

Focus sur la relève 1 / 2021

Former et se former maintenant
plus que jamais



Garantir ensemble la qualité et l'efficacité de la branche suisse de l'hébergement implique de s'engager activement pour la main-d'œuvre qualifiée de demain!

Cher membre d'HotellerieSuisse, la formation, c'est l'avenir. Face à la crise actuelle précisément, il faut s'assurer que la branche ne manque ni de main d'œuvre qualifiée, ni de relève. Même si les circonstances ont changé, HotellerieSuisse continue de s'engager avec insistance et créativité pour toute la branche. A l'avenir, nous attirerons régulièrement votre attention sur nos différents projets, mesures et prestations de service dans le domaine de la formation et de la relève. Nous vous expliquerons aussi comment nous collaborons avec

nos partenaires ainsi que la branche pour nous rapprocher, malgré la crise, de notre objectif: lutter ensemble contre le risque d'interruption partielle ou totale de la formation.

Des questions ou des suggestions? Contactez-nous à l'adresse welcome.romandie@hotelleriesuisse.ch ou au 031 370 42 55.

L'équipe du marketing formation – Nicolas Dévaud, Lukas Gasser et Elian Schmid – se réjouissent d'un prochain échange.

Impressum

Editeur
HotellerieSuisse, Berne

Concept, rédaction et mise en page
HotellerieSuisse, Berne

Photos
Oliver Oettli: couverture, p. 2, p. 7
unsplash.com: p. 8
mäd: p. 9, p. 4

Langues
français, allemand

Berne, mars 2021

Pour les établissements hôteliers, la formation reste un pilier

Proposez des places d'apprentissage et des stages d'observation! Pour ce faire, vous trouverez ici les informations et documents nécessaires.

N'oubliez pas de mettre à jour vos places d'apprentissage vacantes sur: www.orientation.ch. Grâce à une interface, vos opportunités seront reprises sur metiershotelresto.ch/places-d-apprentissage. Sur metiershotelresto.ch/enregistrer, vous pouvez les compléter en personnalisant votre profil, en ajoutant des PDF et d'autres contenus.

La Task Force «Perspectives Apprentissage» a lancé un appel pour continuer à investir dans la formation professionnelle et proposer en 2021 encore des places de stage et d'apprentissage. Nous partageons ce point de vue.

Ces prochaines années, l'hôtellerie et la restauration ne pourront se passer d'une main-d'œuvre qualifiée et bien formée. Envoyez un signal et soutenez la branche en proposant avec votre équipe des places d'apprentissage et de stage aux jeunes intéressés. La profession de spécialiste en communication hôtelière, lancée en 2017, a notamment le vent en poupe chez les jeunes au seuil d'un choix professionnel. Vous ne la connaissez pas encore? Accédez via le code QR à un exemple de bonnes pratiques de l'hôtel Flora à Lucerne, ou n'hésitez pas à nous contacter. Nous vous informerons volontiers!

Il convient de remercier ici toutes les entreprises formatrices qui, malgré les difficultés actuelles, rendent l'impossible possible et s'investissent avec passion et sans relâche dans la formation de la relève. Merci à elles de s'engager envers les apprentis et le futur de notre branche!



Entreprise formatrice



Un apprentissage attrayant malgré la crise – des projets ouvrent des perspectives

Si les entreprises sont en partie ou entièrement fermées, la formation pratique des apprentis est relativement limitée, voire impossible. Mais en juin déjà arriveront les procédures de qualification, raison pour laquelle de nombreuses entreprises formatrices ont trouvé des solutions créatives pour poursuivre la formation de leurs apprentis pendant la crise. Le programme de promotion «Places d'apprentissage Covid-19» de la Confédération offre un réel soutien à ce niveau. Depuis mai, une quarantaine de demandes provenant des quatre coins du pays ont été soumises au Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI). La Confédération finance les projets de soutien à hauteur de 80 % des coûts.

Quatre projets intéressants ont été lancés, entre autres, dans les cantons de Vaud, Valais, Fribourg et Soleure:

Vaud:

Avec le soutien du gouvernement vaudois, et en collaboration avec Hotel & Gastro formation VD ainsi que l'École professionnelle de Montreux, les 121 apprentis «de dernière année» pourront suivre des modules et exercer la pratique du métier dans des casernes, des hôpitaux, des EMS et le centre de formation HGF à Pully. Les personnes en formation auront également l'opportunité de suivre un cours spécifique de révision à l'EPM.

