dans l'hôtellerie-restauration et souhaitant se former.

Ces cours concernent les secteurs de la cuisine, du service, de l'intendance et de la restauration de système. Ils comprennent 25 jours de formation répartis en trois blocs.

Avec 328 demandes acceptées, Progresso a battu tous les records cette année!

1.2 Cours de langue pour l'hôtellerie-restauration selon la méthode fide (décentralisés)
Cette année, nous avons pu établir un nouveau record pour ces cours de langue destinés aux secteurs de la cuisine, du service et de l'intendance, avec 838 demandes acceptées.

1.3 Formations modulaires Suisse romande
En Suisse romande, l'offre comprend diverses formations dans les secteurs de la cuisine, de la restauration et de l'intendance.

2. Formations de rattrapage

2.1 Employée/employé en cuisine, employée/employé en restauration et employée/employé en hôtellerie avec attestation fédérale de formation professionnelle
Avec la formation modulaire abrégée d'employée/employé en cuisine AFP, d'employée/employé en restauration AFP et d'employée/employé en hôtellerie AFP, Hotel & Gastro *formation* Suisse propose une possibilité de perfectionnement à la suite de la qualification de base Progresso.

2.2 Cuisinière/cuisinier, cuisinière/cuisinier en diététique, spécialiste en restauration, spécialiste en hôtellerie, gestionnaire en intendance et employée/employé de commerce de la branche hôtellerie-gastronomie-tourisme avec certificat fédéral de capacité
La formation de rattrapage avec certificat fédéral de capacité (CFC) s'adresse à des adultes possédant au moins cinq ans d'expérience professionnelle, qui souhaitent obtenir un CFC par le biais d'une formation accélérée. 46 demandes de formation ont été acceptées en 2022.

3. Examens professionnels

3.1 Cheffe cuisinière/chef cuisinier, responsable de la restauration, responsable du secteur hôtelier-intendance, cheffe/chef de réception avec brevet fédéral
L'examen professionnel est la formation préalable adéquate pour les futurs cadres et les cadres actuels du secteur de l'hôtellerie-restauration.

3.2 Spécialiste de la conduite d'un groupe avec brevet fédéral
En 2022, neuf personnes ont obtenu le financement pour le module Leadership et sept personnes pour le module Management.

3.3 Cheffe/chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration avec brevet fédéral
Le séminaire G2 s'adresse aux cadres du secteur de la gastronomie. Le nombre record de financements atteint l'an passé a été encore largement surpassé cette année.

3.4 Sommelier/sommelière avec brevet fédéral
Cette année, une formation a pu être proposée dans les trois langues (d, f, i).

3.5 Cuisinière/cuisinier en diététique avec brevet fédéral (nouveau)
Le nouvel examen professionnel de cuisinière/cuisinier en diététique avec brevet fédéral a été intégré au programme de financement.

4. Examens professionnels supérieurs

4.1 Cheffe/chef de cuisine, cheffe/chef de la restauration, cheffe/chef du secteur hôtelier-intendance, cheffe/chef de la restauration collective avec diplôme fédéral
L'examen professionnel supérieur constitue un perfectionnement idéal pour les cadres moyens à supérieurs souhaitant répondre aux exigences professionnelles les plus élevées et assumer des tâches de conduite exigeantes.

4.2 Restauratrice/restaurateur avec diplôme fédéral
Pour le troisième niveau de la formation de cheffe/chef d'entreprise (G3), le nombre record de 31 participants soutenus financièrement par la CCNT a été atteint en 2022.

5. Écoles supérieures

5.1 Études postdiplôme ES en management hôtelier
Trois examens de module, un travail de projet et un travail de diplôme couronnent une formation en management hôtelier de haute qualité.

