



Intervention parlementaire

N° de l'intervention : 008-2020
Type d'intervention : Interpellation
Motion ayant valeur de directive: ☐
N° d'affaire : 2020.RRGR.18

Déposée le : 21.01.2020

Motion de groupe : Non
Motion de commission : Non
Déposée par : Geissbühler-Strupler (Herrenschwanden, UDC) (porte-parole)

Cosignataires : 0

Urgence demandée : Oui
Urgence accordée : Oui 05.03.2020

N° d'ACE : du
Direction : Direction de l'instruction publique et de la culture
Classification : -

Suites du projet «°Ecoles professionnelles 2020°»

A une époque où le manque de spécialistes est de plus en plus visible, le rôle des écoles professionnelles devient encore plus important. Les réformes effectuées dans ce domaine sont donc cruciales. La disparition de sites d'apprentissage prévue sous le titre « Optimisation des sites » dans le projet « Ecoles professionnelles 2020 », autrement dit une réduction de l'offre, ne correspond pas à l'exigence d'aujourd'hui, qui est de pouvoir disposer d'offres pédagogiques intéressantes et de distances courtes. Les métiers de la gastronomie, en particulier les cuisiniers/cuisinières et les spécialistes de la restauration, disposent à Berne et dans ses environs de nombreuses places d'apprentissage dans des restaurants, des résidences pour personnes âgées et des hôpitaux. Or il est désormais prévu, dans le cadre du projet « Ecoles professionnelles 2020 », d'abandonner à Berne le site de formation des cuisiniers/cuisinières et des spécialistes en restauration. Les synergies qui existent aujourd'hui avec Hotel & Gastro formation (relais des associations professionnelles correspondantes) disparaîtraient. Au centre de compétences bernois, quelque 100 cuisiniers/cuisinières ainsi que des douzaines d'employé-e-s de cuisine et d'employé-e-s en restauration suivent des cours interentreprises et y suivent la procédure de qualification avec examen final. Les épreuves de l'examen final s'étalent sur plus d'un mois et impliquent la contribution d'une centaine d'expert-e-s. L'école professionnelle industrielle et artisanale de Berne (GIBB) a depuis des années déjà la réputation d'être le centre de la gastronomie par excellence dans le canton. La destruction d'un tel centre de savoirs serait une absurdité.

Le Conseil-exécutif est prié de répondre aux questions suivantes :

1. Pour quelle raison le projet « Ecoles professionnelles 2020 » a-t-il été lancé ?
2. Quel est l'objectif et l'utilité de ce projet ?
3. Les répercussions financières ont-elles été calculées ?

4. Si un centre de compétences disparaît à Berne, des locaux (cuisines, espaces de démonstration, laboratoires de cuisine, salles spécialisées) doivent être mis à disposition à un autre endroit ; ces locaux existent-ils ailleurs, et si ce n'est pas le cas, que coûtent ces nouvelles installations ?
5. Pourquoi les cuisiniers/cuisinières et les spécialistes en restauration devraient-ils perdre leur site d'apprentissage à Berne ?
6. Le site de Bümpliz (école professionnelle) va-t-il par conséquent disparaître ?

Motivation de l'urgence : le projet semble déjà bien avancé et des décisions sont attendues en mai 2020.

Destinataires

– Grand Conseil