

Règlement concernant l'apprentissage et l'examen de fin d'apprentissage pour le personnel de service des restaurants

(Du 25 novembre 1969)

Le Département fédéral de l'économie publique,

vu les articles 11, 1^{er} alinéa, 28, 2^e alinéa, et 32, 1^{er} alinéa, de la loi fédérale du 20 septembre 1963 sur la formation professionnelle (appelée ci-après «loi fédérale»), et les articles 12 et 21, 1^{er} alinéa, de l'ordonnance d'exécution du 30 mars 1965,

arrête:

I. Apprentissage

1. Modalités

Article premier

Dénomination de la profession et durée de l'apprentissage

¹ La dénomination de la profession faisant l'objet du présent règlement est: sommelier (sommelière).

² Le sommelier renseigne et conseille les clients sur les mets et boissons pouvant être obtenus dans l'établissement, dresse la table, sert les mets et boissons de toute nature, prépare certaines spécialités devant le client et encaisse le montant de l'addition.

³ L'apprentissage dure deux ans. Il est recommandé d'en faire coïncider le début avec celui de l'année scolaire, afin de prévenir des perturbations de l'enseignement professionnel.

⁴ En dérogation à l'article 56, lettre *b*, de l'ordonnance I du 14 janvier 1966 concernant l'exécution de la loi fédérale sur le travail, l'entrée en apprentissage peut être autorisée dès l'âge de seize ans révolus, conformément à l'article 57, 1^{er} alinéa, de cette même ordonnance.

⁵ Vu l'importance des langues étrangères pour le personnel de service, il est souhaitable que l'apprenti¹⁾ fasse un séjour dans une région de langue étrangère avant l'apprentissage.

Art. 2

Conditions requises de l'entreprise

¹ La formation de personnel de service est autorisée dans les établissements avec ou sans alcool se prêtant à cette formation, soit les :

- a. Etablissements ouverts toute l'année;
- b. Etablissements saisonniers ouverts pendant la saison d'été et la saison d'hiver si, pendant les périodes de fermeture, l'apprenti peut suivre les cours professionnels intercantonaux ou être placé dans un autre établissement remplissant les conditions;
- c. Etablissements saisonniers ouverts pendant une saison seulement (été ou hiver), si l'apprenti peut poursuivre son apprentissage sans interruption dans un autre établissement remplissant les conditions. Dans ces cas, le contrat d'apprentissage doit être signé par les deux maîtres d'apprentissage. La période à laquelle l'apprenti change d'établissement doit être fixée dans le contrat d'apprentissage.

² Sont réputés remplir les conditions les établissements qui occupent constamment du personnel de service et qui garantissent une formation conforme aux règles du métier. Les établissements doivent servir des mets chauds et froids en quantité et variété suffisantes pour assurer une initiation complète de l'apprenti au service des mets et boissons, ainsi qu'à tous les travaux et connaissances indispensables, conformément au programme de formation (chap. 2).

³ Il est recommandé à l'autorité cantonale d'établir, de concert avec les associations professionnelles intéressées, une liste des établissements répondant aux conditions.

⁴ L'article 9 de la loi fédérale est réservé.

Art. 3

Limitation du nombre des apprentis

¹ L'établissement est autorisé à former simultanément :

- 1 apprenti, s'il occupe 1 ou 2 sommeliers; un second apprenti peut être admis à l'essai lorsque le premier commence la seconde année de son apprentissage;
- 2 apprentis, s'il occupe 3 ou 4 sommeliers;
- 3 apprentis, s'il en occupe 5 à 9;
- 1 apprenti supplémentaire par groupe ou reste de groupe de 3 sommeliers.

¹⁾ Nota: ci-après le terme d'«apprenti» se rapporte également à l'apprentie

² Les apprentis doivent être engagés à intervalles aussi réguliers que possible en fonction de la durée de l'apprentissage.