Offres de base

	2022	2021	2020	2019
Progresso	328	214	146	208
Cours de langue fide décentralisés pour l'hôtellerie-restauration	838	478	265	306
Cours de serveur/serveuse	9	16	–	–
Cours de vente en restauration	4	24	–	–
Cours d'hygiène et de sécurité au travail	29	2	–	–
Total	**1212**	**734**	**411**	**514**

Formations de rattrapage

	2022	2021	2020	2019
Employée/employé en cuisine, employée/employé en restauration et employée/employé en hôtellerie avec attestation fédérale de formation professionnelle	17	12	22	16
Cuisinière/cuisinier, cuisinière/cuisinier en diététique, spécialiste en restauration, spécialiste en hôtellerie, gestionnaire en intendance et employée/employé de commerce de la branche hôtellerie-gastronomie-tourisme avec certificat fédéral de capacité	46	32	27	29
Total	**63**	**44**	**49**	**45**

Formation

	2022	2021	2020	2019
Cheffe cuisinière/chef cuisinier	119	147	109	112
Responsable de la restauration	48	30	29	29
Responsable du secteur hôtelier-intendance	17	16	10	8
Cheffe/chef de réception	22	23	23	N/A
Spécialiste de la conduite d'un groupe	16	12	6	1
Cheffe/chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration (G2)	156	115	88	63
Sommelier/Sommelière	35	22	17	N/A
Cuisinière/cuisinier en diététique avec brevet fédéral (nouveau)	18	–	–	–
Total	**431**	**365**	**282**	**213**

Examens professionnels supérieurs

	2022	2021	2020	2019
Cheffe/chef de cuisine	24	N/A	24	2
Cheffe/chef de la restauration	3	N/A	3	2
Cheffe/chef du secteur hôtelier-intendance	2	N/A	0	0
Cheffe/chef de la restauration collective	7	N/A	2	0
Restauratrice/restaurateur (G3)	31	17	15	11
Total	**67**	**17**	**44**	**15**

Écoles supérieures

	2022	2021	2020	2019
Etudes postdiplôme ES en management hôtelier	24	24	23	23

Perfectionnements

	2022	2021	2020	2019
Cours de formateur d'HotellerieSuisse	17	37	15	14
Journée de formation pour formateur d'Hotel & Gastro *formation* Suisse	105	203	153	364
Formation continue en cuisine avant-gardiste	16	18	15	9
Cours de formateur de l'école hôtelière de Thoune	29	35	13	18
Le sommet des saveurs GastroSuisse	11	52	44	61
Sommelier en vin, 1re partie	77	69	38	–
Sommelier en vin, 2e partie	35	37	14	–
Sommelier suisse de la bière	44	40	21	–
Sommelier en eau	6	10	1	–
Sommelier en spiritueux	16	15	7	–
Sommelier en fromages	14	17	0	–
Séminaire de base G1	276	259	15	–
TOP Entreprise formatrice	119	122	–	–
GastroForum, Rencontres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme	19	37	–	–
Sommelier du café	13	7	–	–
Director of e-commerce (nouveau)	20	–	–	–
Cours de pizzaiolo/pizzaiola (nouveau)	12	–	–	–
Promotion de la santé des apprentis (nouveau)	28	–	–	–
Cours de formateur GastroGraubünden (nouveau)	7	–	–	–
Total	**864**	**958**	**336**	**466**

6. Perfectionnements

6.1 Cours de formateur d'HotellerieSuisse
Tourné vers la pratique et pensé pour la branche, le cours transmet aux instructeurs et formateurs professionnels les connaissances nécessaires pour effectuer les principales tâches du métier.

6.2 Journée de formation pour formateur d'Hotel & Gastro *formation* Suisse
Les instructeurs et formateurs professionnels utilisent des documents de formation actualisés et entièrement revus et connaissent les besoins de la «génération Z».

6.3 Formation continue en cuisine avant-gardiste
Cette formation en cours d'emploi fait découvrir aux participants un univers fascinant à mi-chemin entre la cuisine, la technique et la science.

