

L'école professionnelle Richemont procède à une révision des tarifs de ses cours.

Depuis plus de 80 ans, l'École professionnelle Richemont est le centre de référence du secteur suisse de la boulangerie, de la pâtisserie et de la confiserie. Assumer ce rôle implique d'investir à long terme dans la qualité, l'expertise et une offre de formation accessible à tous. Afin que cela reste possible à l'avenir, nous sommes actuellement en pleine élaboration d'une stratégie et de mesures concrètes, parmi lesquelles figure la révision des tarifs sur la base d'un calcul des coûts complets.

Pourquoi cette modification est-elle nécessaire ?

Les tarifs pratiqués jusqu'à présent sont restés stables pendant de nombreuses années, trop stables, comme l'a montré une analyse minutieuse des coûts globaux. Les coûts réels liés au personnel enseignant qualifié, aux infrastructures, au matériel et à l'administration ne sont plus couverts. Une comparaison avec d'autres prestataires de formation suisses montre que des cours de jour similaires y coûtent entre 425 et 700 CHF — les nouveaux tarifs de Richemont s'inscrivent dans cette fourchette.

Quels sont les changements ?

Sur la base d'un calcul rigoureux des coûts complets, les tarifs des cours d'une demi-journée, d'une journée et de plusieurs jours seront ajustés à compter du 1er juillet 2026. Le financement par entité DFOG¹ via la contribution à la formation prévue par la CCT² est maintenu dans son intégralité et continue de réduire considérablement les coûts effectifs pour les entreprises.

Qu'est-ce qui reste inchangé ?

Une offre de formation très complète : qu'il s'agisse de cours en présentiel dans nos locaux de production et de formation modernes à Lucerne et Yverdon-les-Bains, de formations pratiques et de conseils dispensés directement dans votre entreprise, de cours en ligne et de contenus spécialisés sur la plateforme Richemontplus, ou encore de nos services de conseil téléphonique, très appréciés, qui apportent des réponses rapides et simples aux questions quotidiennes rencontrées dans votre boulangerie. Les membres continuent ainsi de bénéficier d'avantages par rapport aux non-membres, et la valeur ajoutée de l'adhésion à la BCS reste clairement perceptible.

Ce qui ne change pas non plus, c'est notre engagement fondamental envers le secteur : Nous développons et proposons des programmes de formation initiale et continue adaptés aux besoins et aux publics cibles, qui s'appuient sur des méthodes pédagogiques modernes et favorisent l'évolution de carrière tout au long de la vie, de l'entrée dans la vie active jusqu'à la formation professionnelle supérieure. Pour ce faire, nous allions de manière ciblée les méthodes de fabrication traditionnelles à l'innovation afin de perfectionner des produits et des procédés qui préservent les valeurs artisanales tout en répondant à la demande du marché.

Remarque importante : Toutes les inscriptions effectuées avant le 1er juillet 2026 bénéficieront encore des tarifs actuels.

DFOG¹ = Déclaration de force obligatoire générale

CCT² = convention collective de travail