



GASTROJURA

PROGRAMME DES COURS PREPARATOIRES EN VUE D'OBTENIR LE CERTIFICAT DE CAPACITE DE RESPONSABLE D'ETABLISSEMENT PUBLIC

(établi selon les normes de GastroSuisse)

- Lieux :** Centre St-François, Rte de Vorbourg 4, Delémont (env. 15 places de parc devant le bâtiment, sinon Place de l'Etang)
Ecole professionnelle artisanale - DIVART, Rue de la Jeunesse 32, Delémont (possibilité de se parquer devant le bâtiment)
Visioconférence via l'application Zoom depuis votre domicile
- Date :** Modules répartis durant l'année 2021
- Direction des cours :** M. Jean-Louis Donzé, Gastroconsult SA, Rue de la Gare 18, 2350 Saignelégier (032 951 23 77)
- Administration :** Secrétariat de GastroJura, Rue de l'Avenir 23, 2800 Delémont (032 421 45 45)
- Horaire des cours :** Leçons de 50 minutes réparties de la façon suivante :
- | | | | |
|------------|----------------------------------|---------------------|----------------------------------|
| Matin | 2 leçons de 08.20 à 10.00 heures | Pause de 15 minutes | 2 leçons de 10.15 à 11.55 heures |
| Après-midi | 2 leçons de 13.30 à 15.10 heures | Pause de 15 minutes | 2 leçons de 15.25 à 17.05 heures |
- Horaire des examens :** 08h30 – Ecole professionnelle artisanale, Rue de la Jeunesse 32, Delémont - Salle R-02
- Durée des examens :** Modules 1A et 1B : 08h30 - 10h00
Module 4 : 08h30 - 10h30
- Repas :** Possibilités de se restaurer au Centre St-François (sur inscription) et à la DIVART

MODULE 1A	Prescriptions d'hygiène et de sécurité (<i>Formation GastroSuisse : Droit sur les établissements publics</i>) 64 leçons
------------------	---

DATES	LIEUX	DUREE	BRANCHES Objectif à atteindre par le participant	CHARGES DE COURS	MODULE SOUMIS EXAMEN
Me 15 septembre	Visioconférence	8 leçons	1A.1 LEGISLATION SUR LES DENREES ALIMENTAIRES <ul style="list-style-type: none"> • Justifier l'objectif de la législation sur les denrées alimentaires et connaître la législation pour l'hôtellerie et la restauration, ainsi que le principe de la responsabilité personnelle. • Expliquer les termes fondamentaux de la loi sur les denrées alimentaires à l'aide d'exemples (par ex. produits alimentaires, additifs, objets d'usage courant, etc.). • Informer, à l'aide d'exemples concrets, sur les compétences des organes de contrôle et sur les supports juridiques disponibles. • Comprendre les dispositions sur l'obligation de déclaration. 	Raphaël Moser	OUI
Je 16 septembre Ve 17 septembre	DIVART	16 leçons	1A.2 PRODUITS ALIMENTAIRES / HYGIENE <ul style="list-style-type: none"> • Justifier l'importance de l'hygiène quant aux produits alimentaires dans le quotidien de l'hôtellerie et la restauration et connaître les dispositions fondamentales de l'ordonnance sur l'hygiène. • Citer les principaux micro-organismes nuisibles à la santé. • Montrer, à l'aide d'exemples, comment empêcher et réduire la multiplication et la diffusion de micro-organismes nuisibles à la santé. • Citer les produits alimentaires susceptibles de nuire à la santé des hôtes, justifier le danger et proposer des mesures de précaution pour de tels produits alimentaires. • Expliquer la signification de l'expression « bonne pratique de fabrication » (BPF). • Expliquer la signification du terme « point de contrôle critique » (CCP) dans les différentes phases du processus de production et comment mettre l'accent là-dessus dans le concept d'hygiène. • Expliquer l'importance d'un concept d'hygiène dans un établissement. 	Xavier Bédât	OUI

