



# À la découverte des métiers du CFP SHR

## FO 18 – stages par rotation



**NOM :**

**Prénom :**

**Courriel :**

**Date(s) du stage :**

**Centre de Formation Professionnelle**  
**Services et Hôtellerie / Restauration**  
Chemin Gérard de Ternier 18, bâtiment D  
1213 Petit Lancy

Email : [cfpsmr@etat.ge.ch](mailto:cfpsmr@etat.ge.ch)

Tél : +41 22 388 82 67

Site internet : <https://edu.ge.ch/secondaire2/cfpsmr/accueil>

## Message d'accueil

Chères élèves, chers élèves,

Durant ces quatre prochaines semaines, vous découvrirez les métiers du Centre de Formation professionnelle Services et Hôtellerie / Restauration (CFP SHR).

Les métiers de la cuisine, du service en restauration, de la boulangerie-pâtisserie, de la coiffure, de l'intendance et de la logistique se présentent à vous par des ateliers pratiques et des moments d'échanges conduits par l'équipe des enseignants.

Ces différents métiers, on croit les connaître, car ils nous concernent tous dans notre quotidien. Par exemple, on cuisine des repas régulièrement; on confectionne des friandises sucrées pour les fêtes; on fait de la logistique lorsque l'on rédige une liste d'achats; on fait de l'intendance lorsque l'on entretient son domicile et que l'on gère sa comptabilité; on fait du service lorsqu'on reçoit des amis; on soigne ses cheveux tous les jours.

Or, ces métiers qui nous paraissent si évidents exigent des savoir-faire techniques et relationnels très précis et variés pour être exercés de manière professionnelle en entreprise. C'est ce que nous souhaitons vous faire découvrir durant ces seize journées.

Toutes les formations proposées s'apprennent selon le système dual (4 jours en entreprise et un jour à l'école professionnelle). Elles aboutissent en trois ans à l'obtention d'un Certificat fédéral de capacité (CFC) ou en deux ans à l'Attestation fédérale professionnelle (AFP). Au terme de la formation initiale, il existe de nombreuses possibilités de se perfectionner (maturité professionnelle, brevet fédéral, maîtrise fédérale...).

Nous nous réjouissons d'ores et déjà d'échanger avec vous et souhaitons que ces deux semaines contribuent pleinement à la construction de votre projet de formation.

La Direction, le corps enseignant et le personnel administratif du CFP SHR

# CHARTRE BIEN-VIVRE AU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE

JE PEUX DONNER PLUS DE SENS À MA PRÉSENCE DANS L'ETABLISSEMENT ET :

## JE SUIS ARTISAN DE MON BIEN-ÊTRE LORSQUE :

Je me respecte en prenant soin de moi  
Je préserve mes aptitudes  
Je maîtrise mes réactions  
Je contribue à la sécurité

## JE BÉNÉFICIE DU BIEN-ÊTRE DES AUTRES LORSQUE :

Je respecte chaque personne avec ses différences  
J'écoute, je communique, j'établis des liens  
Je suis constructif et solidaire  
Je me sens considéré et respecté

## JE BÉNÉFICIE DU BIEN-ÊTRE DES AUTRES LORSQUE :

J'utilise les formes de politesse appropriées  
Je reconnais les efforts des uns et des autres  
Je respecte le travail de chacun  
Je remplis mes engagements  
Je respecte mon matériel et celui des autres  
Je respecte la propreté  
Je respecte l'équipement, les bâtiments et les environs de l'établissement

Jour  
après  
jour

JE COMPRENDS ET J'APPLIQUE CES FORMES DE RESPECT, CE QUI DONNE UN SENS À MES EFFORTS; AINSI, PAR MON BIEN-ÊTRE, JE FAVORISE LE BIEN-VIVRE DANS L'ETABLISSEMENT