6.4 Cours de formateur de l'école hôtelière de Thoune
Cette formation continue est destinée aux futurs et anciens diplômés de l'école hôtelière de Thoune.

6.5 Le sommet des saveurs GastroSuisse
Ce rendez-vous de perfectionnement n'a pas eu lieu cette année. Les personnes dont la participation avait été validée pourront y participer l'année prochaine.

« J'ai énormément appris. Ce cours Progresso profite à toute l'entreprise. »

– Bojana Kascel, diplômée de Progresso Intendance

6.6 Formations de sommelier GastroSuisse
Au cours de la troisième année financée en partie par la CCNT, tous les cursus ont une nouvelle fois enregistré une augmentation du nombre de demandes acceptées.

6.7 Séminaire de base G1
Le séminaire de base G1 figure au programme depuis trois ans. Un nouveau record a été établi cette année.

6.8 TOP Entreprise formatrice (TEF)
Ce label intersectoriel aide les entreprises à mieux assumer leur rôle de formateur et permet de distinguer leurs performances sur la base de critères de formation.

6.9 GastroForum, Rencontres féminines
Ce séminaire de trois jours organisé par GastroSuisse à l'intention des femmes cadres a pour but le perfectionnement, la promotion du réseau et l'exploitation des synergies.

6.10 Sommelier du café
Cette formation est pensée pour aider les participants à améliorer la qualité du café et à développer et mettre en œuvre des concepts de café fructueux.

6.11 Director of e-commerce (nouveau)
Ce cours de perfectionnement proposé par Hotel & Gastro Union met en lumière les liens qui existent aujourd'hui entre revenue management, marketing numérique et e-commerce.

6.12 Cours de pizzaiolo/pizzaiola (nouveau)
GastroTicino transmet toutes les connaissances professionnelles utiles pour travailler dans un des lieux les plus emblématiques de la gastronomie: la pizzeria.

6.13 Promotion de la santé des apprentis (nouveau)
Mettre en place de bonnes conditions-cadres dans la formation professionnelle pour faciliter l'entrée dans la vie active, tel est l'objectif de cette journée de perfectionnement proposée par Hotel & Gastro Union.

6.14 Cours de formateur GastroGraubünden (nouveau)
Ce cours enseigne les conditions requises pour proposer aux apprentis une formation de base méthodique, professionnelle, actuelle et responsable.

Weggis, mars 2023,
Jonas Schmid, Responsable Subventions,
Hôtel & Gastro *formation* Suisse

