

Focus sur la relève 2 / 2021

Nous sommes tous sollicités!



Conséquences à long terme de la pandémie de COVID-19 pour le marché de la formation et des places d'apprentissage dans l'hôtellerie et la restauration

Chers membres d'HotellerieSuisse,
Nous sommes maintenant tous sollicités! Les contrats d'apprentissage conclus en 2021 formeront très probablement un tableau très diversifié d'un canton à l'autre. L'image de la branche a souffert des conséquences du coronavirus. De nombreux parents déconseillent aux jeunes de commencer leur formation professionnelle initiale dans notre branche, et les professionnels s'en détournent après avoir subi la réduction du temps de travail. Nous avons donc besoin de nouvelles voies et idées.

L'une de ces idées est rockyourfuture.ch, les premières Journées nationales de découverte des métiers, à l'automne 2021. Ces journées doivent permettre à des classes ainsi qu'à des élèves individuels de découvrir notre branche de près et de s'informer sur ses différents métiers et facettes. Nous approfondissons également la question de la pénurie de main-d'œuvre qualifiée. Avec l'étude sur la qualification et les capacités professionnelles, nous voulons explorer et mieux comprendre cette thématique complexe et les différentes raisons de ce manque de main-d'œuvre. Cela nous permet de les prévenir en anticipant et d'implémenter ensemble des mesures correspondantes au sein de la branche.

Impressum

Septembre 2021

Editeur
HotellerieSuisse, Berne

HotellerieSuisse
Monbijoustrasse 130
Case postale
CH-3001 Berne
welcome.romandie@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

Présenter notre branche aux jeunes grâce à rockyourfuture.ch

Les premières Journées de découverte des métiers de l'hôtellerie et de la restauration auront lieu du 18 au 20 octobre et du 1^{er} au 3 novembre 2021. D'autres éditions sont prévues au printemps et à l'automne 2022.

HotellerieSuisse et GastroSuisse ont lancé l'initiative «rockyourfuture.ch», avec le soutien financier du SEFRI, dans la perspective des années de recrutement 2022/2023. L'objectif est de faire découvrir les métiers passionnants de la branche aux jeunes et de lutter ainsi activement contre la pénurie de main-d'œuvre qualifiée. En tant qu'entreprise formatrice, vous pouvez éveiller l'intérêt de la relève pour la branche et pour votre entreprise à l'occasion des journées de découverte. Vous pourrez également nouer de premiers contacts avec des jeunes intéressés et les inciter à effectuer un stage d'observation dans votre entreprise.

Venez VOUS aussi avec votre équipe!
Participez vous aussi, avec votre équipe, à RYF et engagez-vous activement dans le marketing de la relève. Pour participer, rien de plus simple: déterminez avec votre équipe les jours auxquels vous souhaitez proposer une activité. Enregistrez votre entreprise sur rockyourfuture.ch/registration. Vous recevrez ensuite les premières informations par e-mail et pourrez saisir vos offres. La participation est gratuite pour les membres d'HotellerieSuisse et de GastroSuisse.

Qu'est-ce qui est proposé dans le cadre de ces journées?

Le lundi et le mardi, l'accent est mis sur la présentation des métiers, qui permet aux entreprises de proposer différents programmes, p. ex. un coup d'œil en coulisses, des séances d'information, des ateliers pratiques, etc. Le mercredi, les établissements proposent des stages de découverte.

Les entreprises formatrices doivent-elles être présentes chaque jour?

Les entreprises peuvent déterminer elles-mêmes le nombre de journées ou de demi-journées auxquelles elles souhaitent participer, en fonction de leurs capacités en personnel et en locaux.

Comment les entreprises savent-elles quoi proposer le lundi et le mardi?

Après l'inscription, les établissements participants reçoivent plusieurs propositions de programmes dans leur compte sur rockyourfuture.ch. Ils ont toutefois aussi la possibilité d'élaborer des offres individuelles.



rockyourfuture.ch
octobre & novembre 2021
**Journées de découverte
des métiers de
l'hôtellerie et de
la restauration**

Comment et jusqu'à quand les entreprises formatrices peuvent-elles s'inscrire?

Du 15 août jusqu'au 15 octobre 2021. Par ailleurs une deuxième édition est prévue au printemps 2022.

Les entreprises doivent-elles aussi faire la promotion de ces journées?