			<ul style="list-style-type: none"> • Expliquer les principales causes d'intoxication alimentaire. • Enumérer les principes de l'hygiène personnelle des collaborateurs dans l'hôtellerie et la restauration et en justifier la nécessité. 		
<p>Lu 20 septembre Ma 21 septembre Me 22 septembre Lu 27 septembre</p>	Visioconférence	32 leçons	<p>1A.3 ACHAT / STOCKAGE / ENTRETIEN / NETTOYAGE / GESTION DES DECHETS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etablir et expliquer les critères primordiaux pour l'achat des produits alimentaires, la réception de la marchandise et du stockage. • Expliquer les principes d'économie dans le domaine de l'achat au moyen d'exemples pratiques. • Décrire et appliquer les prescriptions du droit sur les denrées alimentaires lors de la réception de la marchandise et du stockage. • Rédiger une carte des mets et de boissons par rapport aux dispositions sur l'obligation de déclaration et citer quelques exemples. • A quoi devoir concrètement faire attention dans l'établissement, afin de satisfaire aux exigences concernant l'expression « bonne pratique de fabrication » et citer quelques exemples pratiques. • Justifier la nécessité d'une bonne hygiène personnelle des collaborateurs. • Indiquer comment organiser la formation des collaborateurs stipulée dans la loi. • Citer les différentes sortes de déchets et en expliquer les différents problèmes écologiques. • Décrire l'hygiène d'exploitation correcte. • Etablir un concept de nettoyage et d'entretien pour un petit établissement. • Expliquer les règles d'hygiène dans le service des boissons. • Etablir une carte de boissons et de vins pour un petit établissement. • Effectuer la déclaration obligatoire correctement sur la carte des boissons. 	<p>Claudia Schwartz Benoît Martin</p>	OUI

Je 26 août	Centre St-François	8 leçons	1A.4 SECURITE AU TRAVAIL (CERTIFICAT DE PERSONNE DE CONTACT / PCST) <ul style="list-style-type: none"> • Citer et expliquer les principales dispositions dans la loi sur le travail quant à la protection de la santé au lieu de travail. • Citer les principaux dangers d'accidents pour hôtes et collaborateurs, ainsi que proposer des mesures de précautions. • Expliquer la signification des directives de la commission fédérale de coordination pour la sécurité du travail et les appliquer à son exploitation. • Mettre en œuvre la solution en vigueur dans la branche en matière de sécurité du travail et de protection de la santé dans l'hôtellerie et la restauration. 	Rémy Bachmann Christophe Maillard	NON, MAIS PRESENCE OBLIGATOIRE
Je 7 octobre, matin	DIVART		EXAMEN DU MODULE 1A		

MODULE 1BDroit des établissements publics et prévention (*Formation GastroSuisse : Droit des établissements publics*)

20 leçons

DATES	LIEUX	DUREE	BRANCHE Objectif à atteindre par le participant	CHARGES DE COURS	MODULE SOUMIS EXAMEN
Ma 28 septembre	Visioconférence	8 leçons	1B.1 LOI CANTONALE SUR LES ETABLISSEMENTS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE <ul style="list-style-type: none">• Expliquer le sens et le but de la loi sur l'hôtellerie, la restauration et le commerce de boissons alcooliques (Loi sur les auberges).• Citer les principales dispositions de la loi cantonale sur les établissements publics et des ordonnances s'y rapportant.• Trouver et interpréter, à l'aide de la législation en question, les subtilités des prescriptions essentielles dans la pratique.• Citer les sources écrites, les offices, où obtenir, au besoin, de plus amples informations.• Citer les endroits où obtenir des conseils juridiques et énumérer les autres prestations qu'offrent les associations professionnelles aux établissements.• Citer les principales dispositions de la loi cantonale et fédérale sur la protection contre le tabagisme passif ainsi que de son ordonnance.	Christian Minger	OUI
Me 29 septembre, matin	Visioconférence	4 leçons	1B.2 LOI FEDERALE SUR L'ALCOOL <ul style="list-style-type: none">• Citer les prescriptions légales importantes pour l'hôtellerie et la restauration sur le commerce et la vente de boissons alcoolisées.• 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.• Appliquer les dispositions de déclaration pour l'hôtellerie et la restauration par rapport à la loi sur l'alcool.	Stanislas Rovelli	OUI

Me 25 août, après-midi	DIVART <i>(le cours se déroule en partie dehors, habillez-vous en fonction de la météo)</i>	4 leçons	1B.3 PREVENTION DES INCENDIES <ul style="list-style-type: none"> • Citer les prescriptions et obligations pour la prévention des incendies et expliquer les exigences de la formation pour les collaborateurs s’y rapportant. • Citer les possibles risques d’incendie dans les établissements publics et proposer des mesures quant à l’exploitation et à l’infrastructure pour la prévention des incendies. • Décrire avec précision le comportement correct lors d’incendies. 	Christian Augsburg Eric Schaller	NON, MAIS PRESENCE OBLIGATOIRE
Me 25 août, matin	Visioconférence	4 leçons	1B.4 PREVENTION DE L’ALCOOLISME <ul style="list-style-type: none"> • Expliquer en quoi consiste la responsabilité en tant que responsable d’établissement dans le cadre de la prévention de l’alcoolisme et de la toxicomanie. • Indiquer où il est possible d’obtenir, au besoin, des conseils et plus d’informations. 	Frédéric Zannato	NON, MAIS PRESENCE OBLIGATOIRE
			1B.5 PREVENTION DE L’ALCOOLISME AU VOLANT <ul style="list-style-type: none"> • Expliquer quelle est sa responsabilité envers les clients abusant de boissons alcooliques. 		
			1B.6 PREVENTION DE LA TOXICOMANIE <ul style="list-style-type: none"> • Décrire à l’aide d’exemples, comment se comporter envers des clients susceptibles de tomber dans la dépendance. 		
Je 7 octobre, matin	DIVART		EXAMEN DU MODULE 1B		