2. Programme de formation

Art. 4

Dispositions générales

¹ L'apprenti doit être, dès le début, initié méthodiquement à sa profession. Le maître d'apprentissage a l'obligation de l'habituer à l'ordre, à la propreté, à l'application, à la probité dans l'accomplissement de ses obligations professionnelles, à la plus grande tempérance et à la bienséance envers ses supérieurs, ses collègues et les clients. En outre, il l'accoutumera à travailler avec soin, puis, au fur et à mesure de ses progrès, avec rapidité et indépendance. L'apprenti est tenu de veiller tout particulièrement à son hygiène personnelle et à la propreté de ses vêtements.

² L'apprenti a l'obligation de tenir un recueil de menus, que le maître d'apprentissage doit contrôler régulièrement, au moins tous les six mois, et qui doit être présenté lors de l'examen de fin d'apprentissage.

³ L'habileté de l'apprenti doit être développée par une instruction progressive basée sur les connaissances déjà acquises et par l'application de celles-ci, de manière qu'à la fin de l'apprentissage, il soit en mesure d'exécuter indépendamment et rapidement les travaux énumérés au programme de formation. Les divers travaux doivent être exercés selon un programme méthodique et progressif.

Art. 5

Travail pratique

Le programme de formation est applicable par analogie selon que l'apprentissage a lieu dans un établissement avec ou sans alcool. Les travaux énumérés ci-dessous constituent la base de la formation méthodique.

Première année

Travaux de nettoyage – salle/restaurant

Nettoyage du mobilier et du matériel, notamment des tables, des services, des chauffe-plats, de la verrerie et des cendriers. Entretien de la verrerie et de la porcelaine.

Buffet, office, buffet de libre-service

Nettoyage, entretien et emploi des installations à préparer ou débiter les boissons, des machines auxiliaires et des appareils. Réapprovisionnement du

buffet ou de l'office en marchandises provenant de la cave ou de l'économat. Inventaire journalier des boissons. Magasinage des boissons destinées à la consommation immédiate. Traitement des mets (conservation au chaud et au froid). Remise des mets, boissons et autres marchandises. Préparation de boissons chaudes et froides de toute nature.

Cave

Si les conditions le permettent: collaboration aux travaux journaliers de la cave (réapprovisionnement, tri du matériel vide, contrôle des stocks, etc.).

Mise en place

Travaux préparatoires et auxiliaires de service. Manière de dresser la table de service. Manière de mettre et desservir les tables.

Comportement à l'égard des clients

Réception, dépôt des vêtements, éventuellement désignation des places, manière de prendre congé.

Service

Service de restaurant, de salle et de banquet. Service des boissons.

Recueil de menus

Inscription de menus avec brève description des mets (potages et consommés, hors-d'œuvre, mets principaux, entremets, desserts).

Deuxième année

Salle et restaurant

Exécution de tous les travaux par l'apprenti seul. Conseils au client sur le choix des mets et boissons et sur les mets spéciaux (spécialités internationales, nationales et régionales, régimes). Découpage de mets. Manière de dresser et de préparer les mets en présence du client. Collaboration aux préparatifs de fêtes. Manière de dresser et desservir les tables de banquet. Décoration des tables et des locaux. Soins journaliers aux fleurs.

Comptabilité

Etablissement des bons de commande. Addition (mets, boissons, autres marchandises). Comptabilisation des bons. Remise de la recette journalière.

Service à l'étage

Service dans les chambres. Manière de dresser les plateaux de service à l'étage (petit déjeuner et repas principaux). Manière de servir les malades.

Cuisine et bar

Notions culinaires et, si possible, notions élémentaires du service de bar.

Art. 6

Connaissances professionnelles

Le maître d'apprentissage est tenu d'instruire l'apprenti dans les domaines suivants :

Connaissances professionnelles générales

Emploi soigneux et rationnel des installations, machines et appareils. Entretien du matériel de service, du linge de table et de service.