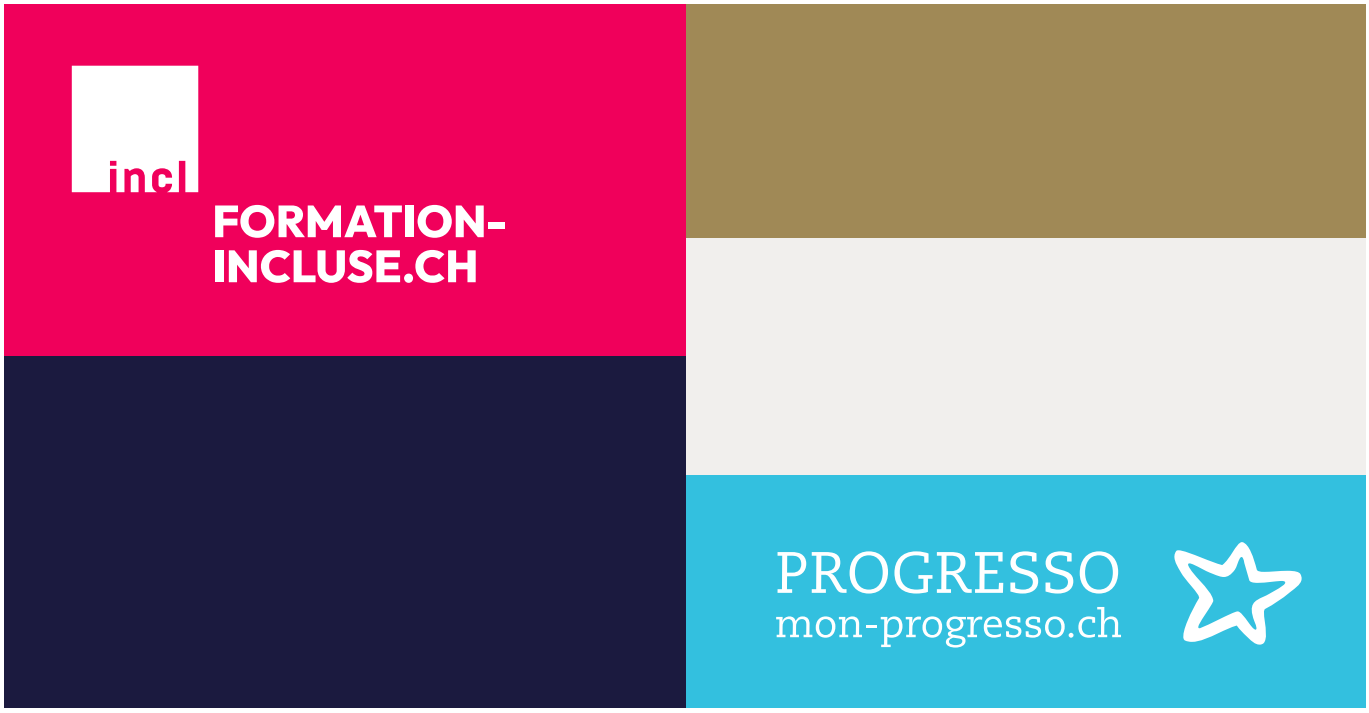
Projets clôturés et en cours

En 2022, la commission de surveillance et l'office de contrôle ont poursuivi les projets ci-après. Ceux-ci visent à optimiser les processus de travail et sont au service de la communication avec la branche.

Informatique
Les travaux de renouvellement total de la solution informatique, déjà en cours, se sont poursuivis en 2022. La mise en œuvre du concept de facturation s'est poursuivie et l'interface avec le bureau de recouvrement des créances a été implémentée. Une interface de lecture de listes Excel a également été créée pour simplifier la saisie des messages de service.

Certification ISO de l'Office de contrôle
Suite à l'audit interne réussi en novembre 2021, l'Office de contrôle a également passé avec succès son premier audit de renouvellement en janvier 2022. Les travaux courants nécessaires sur différents processus, instructions et fiches d'information sont effectués rapidement par les collaborateurs compétents. Le système ISO est globalement perçu comme très utile dans le cadre du travail quotidien. Un audit interne a eu lieu en novembre 2022, avec succès là aussi, en vue de l'audit de maintien de février 2023.

Protection des données
Lors de l'exercice sous revue, l'Office de contrôle a fait contrôler sa conformité en matière de protection des données par un cabinet d'avocats externe à l'aide d'une analyse des écarts. Différentes recommandations avec divers degrés de priorité ont été formulées en vue d'obtenir une entière conformité en matière de protection des données, y compris au regard de la loi révisée sur la protection des données. Ces recommandations seront mises en œuvre d'ici l'entrée en vigueur de la loi révisée sur la protection des données au 1er septembre 2023. En outre, un article relatif à la protection des données a été ajouté à la CCNT.



Exemples de coloris utilisés dans le cadre des campagnes d'information «Formation incluse» et «Progresso».

Campagnes d'information en cours
Les campagnes d'information «CCNT: bonne pour tous», «Progresso» et «Formation incluse» se sont poursuivies en 2022; la première a été déployée sur le site ccnt.ch. Les responsables de la formation de base «Progresso» peuvent se féliciter d'une année record: environ 800 participants ont suivi un des trois modules en 2022. Grâce au travail d'information réalisé au fil des ans, «Progresso» a su s'imposer dans le secteur et a même gagné en notoriété à l'extérieur de la branche au cours des derniers mois grâce à divers comptes rendus dans les médias.

