



EXAMEN DE CAFETIER – RESTAURATEUR

BRANCHES ENSEIGNEES

LES 3 MODULES CI-DESSOUS SONT SOUMIS A UN EXAMEN ECRIT

Module 1	LRDBH (<i>Loi sur la restauration, le débit de boissons et l'hébergement</i>) Droit des denrées alimentaires Contrôle des denrées alimentaires – Législation et hygiène Autocontrôle en hygiène alimentaire Sécurité au travail Aspects environnementaux et gestion des déchets Loi fédérale sur les alcools Prévention des incendies Premiers secours Drogue Prévention des dépendances Alcool au volant
Module 2	Droit du travail – CCNT Salaires Connaissances de droit
Module 3	Cuisine Produits du terroir Entretien – Nettoyage

(Pour obtenir le certificat, le candidat doit obtenir au minimum la note 4,0 dans chaque module)

Formation incluse et complémentaire pour aider les candidats aux réalités du marché actuel et à leurs obligations contractuelles :

- Visites d'entreprises
- Intervention du Domaine Public
- Intervention de la FAE (Fondation d'Aide aux entreprises) ; cautionnement
 - constitution d'un business plan
- Intervention de l'OCE (Office Cantonal de l'Emploi) avec informations sur :
 - recherche de candidats
 - Permis de travail
 - Chômage technique
 - Licenciements collectifs
 - Placement privé et location de services
- Intervention de l'OCP (Office Cantonal de la Population) :
 - procédures pour l'obtention des divers permis de séjour avec ou sans activité lucrative

TOTAL : environ 202 heures

Certificats obtenus :

- **Certificat de capacité de cafetier, restaurateur et hôtelier.**
- **Certificat reconnu par l'OCIRT en matière de sécurité au travail et de la protection de la santé dans l'hôtellerie et la restauration (obligatoire pour tout exploitant tous secteurs économiques confondus)**