Hygiène professionnelle. Entretien des vêtements et du linge personnels. Règles générales de la bienséance. Comportement à l'égard des clients (réception, congé) et des supérieurs. Mesures de prévention des maladies et accidents professionnels. Effets de l'alcool et dangers de l'alcoolisme. Application des principales dispositions de la législation sur les denrées alimentaires et les auberges, dans la mesure où elles touchent le service. Devoirs du personnel de service à l'égard de conducteurs pris de boisson, d'ivrognes et de mineurs.

Organisation du service dans les grands et les petits établissements. Hiérarchie professionnelle. Répartition des charges. Départements de l'établissement. Modes de rémunération. Caisse, contrôle et comptabilisation. Vente. Psychologie de la vente. Renseignements sur les moyens locaux de transport, les communications, les curiosités locales, etc.

Service

Mise en place (assiettes, tasses, services, verres, récipients, ménage). Manière de mettre et desservir la table. Disposition des tables. Décoration de la table. Genres et règles de service selon les repas et les circonstances. Découpage de la viande, du poisson et de la volaille. Préparation de mets en présence du client. Durée de la préparation de mets à la carte. Service des boissons. Tabacs.

Mets

Diverses cartes de mets (menus, plats du jour, mets sur assiette, mets à la carte, etc.). Détermination de la succession des mets. Mets spéciaux tels que les spécialités internationales, nationales et régionales. Régimes. Alimentation moderne. Principales denrées alimentaires. Utilisation des matières premières (denrées alimentaires et condiments) pour la confection de divers mets. Terminologie professionnelle française et allemande. Calendrier saisonnier des légumes et des fruits. Poids et prix des portions.

Boissons

Cartes de boissons. Unités de débitage. Types de bouteilles. Traitement, magasinage et prix des boissons froides et chaudes sans alcool, telles que : cidre doux, jus de raisin, eaux minérales, jus de fruits, lait, café, thé, etc. Dans les établissements débitant de l'alcool : encavement et magasinage, provenance, propriétés, sortes et prix des vins indigènes et étrangers, ainsi que des autres

boissons alcooliques telles que: bières, vins de dessert, liqueurs, eaux-de-vie, apéritifs, cidre, etc.

II. Examen de fin d'apprentissage

1. Modalités

Art. 7

Dispositions générales

¹ L'examen de fin d'apprentissage a pour but d'établir si l'apprenti a les capacités et connaissances nécessaires pour exercer sa profession.

² L'examen est organisé par les cantons. Il comprend deux parties:

- a. Les épreuves professionnelles (travail pratique et connaissances professionnelles);
- b. Les épreuves de branches générales (calcul, comptabilité, langue maternelle, langue étrangère, instruction civique et économie nationale).

³ Sauf l'article 15, les dispositions ci-après se rapportent exclusivement aux épreuves de branches professionnelles, celles de branches générales étant réglées par l'autorité cantonale. Le programme d'examen selon les articles 10 à 12 représente le minimum de ce qui peut être exigé.

Art. 8

Organisation

L'examen doit se faire dans l'établissement où l'apprentissage a eu lieu, dans un autre établissement s'y prêtant ou dans un hôtel-école et être soigneusement préparé en tout point. Les travaux dont le candidat a été chargé doivent lui être expliqués.

Art. 9

Experts

¹ Pour chaque session d'examens, l'autorité cantonale désigne suffisamment d'experts. Elle donne la préférence aux personnes ayant participé à un cours d'instruction pour experts.

² Les experts doivent veiller à ce que le candidat soit examiné dans chaque domaine, afin de pouvoir apprécier ses connaissances et son aptitude le plus exactement possible.

³ Un expert au moins surveille le candidat pendant toute la durée des épreuves de travail pratique. Il est tenu de prendre les notes indispensables sur ses observations.

⁴ Deux experts au moins apprécient les travaux des candidats et procèdent aux épreuves de connaissances professionnelles.

⁵ Les experts sont tenus de traiter le candidat avec calme et bienveillance. Leurs observations doivent être objectives.

Art. 10

Durée

Les épreuves de branches professionnelles durent un jour, soit celles de :

- a. Travail pratique environ 6 heures;
- b. Connaissances professionnelles 2 heures.

