

Source [SILGENEVE PUBLIC](#)

## Dernières modifications au 27 août 2024

### Règlement du centre de formation professionnelle services et hôtellerie / restauration (RCFPSHR)

C 1 10.54

du 29 juin 2016

(Entrée en vigueur : 29 août 2016)

---

Le CONSEIL D'ÉTAT de la République et canton de Genève,  
vu la loi fédérale sur la formation professionnelle, du 13 décembre 2002, et son ordonnance, du 19 novembre 2003;  
vu l'ordonnance sur la maturité professionnelle fédérale, du 24 juin 2009;  
vu l'ordonnance du Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale, du 27 avril 2006;  
vu la loi sur l'instruction publique, du 17 septembre 2015;  
vu la loi sur la formation professionnelle, du 15 juin 2007;  
vu la loi sur la formation continue des adultes, du 18 mai 2000;  
vu le règlement d'application de la loi sur la formation professionnelle, du 17 mars 2008;  
vu le règlement de l'enseignement secondaire II et tertiaire B, du 29 juin 2016;  
vu le règlement relatif à la maturité professionnelle, du 29 juin 2016,  
arrête :

## Chapitre I Dispositions générales

### Art. 1 Définition

<sup>1</sup> Le centre de formation professionnelle services et hôtellerie / restauration (ci-après : centre) est un établissement de l'enseignement secondaire II au sens de l'article 84 de la loi sur l'instruction publique, du 17 septembre 2015.

<sup>2</sup> Il comprend une école professionnelle au sens de l'article 21 de la loi fédérale sur la formation professionnelle, du 13 décembre 2002, qui dispense aux personnes en formation en entreprise, dans le cadre de l'enseignement obligatoire, un enseignement professionnel et un enseignement de culture générale;

<sup>3</sup> Le centre est rattaché au pôle de formation services et hôtellerie / restauration.

### Art. 2 Terminologie

<sup>1</sup> Au sens du présent règlement, toute désignation de fonction, de statut, de grade ou de titre s'applique indifféremment aux femmes et aux hommes.

<sup>2</sup> Sont considérées comme parents les personnes qui détiennent l'autorité parentale, à défaut le représentant légal.

### Art. 3 Assistance pédagogique et cours facultatifs *Assistance pédagogique*

<sup>1</sup> Le centre développe des mesures d'assistance pédagogique, notamment des cours d'appui.

#### *Cours facultatifs*

<sup>2</sup> Il peut organiser des cours facultatifs en complément au programme obligatoire.

## Chapitre II Offre de formation et titre délivré

### Art. 4 Préparatoire

Le centre peut ouvrir des classes préparatoires pour les élèves n'ayant pas atteint le niveau suffisant pour entrer en formation professionnelle initiale.

#### **Art. 5 Formation initiale**

Le centre dispense, en voie duale ou plein temps, l'enseignement professionnel obligatoire relatif aux professions apparentées au pôle services et hôtellerie / restauration dans le respect des ordonnances fédérales de formation propres à chaque métier.

#### **Art. 6 Formation pour adultes**

<sup>1</sup> Le centre organise, à la demande de l'office pour l'orientation, la formation professionnelle et continue, des cours pour adultes se préparant à l'obtention d'une attestation fédérale de formation ou d'un certificat fédéral de capacité.

<sup>2</sup> En accord avec la direction générale de l'enseignement secondaire II, le centre peut collaborer avec les associations professionnelles à l'organisation des cours professionnels ou des cours préparatoires à un examen professionnel conduisant à un brevet ou une maîtrise.

<sup>3</sup> En accord avec la direction générale de l'enseignement secondaire II, le centre peut collaborer avec les associations professionnelles à l'organisation de cours de formation professionnelle pour adultes.

#### **Art. 7 Titres délivrés**

Les formations dispensées au centre peuvent conduire à l'obtention des titres suivants :

- a) attestation fédérale de formation professionnelle;
- b) certificat fédéral de capacité;
- c) certificat de maturité professionnelle.

### **Chapitre III Organisation**

#### **Art. 8 Organisation**

Le centre comprend 6 domaines : 1 domaine de culture générale et scientifique et 5 domaines d'enseignement professionnel qui sont les suivants :

- a) coiffure;
- b) hôtellerie / restauration;
- c) intendance;
- d) logistique;
- e) métiers de bouche.

### **Chapitre IV Coordination interne et liens avec l'extérieur**

#### **Art. 9 Coordination interne**

La coordination interne du centre est assumée par la direction en collaboration avec :

- a) les doyens;
- b) les maîtres principaux;
- c) les maîtres de classe;
- d) les conseils de classe qui arrêtent notamment les résultats relatifs à la promotion et à l'obtention du diplôme ou du certificat;
- e) les conférences partielles, par domaine(s), par profession(s) ou par discipline(s);
- f) les commissions d'études mandatées par la direction;
- g) les groupes d'études de disciplines.