**Dans ce carnet, les expressions désignant  
Des personnes concernent aussi bien les  
Femmes que les hommes.**

# Horaires

<b>CFP SHR, site de Ternier</b> <b>Chemin Gérard-de-Ternier 18,</b> <b>Tour D</b> <b>1213 Petit-Lancy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bus lignes n°2, 19 et 21 : arrêt "De-Ternier"</li> <li>• Bus lignes n°22, 23 et 28 : arrêt "Chemin du Bac"</li> </ul>	<b>Collège Rousseau</b> <b>Restaurant "Les Rêveries"</b> <b>Avenue du Bouchet 16A</b> <b>1209 Genève</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bus lignes n°22, 51 et 53 : arrêt "Collège Rousseau"</li> <li>• Bus ligne n°10 : arrêt "Bouchet"</li> <li>• Trams lignes n°14, 18 : arrêt "Bouchet"</li> </ul>
09h00 – 12h00 Accueil et atelier  12h00-13h30 Pause  13h30-14h45 Suite atelier  14h45-15h30 Fin atelier et bilans  <div style="background-color: #ffff00; padding: 5px;"> <b>Horaires pouvant évoluer en fonction des opérations et de la situation sanitaire</b> </div>	07h45-07h55 Accueil et changement de tenues  08h00-08h25 Objectifs et briefing de la journée  08h25-10h00 Ateliers par poste  10h00-10h15 Pause (peut être modifiée suivant l'activité)  10h15-11h30 Ateliers par poste  11h30-12h40 Participation au service par poste  12h45-13h45 Repas et pause  13h50-14h50 Cours  14h55-15h00 Pause  15h00-15h15 Débriefing  15h15-15h30 Remise en ordre des locaux et vestiaires  <div style="background-color: #f4a460; padding: 5px;"> <b>Horaires pouvant évoluer en fonction des opérations et de la situation sanitaire</b> </div>
<b>Lundi</b> : Coiffure (salle D313)  <b>Mardi</b> : Intendance (salle D210)  <b>Mercredi</b> : CFPP cours théoriques  <b>Jeudi</b> : Logistique (atelier logistique)  <b>Vendredi</b> : Logistique (atelier logistique)	<b>Lundi-Mardi-Jeudi-Vendredi</b> :  Cuisine  Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie  Service  <b>Mercredi</b> : CFPP Cours théoriques

## Tenue vestimentaire CFP SHR :

1. Tenue correcte exigée, pantalons non troués en coton (sécurité et hygiène)
2. Les jupes, trainings et leggings ne sont pas autorisés
3. Une blouse et des coques de sécurité sont mises à disposition lors des semaines de stage.

## Equipements :

- Les élèves disposent de quoi écrire et d'un bloc-notes

## Numéros de téléphones et référents métiers FO18

<p><b>Site Ternier</b>  <b>Centre de Formation</b>  <b>Professionnelle Services et</b>  <b>Hôtellerie – Restauration</b></p> <p><b>Secrétariat</b></p> <p><b>Site Rousseau</b>  <b>Cafétéria "Les Rêveries"</b></p>	<p>Tél : +41(0)22.388.82.67          Fax : +41(0)22.388.83.62          Email : <a href="mailto:cfpshr@etat.ge.ch">cfpshr@etat.ge.ch</a></p> <p>Mme Aurélie Grandjean</p> <p>Tél : 022.388.83.48</p>						
<p><b>Intendance</b></p>	<p>Mme Ghislaine Weyermann</p>						
<p><b>Boulangerie-Pâtisserie /</b>  <b>Cuisine / Service</b></p>	<p>M. Christophe Penot          022.388.83.48</p>						
<p><b>Logistique</b></p>	<p>M. Christian Favre</p>						
<p><b>Coiffure</b></p>	<p>Mme Sandra Scasso</p>						
<p><b>Infirmierie</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Site Ternier</b> : 022.388.82.85              Mardi et Vendredi de 8h00-12h00</li> <li>• <b>Site Rousseau</b> : bureau 740 (1<sup>er</sup> étage)              Les horaires sont à consulter sur la porte de l'infirmierie</li> </ul>						
<p><b>Coordination interne</b>  <b>Référents FO18</b></p>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%;">M. Christophe Penot</td> <td style="width: 40%;">Tél: 022.388.83.48</td> </tr> <tr> <td>Mme Ornella Principi</td> <td>Tél: 022.388.82.67</td> </tr> <tr> <td>M. Jean-David Dallinge</td> <td>Tél : 022.388.82.67</td> </tr> </table>	M. Christophe Penot	Tél: 022.388.83.48	Mme Ornella Principi	Tél: 022.388.82.67	M. Jean-David Dallinge	Tél : 022.388.82.67
M. Christophe Penot	Tél: 022.388.83.48						
Mme Ornella Principi	Tél: 022.388.82.67						
M. Jean-David Dallinge	Tél : 022.388.82.67						

**En cas d'absence et/ou maladie, accident, retard**  
**Veillez informer le secrétariat dans les plus brefs délais**  
**(022 388 82 67)**

## Intendance

**Le métier:**

L'employé en intendance conduit des activités d'entretien et de gestion dans un ménage collectif (EMS et institutions, établissements hospitaliers ou hôteliers, crèches, exploitations agrotouristiques). Il exécute diverses tâches: entretien des locaux et du linge, préparation des aliments et des boissons, accueil et travaux administratifs.