MODULE 4	Droit du travail, assurances sociales, connaissances du droit et connaissances de base en comptabilité (Formation GastroSuisse : Droit) 72 leçons
-----------------	--

DATES	LIEUX	DUREE	BRANCHE Objectif à atteindre par le participant	CHARGES DE COURS	MODULE SOUMIS EXAMEN
Lu 16 août Ma 17 août	Centre St-François	16 leçons	4.1 DROIT DU TRAVAIL <ul style="list-style-type: none"> • Expliquer les principes du droit du travail (en particulier CO/LT/CCNT). • Résoudre de simples cas ayant trait au droit du travail au moyen des dispositions légales. • Enumérer les points contractuels essentiels et les réglementations à considérer lors de la conclusion d'un contrat de travail. 	Blaise Reymond	OUI
Ma 24 août, après-midi	Visioconférence	4 leçons	4.2 POLICE DES ETRANGERS ET LUTTE CONTRE LE TRAVAIL ILLICITE <ul style="list-style-type: none"> • Nommer les principales prescriptions, ainsi que la législation sur l'emploi de collaborateurs étrangers. • Préciser les différentes sortes de permis de travail et de résidence et indiquer les offices compétents. • Connaître les différentes formes de non-respect des obligations en matière d'annonce et d'autorisation liées au travail (travail au noir). 	Raymond Hoffmeyer	OUI
Me 18 août Lu 23 août Ma 24 août, matin	Centre St-François	20 leçons	4.3 DECOMPTES DE SALAIRES ET ASSURANCES SOCIALES <ul style="list-style-type: none"> • Expliquer la structure et les principes du droit sur les assurances sociales. • Expliquer les termes d'AVS, AI, APG, AC, LPP, LAA, assurance maladie et allocations familiales et, à l'aide de cas de figure et de la documentation de l'AVS, effectuer les déductions adéquates des assurances sociales. • Préciser les systèmes salariaux autorisés et en montrer les possibilités d'application au moyen d'exemples. • Etablir correctement au moyen du carnet de salaires AVS les décomptes de salaire pour les collaborateurs à rémunération 	Blaise Reymond	OUI

			<p>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^e salaire, calcul d'indemnité maladie/accidents, déductions pour les assurances sociales, nourriture et logement).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Citer les critères fondamentaux à considérer dans un décompte selon le chiffre d'affaires pour les collaborateurs occupés dans le service et les justifier (par ex. définition du chiffre d'affaires déterminé). • Montrer les conséquences d'un décompte présentant des lacunes. 		
Lu 30 août Ma 31 août	Visioconférence	16 leçons	<p>4.4 CONNAISSANCES DU DROIT / CONTRATS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Expliquer les principes du droit général des contrats. • Enumérer les points importants pour l'hôtellerie et la restauration quant aux sortes de contrats (contrat de bail, d'achat, d'entreprise) et en expliquer les principaux droits et obligations. • Mentionner les dispositions importantes dans la pratique quant au droit de responsabilité sur les produits. • Expliquer les dispositions importantes pour le quotidien dans l'hôtellerie et la restauration quant aux droits d'auteur et indiquer, le cas échéant, où obtenir de plus amples informations en tant qu'utilisateur de droits d'auteur. • Expliquer les principaux droits et obligations du locataire et les clauses particulières pour les établissements de l'hôtellerie et de la restauration. 	Me Florent Beuret	OUI
Me 1 ^{er} septembre Je 2 septembre	Visioconférence	16 leçons	<p>4.5 CONNAISSANCES DE BASE EN COMPTABILITE / TVA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Expliquer les exigences légales sur la tenue des comptes d'un hôtel ou d'un restaurant. • Ouvrir, tenir et fermer un livre de caisse selon les prescriptions. • Décrire concrètement comment organiser une comptabilité. • Etablir un décompte de la taxe sur la valeur ajoutée selon les exigences légales. 	Claude Babey	OUI
Ma 14 septembre, matin	DIVART		EXAMEN DU MODULE 4		