#### **Art. 10 Liens avec l'extérieur**

Le centre assure la coordination externe en collaboration avec :

- a) la conférence des directeurs des centres de formation professionnelle;
- b) la direction générale de l'enseignement secondaire II;
- c) l'office pour l'orientation, la formation professionnelle et continue;
- d) les hautes écoles spécialisées;
- e) la Conférence suisse des directeurs cantonaux de l'instruction publique;
- f) la Conférence intercantonale de l'instruction publique de la Suisse romande et du Tessin;
- g) la Conférence suisse des directrices et directeurs d'écoles professionnelles;
- h) les organes représentatifs du monde du travail local, régional, cantonal et fédéral;
- i) le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation;
- j) l'Institut universitaire de formation pour l'enseignement<sup>(2)</sup>;
- k) l'Institut fédéral des hautes études en formation professionnelle.

### **Art. 11 Commission de formation professionnelle**

<sup>1</sup> Le centre participe à la commission de formation professionnelle services et hôtellerie / restauration, régie par le règlement d'application de la loi sur la formation professionnelle, du 17 mars 2008.

<sup>2</sup> Cette commission est composée, en plus du représentant de l'office pour l'orientation, la formation professionnelle et continue, d'un nombre égal de représentants de la direction du centre et de membres du corps enseignant.

## **Chapitre V Admission**

### **Art. 12<sup>(1)</sup> Admission**

Les conditions d'admission sont régies par le règlement relatif à l'admission dans l'enseignement secondaire II, du 14 avril 2021.

[Art. 13, 14]<sup>(1)</sup>

## **Chapitre VI Promotion**

### **Art. 15 Coefficients**

Pour le calcul de la moyenne générale, des coefficients sont attribués aux moyennes des diverses disciplines. Ces coefficients sont définis par des dispositions internes de l'école. Il en va de même de la classification des cours pour les cours en atelier, généraux et théoriques.

### **Art. 16 Bulletin**

<sup>1</sup> Au moins deux fois par année, un bulletin renseigne l'élève, ainsi que ses parents, sur la qualité de son travail.

<sup>2</sup> Le bulletin doit être signé par les parents de l'élève mineur ou par l'élève majeur, et en voie duale par l'employeur.

### **Art. 17 Promotion à l'issue de la classe préparatoire**

Un élève est promu lorsque sa moyenne générale de travail est égale ou supérieure à 4,0 et qu'il n'a pas plus d'une note inférieure à 3,0.

### **Art. 18 Promotion**

Un élève est promu lorsque sa moyenne générale de travail est égale ou supérieure à 4,0 et qu'il n'a pas plus d'une note inférieure à 3,0.

### **Art. 19 Maturité professionnelle**

Les conditions de promotion pour la filière maturité professionnelle sont régies par le règlement relatif à la maturité professionnelle, du 29 juin 2016.

## **Chapitre VII Procédure de qualification, mentions et diplômes**

### **Art. 20 Certificat fédéral de capacité et attestation fédérale de formation professionnelle**

La procédure de qualification et les conditions de réussite sont régies conformément à la loi fédérale sur la formation professionnelle, du 13 décembre 2002, aux ordonnances fédérales de formation propres à chaque métier, ainsi qu'à la loi sur la formation professionnelle, du 15 juin 2007.

### **Art. 21 Titre de fin d'études**

#### ***Titre de fin d'études théoriques***

<sup>1</sup> L'obtention du titre de fin d'études théoriques est subordonnée aux conditions suivantes :

- a) obtenir le certificat fédéral de capacité durant la dernière année de formation;
- b) réaliser une moyenne des branches théoriques des 2 dernières années d'études de 4,8 au minimum;
- c) atteindre une moyenne de comportement pour les 2 dernières années d'études de 4,5 au minimum.

#### ***Redoublement***

<sup>2</sup> En cas de redoublement, seuls les résultats de l'année répétée sont pris en compte.

### **Art. 22 Echec au certificat fédéral de capacité ou à l'attestation fédérale de formation professionnelle**

L'élève ayant échoué aux examens finaux et dont le contrat d'apprentissage a été résilié par l'employeur peut être admis à suivre les cours en qualité d'auditeur l'année suivante dans la limite des places disponibles et pour autant qu'il ait adopté un comportement adéquat durant sa formation.

**Art. 23 Maturité professionnelle**

L'examen de maturité professionnelle et les conditions de réussite sont fixés par le règlement relatif à la maturité professionnelle, du 29 juin 2016.

**Chapitre VIII Dispositions finales et transitoires**

**Art. 24 Règlement de l'enseignement secondaire II et tertiaire B**

Le règlement de l'enseignement secondaire II et tertiaire B, du 29 juin 2016, est applicable à titre subsidiaire pour toute problématique non traitée par le présent règlement.

**Art. 25 Entrée en vigueur**

Le présent règlement entre en vigueur le 29 août 2016.

RSG	Intitulé	Date d'adoption	Entrée en vigueur
	<b>C 1 10.54 R du centre de formation professionnelle services et hôtellerie / restauration</b>	29.06.2016	29.08.2016
	<i>Modifications :</i>		
	1. <i>n.t.</i> : 12; <i>a.</i> : 13, 14	14.04.2021	21.04.2021
	2. <i>n.t.</i> : rectification selon 7C/1, B 2 05 (10/j)	27.08.2024	27.08.2024