Valais:

Le service de la formation professionnelle, Hotel & Gastro formation VS et l'EPCA ont très rapidement effectué un sondage afin de déterminer quelle était la situation de chaque apprenti dans le canton. A partir de là, ont été organisés des cours pratiques accessibles en priorité aux apprentis qui se préparent à la procédure de qualification, mais aussi aux apprentis des autres niveaux. Fructueuse solidarité également dans différentes structures, notamment les EMS, qui proposent des postes pour les apprentis sans travail.

Fribourg:

Dans un premier temps, Le Parc Hôtel a été choisi comme lieu de cours pour accueillir les apprentis de la restauration de 3ème année, afin de combler les lacunes dans la phase de préparation à la procédure de qualification. Initié par les différents acteurs de la formation (Service de la formation professionnelle, Hotel & Gastro formation FR, EPAI), le soutien aux personnes en formation s'étalera sur toute l'année 2021. Pour en savoir plus, regardez la vidéo accessible via le code QR.

Reportage diffusé par la Télé



Soleure et Argovie:

Depuis le 15 février 2021, les apprentis suivent un programme de formation intensif sur quatre lieux différents, fruit d'une collaboration des offices de la formation professionnelle des deux cantons, avec le concours des chefs experts et des instructeurs des cours interentreprises. Le programme proposé marie idéalement des éléments des cours interentreprises, des sujets de l'enseignement professionnel et des travaux en lien à la préparation des procédures de qualification.

Soleure/Argovie



Utiliser de manière ciblée les possibilités numériques et susciter l'enthousiasme

Au fait, nous sommes également présents sur [facebook/berufehotelgastro](https://www.facebook.com/berufehotelgastro) et [instagram/berufehotelgastro](https://www.instagram.com/berufehotelgastro). Nous publions régulièrement des nouvelles passionnantes de la branche afin de susciter l'enthousiasme des jeunes!

Les contacts personnels et échanges dans le cadre des salons spécialisés et des séances d'information professionnelle ne sont plus possibles actuellement. Sous la marque [metiershotelresto.ch](https://www.metiershotelresto.ch), [HotellerieSuisse](https://www.hotellerieSuisse.ch) et [GastoSuisse](https://www.gastoSuisse.ch) ont rapidement comblé ce manque en proposant régulièrement des webinaires et entretiens individualisés. Le Salon des métiers et de la formation de Lausanne, annulé en novembre dernier, est remplacé par un programme de capsule/visio-conférences qui a été lancé début mars dans tous les établissements scolaires concernés. S'agissant de Start Fribourg, une alternative numérique est disponible, tandis qu'à Genève et Neuchâtel, un Forum/Zoom métiers «webinaire» est proposé. Des prestations parallèles ont été développées en remplacement du salon interjurassien de la formation, repoussé en 2022.

En lien, vidéo de lancement du programme webinaires en remplacement du salon 2020 des métiers et de la formation Lausanne.



Aperçu de l'agenda



Formation incluse – subventions supplémentaires jusqu'en décembre 2021

Il reste actuellement des places pour le cours reception@hotelleriesuisse – La formation continue pour des compétences étendues dans le domaine de la réception et en matière d'encadrement des hôtes.

Inscrivez-vous maintenant: www.hotelleriesuisse.ch/reception

Les partenaires sociaux de l'hôtellerie-restauration lancent une offensive nationale en faveur de la formation. Dès à présent et jusqu'à la fin du mois de décembre 2021, des subventions supplémentaires sont accordées pour toutes les formations initiales et continues bénéficiant d'un soutien financier de la CCNT. L'intégralité des frais de cours est prise en charge pendant cette période. De plus, la compensation de salaire pour l'employeur est sensiblement augmentée. Une importance particulière est donc accordée à la formation initiale et continue dans l'hôtellerie et la restauration.

Cours Progresso, formations CFC de rattrapage, examens professionnels ou même EPD-ES en gestion hôtelière: les possibilités sont nombreuses. Inscrivez-vous dès que possible ou motivez vos collaboratrices et collaborateurs.