2. Matières d'examen

Art. 11

Travail pratique

Chaque candidat est tenu d'exécuter les travaux suivants :

Exécuter les travaux préparatoires et auxiliaires de service. Mettre en place la table de service. Mettre les tables pour le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner. Dresser les tables de banquet. Conseiller le client sur la composition de déjeuners et de dîners et sur les repas à la carte. Servir les mets et les boissons. Découper les mets. Etablir les bons. Etablir l'addition écrite des mets, boissons et ventes annexes. S'il y a lieu : dresser les plateaux pour le service des divers repas à l'étage.

Art. 12

Connaissances professionnelles

Les épreuves de connaissances professionnelles se font au moyen de matériel de démonstration et doivent se rapporter au travail pratique. Elles portent sur les domaines suivants, y compris les matières enseignées à l'école professionnelle :

Connaissances professionnelles générales

Emploi soigneux et rationnel des installations, machines et appareils. Entretien du matériel de service. Entretien du linge de table et de service. Hygiène professionnelle. Entretien des vêtements et du linge personnels. Règles générales de la bienséance. Comportement à l'égard des clients (réception, congé) et des supérieurs. Mesures de prévention des maladies et accidents professionnels. Effets de l'alcool et dangers de l'alcoolisme. Application pratique des principales dispositions de la législation sur les denrées alimentaires et les auberges, dans la mesure où elles touchent le service. Comportement du personnel de service envers les conducteurs pris de boisson, les ivrognes et les mineurs.

Organisation du service dans les grands et les petits établissements. Hiérarchie professionnelle. Répartition des charges. Départements de l'établisse-

ment. Modes de rémunération. Caisse, contrôle et comptabilisation. Vente. Psychologie de la vente. Renseignements sur les moyens locaux de transports, les communications, les curiosités locales, etc.

Service

Mise en place (préparation des assiettes, tasses, services, verres, récipients, ménage). Manière de mettre et desservir la table. Disposition des tables. Décoration de la table. Genres et règles de service selon les repas et les circonstances. Découpage de la viande, du poisson et de la volaille. Préparation de mets en présence du client. Durée de la préparation de mets à la carte. Manière de verser les boissons. Tabacs.

Mets

Diverses cartes de mets (menus, plats du jour, mets sur assiette, mets à la carte, etc.). Détermination de la succession des mets. Mets spéciaux tels que les spécialités internationales, nationales et régionales. Régimes. Alimentation moderne. Principales denrées alimentaires. Matières premières (denrées alimentaires et condiments) et leur utilisation pour la confection de divers mets. Terminologie professionnelle française et allemande. Calendrier saisonnier des légumes et des fruits. Poids et prix des portions. Tenue du recueil de menus.

Boissons

Cartes de boissons. Unités de débitage. Types de bouteilles. Candidats formés dans des établissements sans alcool: traitement, magasinage et prix des boissons froides et chaudes sans alcool, telles que: cidre doux, jus de raisin, eaux minérales, jus de fruits, lait, café, thé, etc. Boissons alcooliques, dans la mesure où elles ont été traitées à l'école professionnelle.

Candidats formés dans des établissements débitant de l'alcool: traitement, magasinage et prix des boissons chaudes et froides sans alcool, telles que: cidre doux, jus de raisin, eaux minérales, jus de fruits, lait, café, thé, etc. Magasinage, provenance, propriétés, sortes et prix des vins indigènes et étrangers et des autres boissons alcooliques telles que: vins de dessert, bière, liqueurs, eaux-de-vie, apéritifs, cidre, etc.

3. Appréciation des travaux et détermination des notes

Art. 13

Appréciation du travail pratique

¹ Les travaux d'examen prescrits à l'article 11 sont appréciés selon les points suivants:

1. Travaux préparatoires et auxiliaires. Préparation des tables.
2. Offre de mets et boissons.
3. Service (éventuellement: service à l'étage).
4. Etablissement d'additions écrites.