La campagne d'information «Formation incluse» continue de mettre en avant les subventions CCNT pour les formations et perfectionnements. En 2022, elle a été mise en œuvre lors de différents salons professionnels, présentée dans une série de podcasts et s'est poursuivie sur le site Internet ainsi que, de façon accrue, sur les réseaux sociaux, mais aussi via des supports classiques tels que brochures, dépliants, petites annonces et articles de presse. Afin d'atténuer les effets de la pandémie et de la pénurie de main-d'œuvre qualifiée, l'offensive en faveur de la formation – grâce à laquelle la totalité des offres sont quasiment gratuites – a été prolongée une nouvelle fois jusqu'à la fin 2023.

Organe d'exécution de la convention collective nationale de travail

La commission paritaire de surveillance se compose de représentants des associations contractantes que sont HotellerieSuisse, GastroSuisse et la Swiss Catering Association pour les employeurs, et Hotel & Gastro Union, Unia et Syna pour les employés. Sa présidence est assurée par un président neutre.

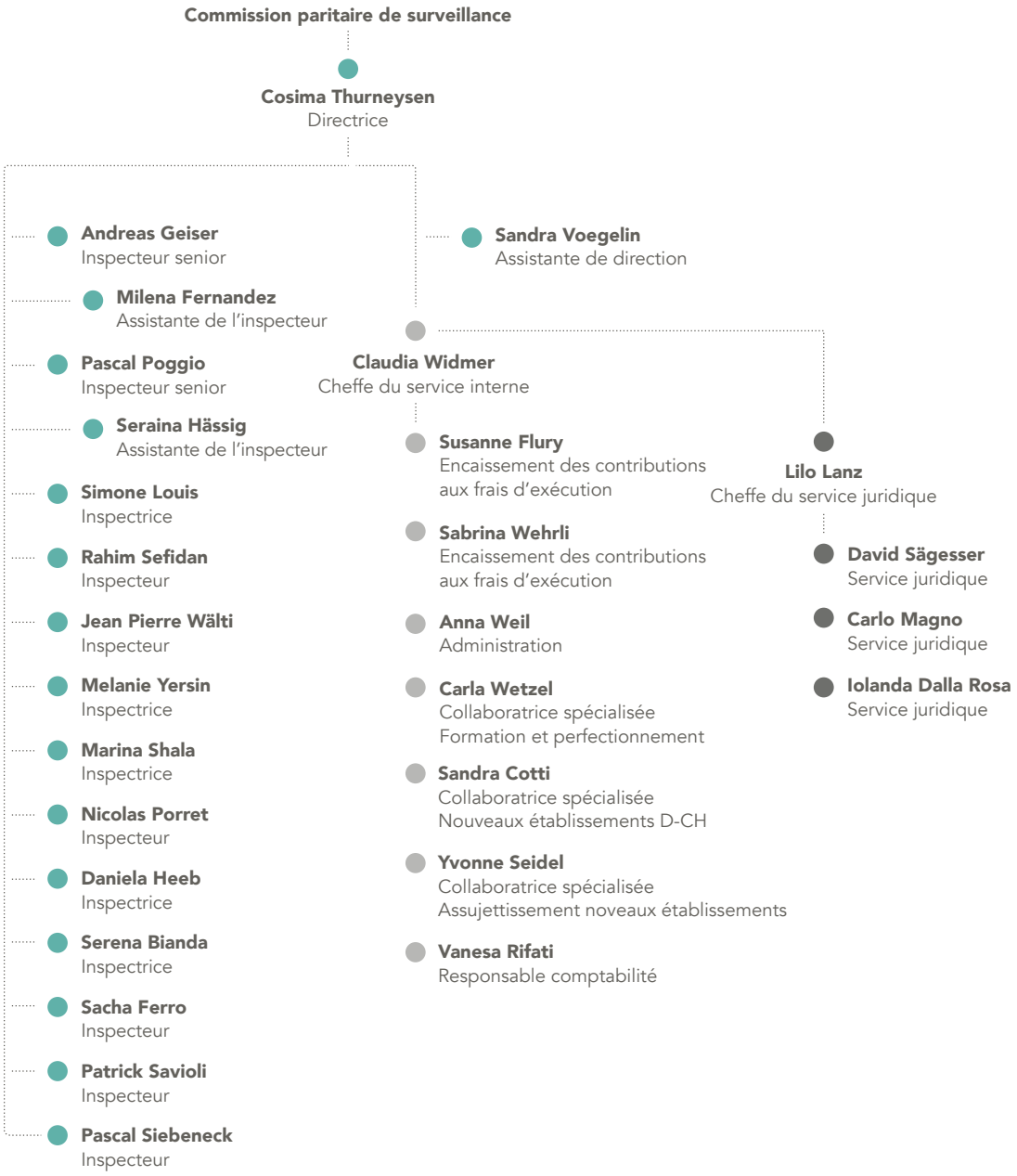
En tant qu'organe d'exécution, la commission surveille le respect des dispositions de la CCNT, trouve des solutions aux problèmes de fond et apporte des réponses aux questions d'interprétation.