**Perspectives:**

Brevet fédéral, diplôme fédéral ou bachelor of Science HES

Pour plus d'informations : <https://www.orientation.ch/dyn/show/1900?id=277>

Décrivez les activités que vous avez menées durant cette journée découverte

.....

.....

.....

.....

.....

Quelles sont les entreprises formatrices pour ce métier ?

.....

.....

.....

.....

Qu'avez-vous appris en général de ce métier ?

.....

.....

.....

.....

Mentionnez trois qualités requises importantes pour exercer ce métier.

.....

.....

.....

Mentionnez trois avantages à la pratique de ce métier.

.....  
.....  
.....

Mentionnez trois inconvénients à la pratique de ce métier.

.....  
.....  
.....

En quoi cette journée découverte vous a-t-elle été utile pour construire votre projet de formation ?

.....  
.....  
.....  
.....

Avez-vous apprécié cette journée découverte ? Justifiez votre réponse.

.....  
.....  
.....  
.....

Exprimez vos impressions, sentiments au terme de cette journée découverte.

.....  
.....  
.....  
.....

## Service en restauration

### Le métier:

Le spécialiste ou l'employé en restauration a pour fonction d'accueillir et de servir les différentes clientèles d'un établissement. Il devra également être garant de la propreté de la salle de restaurant. Il est garant du déroulement du service pour les tables dont il a la charge et donc de la satisfaction des clients.

### Perspectives:

Le spécialiste en restauration ou l'employé peut faire valoir ses compétences dans l'hôtellerie et la restauration comme commis/chef de rang. Un Brevet fédéral ainsi qu'un Diplôme fédéral peuvent couronner leur carrière. Voir à ce propos le site : <https://orientation.ch/dyn/show/1900?id=253>

Décrivez les activités que vous avez menées durant cette journée découverte.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Quelles sont les entreprises formatrices pour ce métier ?

.....

.....

.....

.....

.....

Qu'avez-vous appris en général de ce métier ?

.....

.....

.....

.....



Mentionnez trois qualités requises importantes pour exercer ce métier.

.....  
.....  
.....

Mentionnez trois avantages à la pratique de ce métier.

.....  
.....  
.....

Mentionnez trois inconvénients à la pratique de ce métier.

.....  
.....  
.....

En quoi cette journée découverte vous a-t-elle été utile pour construire votre projet de formation ?

.....  
.....  
.....  
.....

Avez-vous apprécié cette journée découverte ? Justifiez votre réponse.

.....  
.....  
.....  
.....

Exprimez vos impressions, sentiments au terme de cette journée découverte.

.....  
.....  
.....  
.....

## Boulangerie, pâtisserie et confiserie

### Le métier:

Boulangerie : fabrication de pain, connaissance des céréales, utilisation de différentes méthodes de fabrication. Utilisation d'installations modernes. Fabrication de décoration en pâte à pain.

Pâtisserie : fabrication de viennoiserie, croissanterie, produits feuilletés salés et sucrés, cake, tourtes, pièces de pâtisserie, glaces, entremets à la crème, pièces sèches et biscuits. Techniques de décorations.

Confiserie : travail du chocolat, des bonbons, du sucre, pralinés, massepain, caramels, moulages en chocolat. Décoration en sucre et en chocolat.

### Perspectives:

Cours de formateur d'apprentissage. Maturité technique ou artisanale. Brevet fédéral, chef boulanger pâtissier, chef pâtissier confiseur. Diplôme fédéral en boulangerie, pâtisserie, confiserie. Technicien en denrée alimentaire. Ingénieur en denrée alimentaire.

<https://www.orientation.ch/dyn/show/1900?lang=fr&idx=30&id=1465>

Décrivez les activités que vous avez menées durant cette journée découverte.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Quelles sont les entreprises formatrices pour ce métier ?

.....

.....

.....

.....

.....

Qu'avez-vous appris en général de ce métier ?

.....

.....

.....