² Pour chaque point d'appréciation, il n'est attribué qu'une seule note, dans laquelle tous les travaux doivent être appréciés en fonction de la difficulté. Les critères d'appréciation sont la qualité du travail (exactitude, conformité aux règles de l'art, propreté), l'organisation du travail, l'habileté manuelle du candidat, ainsi que le temps (quantité) de travail.

³ Les *connaissances professionnelles* sont appréciées selon les points suivants:

1. Connaissances professionnelles générales;
2. Service;
3. Mets;
4. Boissons.

⁴ Si l'on fait usage de notes auxiliaires pour déterminer la note de point d'appréciation, celle-ci ne doit pas être égale à la moyenne arithmétique des notes auxiliaires, mais, compte tenu de celles-ci, calculée en fonction de l'importance relative des divers travaux dans l'ensemble du point d'appréciation. Les notes doivent être déterminées conformément à l'article 14.

Art. 14

Détermination des notes

¹ Les notes de points d'appréciation doivent être déterminées selon l'échelle suivante¹⁾:

Qualité du travail	Appréciation	Note
Excellent sous le rapport de la qualité et de la quantité	excellent	6
Presque exact et complet, encore que ne méritant pas la meilleure note	très bien	5,5
Bon, ne présentant que de légers défauts	bien	5
Satisfaisant, bien que présentant des défauts notables et de légères lacunes	assez bien	4,5
Répondant juste à ce qui doit être exigé d'un sommelier qualifié (ou sommelière qualifiée)	suffisant	4
Ne répondant pas à ce qui doit être exigé d'un sommelier qualifié (ou sommelière qualifiée)	insuffisant	3
Présentant des défauts graves et incomplet	très faible	2
Inutilisable ou non exécuté	nul	1

Il ne peut être décerné d'autres notes intermédiaires que 5,5 et 4,5.

¹⁾ Les formules de feuilles d'examen peuvent être obtenues gratuitement auprès de la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants

² La note de travail pratique et celle de connaissances professionnelles sont chacune constituées par la moyenne des notes de points d'appréciation. Elles doivent être calculées à une décimale près.

³ Il n'est pas tenu compte de la déclaration du candidat qui affirme ne pas avoir été initié à des travaux fondamentaux. Cependant, cette déclaration doit être consignée sur la feuille d'examen (art. 15, 4^e al.).

Art. 15

Résultat

¹ Le résultat de l'examen de fin d'apprentissage s'exprime par une note globale calculée d'après les trois notes suivantes, celle de travail pratique étant affectée du coefficient 2:

- note de travail pratique,
- note de connaissances professionnelles,
- note de branches générales (calcul, comptabilité, langue maternelle, langue étrangère, instruction civique et économie nationale).

² La note globale est égale à la somme des notes ci-dessus, divisée par quatre; elle se calcule jusqu'à la première décimale.

³ Le candidat est réputé avoir subi l'examen avec succès si sa note de travail pratique et sa note globale ne sont pas inférieures à 4,0.

⁴ Si l'examen révèle des lacunes dans la formation professionnelle de l'apprenti, les experts le mentionnent sur la feuille d'examen en précisant la nature de leurs constatations.

⁵ La feuille d'examen doit être remise à l'autorité cantonale immédiatement après la clôture de la session.

Art. 16

Certificat de capacité

Le candidat qui a subi l'examen de fin d'apprentissage avec succès reçoit le certificat fédéral de capacité. Il est autorisé à porter l'appellation légalement protégée de *sommelier qualifié* (ou *sommelière qualifiée*).

Art. 17

Disposition transitoire

Les parties peuvent convenir de porter à deux ans la durée des apprentisages de sommelière contractés avant l'entrée en vigueur du présent règlement. Si elles ne le font pas, les apprenties doivent être formées et examinées conformément au règlement du 3 mars 1945.