Formation-incluse



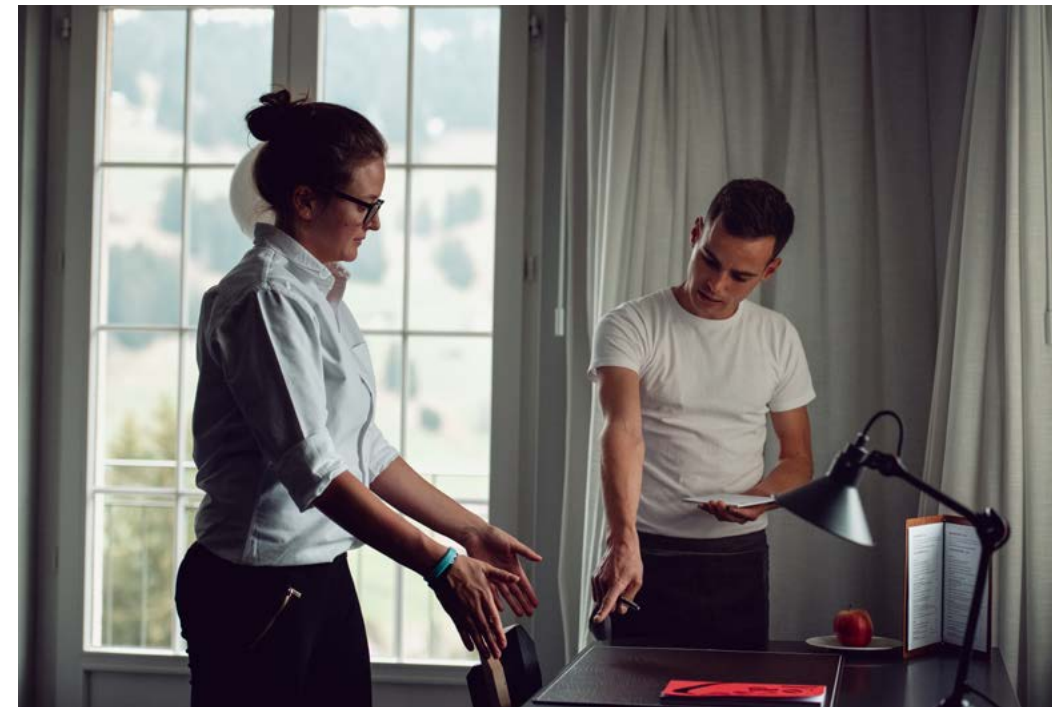
Entreprise formatrice TOP – un nouveau label renforce l'attrait de nos métiers

Entreprise formatrice TOP



Reposant sur des normes de qualité élevées, ce système de soutien et de distinction indépendant contribue et aide les formateurs en entreprise à assurer le développement complet et spécifique des apprentis, sur le plan professionnel comme personnel. Ce système vise à empêcher activement les abandons d'apprentissage et les changements d'orientation parmi le personnel qualifié tout en offrant une excellente image des établissements et de nos métiers.

Les cours d'introduction commenceront en avril (en présentiel ou en numérique) et grâce à la subvention de la CCNT, vous pouvez y assister gratuitement. Inscrivez donc dès aujourd'hui vos responsables de formation et positionnez-vous comme une entreprise de formation TOP vis-à-vis des jeunes, des enseignants, des parents et aussi des clients de votre hôtel.



La plate-forme de formation Typsy favorise la responsabilité personnelle des apprentis et des collaborateurs

Connaissez-vous Typsy, la nouvelle plateforme de formation digitale? Vous y trouverez plus de 900 vidéos en ligne dédiées à chaque département de vos établissements. Typsy donnera à vos collaborateurs et vous-même l'opportunité d'acquérir et de développer de manière autonome et flexible de nouvelles connaissances et compétences.

Au vu de la situation sanitaire actuelle, profitez de l'offre de formation continue en ligne proposée par HotellerieSuisse et n'hésitez pas à consulter les différentes «leçons et cours» sur le site typsy.com. En savoir plus sur www.hotelleriesuisse.ch/typsy



L'hôtel-école Regina a 40 ans – un modèle de réussite fête son anniversaire

Même s'il s'avère difficile actuellement d'assurer les visites des apprentis des hôtel-écoles au sein des entreprises formatrices, nous sommes toujours là pour vous! C'est avec plaisir que nos spécialistes vous épauleront à travers un encadrement individuel:
[formateurs@
hotelleriesuisse.ch](mailto:formateurs@hotelleriesuisse.ch)

HotellerieSuisse accueille, depuis plus de 50 ans, des apprentis dans ses hôtels-écoles. Cette année marque le 40ème anniversaire de l'hôtel-école Regina à Interlaken, qui est la seule école ouverte toute l'année formant des apprentis de l'hôtellerie depuis 1981. Dans nos écoles, un soutien complet est offert aux apprentis comprenant des ateliers d'apprentissage, des semaines de langues intensives, des cours d'appui ainsi qu'une attention personnalisée de l'assistante sociale interne. Les responsables de la formation bénéficient également de conseils individuels et ont, sur demande, la possibilité de recevoir des visites régulières dans leurs entreprises.

L'ambiance de nos écoles est animée, non seulement la théorie et la pratique se rejoignent de manière unique, mais des amitiés et des souvenirs pour la vie sont également créés.

Atouts de Typsy



informations
concernant nos
hôtels-écoles