.....

Mentionnez trois qualités requises importantes pour exercer ce métier.

.....  
.....  
.....

Mentionnez trois avantages à la pratique de ce métier.

.....  
.....  
.....

Mentionnez trois inconvénients à la pratique de ce métier.

.....  
.....  
.....

En quoi cette journée découverte vous a-t-elle été utile pour construire votre projet de formation ?

.....  
.....  
.....  
.....

Avez-vous apprécié cette journée découverte ? Justifiez votre réponse.

.....  
.....  
.....  
.....

Exprimez vos impressions, sentiments au terme de cette journée découverte.

.....  
.....  
.....  
.....

# Cuisine

**Le métier:**

Savoir cuisiner semble anodin pour certains ou une forme de dépendance pour d'autres. La connaissance des produits, des goûts et des techniques est sans limite car tout évolue comme le reste dans notre société. Dans une cuisine professionnelle, le travail change tous les jours puisque l'on ne mange pas les mêmes aliments chaque jour, cela implique de se remettre en question sur ses compétences au fil du temps et des saisons. Pour réussir une formation en cuisine, il est indispensable d'avoir quelques qualités de base comme une bonne condition physique, une résistance au stress, le plaisir de travailler avec ses mains, l'humilité d'apprendre tout au long de sa vie et le respect de l'organisation; ces qualités se développeront encore avec l'expérience. Votre vie s'en verra forcément changée et vous y trouverez chaque jour de la satisfaction.

**Perspectives:**

Au terme de la formation d'employé en cuisine AFP vous pourrez rejoindre la formation de cuisinier CFC directement en deuxième année.

Après le CFC, moyennant quelques années d'expérience, le Brevet fédéral de Chef de cuisine vous sera accessible.

Par la suite le Diplôme fédéral de Chef de cuisine clôture l'excellence de la formation professionnelle en Suisse.

Dès le CFC de Cuisinier, d'autres filières de formation vous sont ouvertes comme l'obtention d'un deuxième CFC.

<https://www.orientation.ch/dyn/show/1900?lang=fr&idx=30&id=68>

Décrivez les activités que vous avez menées durant cette journée découverte.

.....

.....

.....

.....

.....

Quelles sont les entreprises formatrices pour ce métier ?

.....

.....

.....

.....

Qu'avez-vous appris en général de ce métier ?

.....

.....

.....

Mentionnez trois qualités requises importantes pour exercer ce métier.

.....  
.....  
.....

Mentionnez trois avantages à la pratique de ce métier.

.....  
.....  
.....

Mentionnez trois inconvénients à la pratique de ce métier.

.....  
.....  
.....

En quoi cette journée découverte vous a-t-elle été utile pour construire votre projet de formation ?

.....  
.....  
.....  
.....

Avez-vous apprécié cette journée découverte ? Justifiez votre réponse.

.....  
.....  
.....  
.....

Exprimez vos impressions, sentiments au terme de cette journée découverte.

.....  
.....  
.....  
.....

# Logistique

## Le métier:

La logistique est un domaine en constante évolution. Les ventes par internet sont de plus en plus fréquentes ce qui fait des logisticiens des acteurs majeurs du monde d'aujourd'hui. Ce métier est très varié car aucune journée n'est la même. De la réception de la marchandise à l'expédition/distribution en passant par le stockage et la préparation des commandes, il y a énormément d'activités qui diffèrent. De plus, l'utilisation de machines telles que des chariots élévateurs, scooters, voitures de livraison ou autres font partie de notre quotidien. Si on aime l'informatique, la mécanique, les nouveautés technologiques, les activités variées et le contact avec des clients, alors ce métier est l'idéal.

## Perspectives:

Après le CFC, il est possible de continuer à se former en obtenant un brevet ou un diplôme fédéral. Le CFC ouvre les portes de toutes sortes d'entreprises, du garage aux entreprises internationales de distribution et de transport. Toute entreprise bénéficie d'un secteur de la logistique. On peut donc aisément imaginer travailler localement pour un petit commerce ou se déplacer dans un autre pays pour exercer son activité. Il est tout à fait possible de travailler dans le domaine douanier, dans la vente de services logistiques, dans la formation en effectuant un parcours supplémentaire.

<https://www.orientation.ch/dyn/show/1900?lang=fr&idx=30&id=943>

Décrivez les activités que vous avez menées durant cette journée découverte.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Quelles sont les entreprises formatrices pour ce métier ?