III. Entrée en vigueur

Art. 18

Le présent règlement remplace les «règlements du 3 mars 1945 concernant l'apprentissage et les exigences minimums des examens de fin d'apprentissage du personnel de service dans l'industrie hôtelière et la restauration». Il entre en vigueur le 1^{er} janvier 1970.

Berne, le 25 novembre 1969

Département fédéral de l'économie publique:

Le suppléant,
Spühler

Admission

à la vérification des systèmes de balance d'inclinaison

En vertu de l'article 25 de la loi fédérale du 25 juin 1909 sur les poids et mesures et conformément aux articles 2 et 4 de l'arrêté du Conseil fédéral concernant l'admission de balances d'inclinaison à la vérification et au poinçonnage officiels du 23 décembre 1925, la Commission fédérale des poids et mesures a admis à la vérification les systèmes de balance d'inclinaison suivants, en leur attribuant le signe de système indiqué.

- Système N° 254
Fabricant: *OMEGA di S. Ambrosetti, Gallarate*
 Balance d'inclinaison avec poids de commutation,
 Type M3 Max. 2 kg Echelle 0-500 g Div. 5 g
- Système N° 263
Fabricant: *Gebr. Hediger, Feinmechanik, Rapperswil*
 Balance d'inclinaison avec échelle \pm et poids curseur
 Type B66
- Système N° 264
Fabricant: *Robert Peier, Waagenbau, Zurich*
 Balance d'inclinaison avec poids curseur
 Type RT 5 Max. 6,5 kg Echelle 0-500 g Div. 10 g
 Type RT 6 Max. 10,5 kg Echelle 0-500 g Div. 10 g
- Système N° 270
Fabricant: *August Sauter KG, Ebingen*
 Balance d'inclinaison automatique à index à aiguille à plusieurs
 tours de cadran, type HM
 Max. 5 kg Div. 5 g
 10 kg 10 g
 15 kg 10 g
 10 kg 20 g
- Système N° 271
Fabricant: *Busch-Werke AG., Coire*
 Balance d'inclinaison automatique à échelle projetée.
 Types 7001/A-G
 10001/H, J
 9001/H-N
 27001/K, M, N
 37001/H-N
 39001/L-N
 A-E

Capacités de pesage admises:

Max.	40 kg	Div. 20 g	Max.	1000 kg	Div. 1000 g
	60	20		1500	500
	60	50		1500	1000
	100	50		2000	1 kg
	100	100		2000	2
	150	50		3000	1
	150	100		3000	2
	200	100		5000	2
	200	200		5000	5
	300	100		7500	5
	300	200		10000	5
	500	200		10000	10
	500	500		15000	5
	750	500		15000	10
	1000	500		20000	10
				20000	20

Système N° 274

Fabricant: *Busch-Werke AG., Coire*

Balance d'inclinaison automatique

Types 2001/A-G
 5001/H-J
 4001/H-N
 22001/K, M, N
 32001/H-N
 34001/L-N
 A-E

Capacités de pesage admises:

Max.	60 kg	Div. 100 g	Max.	1000 kg	Div. 1000 g
	100	100		1000	2 kg
	100	200		1500	2
	150	200		2000	2
	200	200		2000	5
	200	500		3000	5
	300	500		5000	5
	500	500		5000	10
	500	1000		7500	10
	750	1000		10000	10
				10000	20

Système N° 276

*Fabricant: Pfister-Waagen KG, Augsburg
Giroud-Olma AG., Olten*

Balance d'inclinaison automatique

Capacités de pesage admises:

Max. 100 kg	Div. 100 g	Max. 10000 kg	Div. 10 kg
200	200	20000	20
500	500	24000	20
1000	1 kg	30000	50
2000	2	50000	50
3000	5	100000	100
5000	5		

Système N° 277

*Fabricant: Pfister Waagen KG, Augsburg
Giroud-Olma AG., Olten*

Balance d'inclinaison avec poids de commutation

Capacités admises:

