

**Accord national collectif**  
**HÔTELLERIE, RESTAURATION ET ACTIVITÉS CONNEXES**

---

ACCORD DU 15 AVRIL 2010  
RELATIF À LA FORMATION PROFESSIONNELLE  
TOUT AU LONG DE LA VIE

NOR : ASET1050950M

---

Vu l'accord national interprofessionnel du 7 janvier 2009 sur le développement de la formation tout au long de la vie, la professionnalisation et la sécurisation des parcours professionnels ;

Vu la loi du 29 novembre 2009 relative à l'orientation et la formation professionnelle tout au long de la vie (art. 34) ;

Vu l'accord collectif national professionnel du 15 décembre 2004 relatif à la formation professionnelle tout au long de la vie dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des activités connexes,

il a été convenu ce qui suit :

**Article 1<sup>er</sup>**

*Champ d'application de l'accord*

Les dispositions du présent accord collectif professionnel concernent les entreprises de la métropole, ainsi que celles des départements de l'outre-mer, exerçant une ou plusieurs activités figurant en annexe.

**Article 2**

*Passerelles entre apprentissage et certification professionnelle*

Afin de favoriser et de développer l'acquisition d'une certification du secteur, les CQP sont accessibles, à titre expérimental jusqu'au 31 décembre 2011, à tout apprenti dont la formation n'aura pas été sanctionnée par un diplôme ou un titre à finalité professionnelle.

Ainsi, l'apprenti peut, à sa demande, bénéficier de la prise en compte de ses acquis en vue de l'obtention d'un CQP IH, selon les procédures et modalités visées ci-après.

### **Article 3**

#### *Procédure de validation des acquis*

Les acquis du jeune en CFA sont évalués selon la procédure suivante :

Pour l'année 2010, le réseau des CFA de l'hôtellerie et de la restauration signataires de la convention de partenariat et, notamment les CFA professionnels est sollicité pour participer à l'expérimentation.

Compte tenu du calendrier des sessions de délibération des jurys sur la délivrance d'un CQP, les dossiers de demande de validation des acquis devront être déposés auprès de l'ADEFIH (chargée de l'administration des CQP-IH pour le compte de la CPNE-IH) au plus tard le 31 octobre de chaque année.

### **Article 4**

#### *Modalités de mise en œuvre de la validation des acquis en vue de l'obtention d'un CQP-IH*

##### **4.1. Conditions d'accès à la mesure**

L'avis favorable conjoint de l'équipe pédagogique du CFA et du tuteur en entreprise est préalable à toute demande de validation des acquis.

Les notes obtenues par le jeune à l'examen dans le cadre de son apprentissage ne doivent pas être inférieures à 18/40 (10 pour la pratique professionnelle et 8 pour l'enseignement général).

##### **4.2. Critères d'obtention du CQP**

La décision du jury est fondée sur les appréciations écrites du CFA et de l'entreprise.

Le CFA apprécie l'assiduité du jeune et les connaissances acquises au regard de l'enseignement général et professionnel.

L'entreprise, via le tuteur, évalue l'assiduité du jeune et apprécie les compétences acquises à l'aide d'un document type s'appuyant sur le référentiel de compétences du CQP-IH en lien avec le diplôme ou titre professionnel préparé par le jeune dans le cadre de l'apprentissage (exemple : si le CAP cuisine est préparé en apprentissage, le CQP-IH commis de cuisine peut être obtenu).

Les conditions de délivrance de la certification sont fixées par la CPNE-IH.

## **Article 5**

### *Durée de l'accord*

Le présent accord est conclu pour une durée déterminée liée à l'expérimentation de la mesure prévue à l'article 34 de la loi du 24 novembre 2009, soit jusqu'au 31 décembre 2011.

Les parties signataires conviennent d'intégrer cet accord dans l'accord national collectif professionnel qui sera conclu en application de la loi précitée.

## **Article 6**

### *Publicité*

Le présent accord sera déposé conformément aux dispositions de l'article L. 2231-6 du code du travail.

Fait à Paris, le 15 avril 2010.

Suivent les signatures des organisations ci-après :

### **Organisations patronales :**

Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie ;  
Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière touristique ;  
Union des métiers de l'industrie hôtelière ;  
Groupement national des chaînes hôtelières ;  
Syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs ;  
Syndicat national des entreprises de restauration et services ;  
Syndicat national de la restauration collective ;  
Syndicat national de la thalassothérapie.

### **Syndicats de salariés :**

Fédération des services CFDT ;  
CSFV CFTC ;  
Fédération nationale de l'hôtellerie, restauration, sport, loisirs et casino CFE-CGC ;  
Fédération générale des travailleurs de l'agriculture, de l'alimentation, des tabacs et allumettes et des services annexes FO ;  
Fédération des personnels du commerce, de la distribution et des services CGT.

## ANNEXE 1

---

### Champ d'application

Hôtels avec ou sans restaurant	NAF 55.10Z
Restaurants et cafés restaurants de type traditionnel	NAF 56.10A
Restauration ferroviaire, maritime et aérienne, catering	NAF 56.10A
Cantines, restaurants d'entreprises, cuisines centrales assurant la préparation de repas destinés à un ensemble fermé de cantines	NAF 56.29B
Restauration collective sous contrat, préparation de repas dans les cuisines centrales pour le compte de tiers assurant la fourniture de ces repas	NAF 56.29A
Traiteurs-organisateurs de réceptions	NAF 56.21Z
Cafés, débits de boissons associés ou non à une autre activité, cafés-tabacs	NAF 56.30Z
Centres de bowling	NAF 93.11Z
Voitures-lits et couchettes	NAF 55.90Z
Etablissements de thalassothérapie	NAF 96.04Z
Casinos jeux	NAF 92.00Z