.....

.....

.....

.....

Qu'avez-vous appris en général de ce métier ?

.....

.....

.....

Mentionnez trois qualités requises importantes pour exercer ce métier.

.....  
.....  
.....

Mentionnez trois avantages à la pratique de ce métier.

.....  
.....  
.....

Mentionnez trois inconvénients à la pratique de ce métier.

.....  
.....  
.....

En quoi cette journée découverte vous a-t-elle été utile pour construire votre projet de formation ?

.....  
.....  
.....  
.....

Avez-vous apprécié cette journée découverte ? Justifiez votre réponse.

.....  
.....  
.....  
.....

Exprimez vos impressions, sentiments au terme de cette journée découverte.

.....  
.....  
.....  
.....

# Coiffure

**Le métier:**

De la simple coupe au brushing en passant par la coloration, le coiffeur se charge des soins esthétiques des cheveux. Grâce à sa maîtrise technique et à sa connaissance en matière de soins capillaires, le coiffeur conseille également sa clientèle. Outre ses compétences techniques, le coiffeur est en contact direct avec la clientèle. A ce titre, il doit être capable de gérer une relation personnalisée afin de satisfaire individuellement chaque client.

**Perspectives:**

Cours de spécialisation proposés par les organisations du monde du travail et les fabricants de produits et d'accessoires; brevet fédéral de coiffeur, formation en emploi, divers lieux de Suisse romande; diplôme fédéral de coiffeur, formation en emploi, divers lieux de Suisse romande.

<https://www.orientation.ch/dyn/show/1900?lang=fr&idx=30&id=44>

Décrivez les activités que vous avez menées durant cette journée découverte.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Quelles sont les entreprises formatrices pour ce métier ?

.....

.....

.....

.....

Qu'avez-vous appris en général de ce métier ?

.....

.....

.....

.....



Mentionnez trois qualités requises importantes pour exercer ce métier.

.....  
.....  
.....

Mentionnez trois avantages à la pratique de ce métier.

.....  
.....  
.....

Mentionnez trois inconvénients à la pratique de ce métier.

.....  
.....  
.....

En quoi cette journée découverte vous a-t-elle été utile pour construire votre projet de formation ?

.....  
.....  
.....  
.....

Avez-vous apprécié cette journée découverte ? Justifiez votre réponse.

.....  
.....  
.....  
.....

Exprimez vos impressions, sentiments au terme de cette journée découverte.

.....  
.....  
.....  
.....

Un projet plus précis après ce stage au CFP SHR ?



# Suite possible vers une classe préparatoire de cuisine ou de coiffure

## Source d'informations officielles

1. <https://www.ge.ch/inscription-enseignement-secondaire-ii/inscriptions-scolarites-provenances>
2. **Lire attentivement le chapitre D.**

## Procédure d'inscription

Le but visé de la classe préparatoire est de raccourcir le parcours de l'élève en facilitant son entrée en formation professionnelle et ainsi optimiser les chances de réussite de son apprentissage. L'élève aura également une vision plus claire du métier choisi et consolidera son niveau scolaire en vue d'une préparation à un concours d'admission.

## Prérequis

- Le/la candidat-e a terminé sa scolarité obligatoire
- Il/elle est âgé-e de moins de 18 ans
- La priorité est donnée aux jeunes sortants du Cycle d'orientation
- Le/la candidat-e a effectué un stage d'au moins 5 jours dans le domaine d'intérêt ou le stage est prévu dans les plus brefs délais

## 1<sup>ère</sup> étape: Remise du dossier d'inscription

Le/la candidat-e se rend au secrétariat du CFP SHR selon les horaires d'ouverture afin de **remettre son dossier en main propre**.

**Seul un dossier complet sera accepté. Il comprend:**

- La lettre de motivation manuscrite
- Le curriculum vitae avec une photo format passeport récente
- Le rapport de stage
- Le dernier bulletin scolaire

## Coordonnées CFP SHR

- Chemin Gérard-de-Ternier 18, **Tour D**, 1213 Petit-Lancy
- **Téléphone** : 022 388 82 67

## Heures d'ouverture du secrétariat

- Lundi / Mardi / Mercredi 8h00 - 12h00 et de 13h00 - 17h30
- Jeudi 8h00 - 12h00
- Vendredi 8h00 - 12h00 et de 13h00 - 17h15