Commission paritaire de surveillance

Président neutre	Peter Hohl, lic. oec. HSG, Pfaffhausen*
HotellerieSuisse	Bettina Baltensperger, juriste, Berne* Regula Peter, Saint-Moritz Patrick Hauser, Lucerne
GastroSuisse	Christian Belser, lic. en droit, Zurich*+ Tobias Burkhalter, Berne Muriel Hauser, Fribourg Massimo Suter, Morcote
Swiss Catering Association	Gabriela Andris, lic. en droit, avocate, Zurich* Hans-Peter Oettli, Zurich
Hotel & Gastro Union	Stefan Unternährer, lic. en droit, Lucerne* Catherine Gehri, Lausanne Roger Lang, Lucerne Esther Lüscher, Leimbach Urs Masshardt, Lucerne Markus Strähl, Zurich
Unia	Mauro Moretto, lic. phil. hist., Berne* Igor Zoric, Berne
Syna	Fabian Lusser, Zoug*+
Secrétariat	Christine Büchler, Muri
Organe de révision	RSM Switzerland AG Zurich

* membre du comité de la commission de surveillance
+ membre de la délégation des vérificateurs des comptes

État au 31.12.2022



État au 31.12.2022

Activités de l'Office de contrôle de la convention collective nationale de travail
Les activités de l'Office de contrôle de la CCNT, qui a son siège à Bâle, couvrent trois domaines principaux :

- En tant qu'organe exécutif de la commission de surveillance, il a le droit, et l'obligation, de s'assurer du respect des dispositions de la convention dans les établissements. Il le fait pour le compte de la commission de surveillance, sur plainte ou sur demande d'une association contractante, d'un canton ou d'un collaborateur du secteur de l'hôtellerie-restauration.

- En tant qu'interlocuteur neutre des employeurs et des employés, il fournit des renseignements juridiques gratuits sur des questions en lien avec la CCNT. Avec une documentation sur les modifications apportées à la convention, il tient informés les groupes d'intérêt, tels que les établissements assujettis, les tribunaux ou encore les services sociaux.

- Il est également chargé de l'encaissement des contributions annuelles aux frais d'exécution conformément à l'article 35 de la CCNT. Les fonds ainsi perçus servent à couvrir les coûts de l'exécution de la convention ainsi qu'à favoriser la professionnalisation du secteur grâce au soutien financier de la formation et du perfectionnement professionnels.

Les comptes annuels peuvent être téléchargés
sur le site www.ccnt.ch ou être envoyés par courrier
sur simple demande à l'adresse info@l-gav.ch.