Max. 200 kg	Echelle 0- 100 kg	Div. 100 g
400	0- 200	200
1000	0- 200	200
1000	0- 500	500
2000	0- 500	500
2000	0- 1000	1 kg
3000	0- 1000	1
4000	0- 2000	2
5000	0- 1000	1
10000	0- 2000	2
10000	0- 5000	5
20000	0- 5000	5
20000	0- 10000	10
30000	0- 10000	10
30000	0- 20000	20
40000	0- 10000	10
40000	0- 20000	20
50000	0- 10000	10
60000	0- 20000	20
80000	0- 20000	20
100000	0- 20000	20
100000	0- 50000	50
200000	0-100000	100

Wabern, le 16 avril 1970

Le président de la Commission fédérale
des poids et mesures:

E. Amstutz

Communiqué de la Direction générale des douanes

Un bureau de douane sera ouvert à Martigny, le 19 mai 1970; le bureau de douane actuel de Grand Saint-Bernard Tunnel lui sera subordonné. A l'importation, les marchandises de commerce seront, en principe dédouanées à Martigny. En revanche, le traitement en douane à l'exportation peut encore avoir lieu au portail nord du tunnel. Pour le moment, les dédouanements au nouveau bureau de douane se limiteront au trafic routier. C'est pourquoi les envois ferroviaires ne peuvent pas être expédiés en transit par Martigny.

Berne, le 18 mai 1970

19233

Direction générale des douanes

Recettes de l'Administration des douanes

(En milliers de francs)

19233

Mois	Droits de douane	Autres recettes	Total 1970	Total 1969	Recettes 1970	
					en plus	en moins
Janvier	175 357	38 038	213 395	206 267	7 128	
Février	166 841	49 087	215 928	193 937	21 991	
Mars	180 364	71 928	252 292	214 907	37 385	
Avril	207 345	68 472	275 817	245 808	30 009	
Mai						
Juin						
Juillet						
Août						
Septembre						
Octobre						
Novembre						
Décembre						
1970						
Janv./avril	729 907	227 525	957 432		96 513	
1969						
Janv./avril	725 703	135 216		860 919		

Citations

Le grand juge du tribunal militaire de division 2,

A vous :

Bonjour Raymond, fils de Maurice et de Marie, née Cottet, né le 24 septembre 1935 à Lausanne, originaire du Landeron, pianiste, en dernier lieu, domicilié à Lausanne, avenue Dapples 24, sdt tf cp rens 70,

Sartori Erwin-Romano, fils de Clément-Romano-Julio et de Margrit, née Furrer, né le 5 juin 1947 à Genève, originaire de Genève, électricien, en dernier lieu domicilié à Ferney-Voltaire (Ain) France, recr auto non incorporée,

tous deux actuellement sans domicile connu,

vous êtes cités à comparaître à l'audience du tribunal militaire de division 2 du mercredi 10 juin 1970, à 8 h. 45, à Morges, tribunal de district, place Saint-Louis 2, sous l'inculpation, pour Bonjour, d'insoumission et d'insoumission intentionnelle, et pour Sartori, d'inobservation de prescriptions de service, d'insoumission intentionnelle, d'insoumission par négligence, à titre éventuel.

Si vous ne vous présentez pas, vous serez jugés par défaut.

Lausanne, le 13 mai 1970

Tribunal militaire de division 2:

Le grand juge

Colonel William LENOIR

Règlement concernant l'apprentissage et l'examen de fin d'apprentissage pour le personnel de service des restaurants (Du 25 novembre 1969)

In	Bundesblatt
Dans	Feuille fédérale
In	Foglio federale
Jahr	1970
Année	
Anno	
Band	1
Volume	
Volume	
Heft	20
Cahier	
Numero	
Geschäftsnummer	---
Numéro d'affaire	
Numero dell'oggetto	
Datum	22.05.1970
Date	
Data	
Seite	936-951
Page	
Pagina	
Ref. No	10 099 483

Das Dokument wurde durch das Schweizerische Bundesarchiv digitalisiert.

Le document a été digitalisé par les Archives Fédérales Suisses.

Il documento è stato digitalizzato dell'Archivio federale svizzero.