Absolument! HotellerieSuisse et GastroSuisse font de la publicité dans les écoles, les médias, les centres d'orientation, etc., mais il est indispensable que chaque entreprise participante fasse elle-même connaître ces journées sur ses propres canaux également.

rockyourfuture.ch



Inscriptions à
[rockyourfuture](http://rockyourfuture.ch)
jusqu'au 10 août 2021:
140 entreprises

Étude sur la qualification et les capacités professionnelles

La pénurie de main-d'œuvre qualifiée, qui était déjà un sujet majeur avant la pandémie, s'est encore accentuée avec la crise du COVID. Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration est contraint de se pencher sérieusement sur la question et de faire preuve d'autocritique, afin de reconnaître les conséquences à moyen et long terme de la pandémie de COVID-19 pour le domaine de la formation et, par extension, pour le marché de l'emploi de la branche.

Cela soulève un certain nombre de questions, auxquelles il faudra apporter, dans l'idéal, des réponses à la fois pratiques et scientifiques. Il est en outre important de pouvoir déduire des idées et élaborer des solutions concrètes à partir des résultats obtenus. Comme il s'agit de recherches très complexes impossibles à réaliser au moyen d'une seule analyse transversale en quelques mois, le CES (Chair of Education System), sous la direction de la professeure Ursula Renold, est chargé d'effectuer les analyses correspondantes à l'aide de différents modules.

La première étape se concentre sur l'analyse du projet de recherche «Pouls des places d'apprentissage». Depuis avril 2020, le Pouls des places d'apprentissage recense chaque mois la situation actuelle des entreprises formatrices et des apprentis en Suisse à l'aide de sondages réalisés auprès des entreprises. Le sondage se concentre sur trois groupes de jeunes: les futurs apprentis, les apprentis actuels et les apprentis en dernière année de formation ou sur le point d'accéder au marché du travail. Les sondages contiennent des informations détaillées sur l'évolution des places d'apprentissage vacantes et pourvues dans les différents cantons et métiers enseignés. Cela permet de comparer l'évolution dans le domaine professionnel de la restauration et de l'hôtellerie à celle observée dans d'autres secteurs. Les différences régionales sont également mises en lumière. Les analyses prévues, qui doivent être réalisées sur mandat d'HotellerieSuisse, vont au-delà des informations déjà publiées.



Demandes de conseils
en formation de janvier
à juillet 2021: 75

Grâce à «Entreprise formatrice TOP», vous pouvez former la main-d'œuvre qualifiée de demain

Entreprise formatrice TOP – comprendre et former correctement les apprentis d'aujourd'hui.

Le label «Entreprise formatrice TOP» (EF-TOP) vous aide à améliorer la qualité de la formation dans votre entreprise et récompense les entreprises intersectorielles qui s'engagent particulièrement en faveur de la formation des jeunes. Pour ce faire, elles évoluent en permanence grâce à la méthode EF-TOP et accompagnent ainsi parfaitement les apprentis jusqu'à leur entrée dans la vie professionnelle.

Les entreprises formatrices TOP ont des top apprentis, qui deviennent ensuite des top professionnels.

Il est primordial d'encourager de manière optimale les apprenties et apprentis durant leur formation et de capter leur attention là où la génération actuelle évolue, afin qu'ils continuent à exercer leur métier après leur formation et deviennent une bonne main-d'œuvre qualifiée. Les cours EF-TOP fournissent des outils et des méthodes aux formatrices et formateurs en entreprise, afin qu'ils puissent travailler de manière optimale avec les jeunes.

Inscrivez-vous dès maintenant aux cours subventionnés par la CCNT

Des cours d'initiation auront lieu dans toute la Suisse à l'automne. Ces frais de cours, ainsi que ceux de tous les cours de niveau 2, sont entièrement pris en charge par la CCNT. Ainsi, les coûts pour une entreprise comptant 4 métiers de formation, niveau 2 inclus, sont de 320 francs.

Inscrivez-vous dès maintenant:
topausbildungsbetrieb.ch/fr/top-kurse

Entreprise formatrice TOP





Première procédure de qualification intégrale des spécialistes en communication hôtelière CFC

Cette année, plus de 120 SPECO de toute la Suisse ont eu l'occasion de démontrer leurs qualités d'hôtes et hôtesse lors des premières procédures de qualification complètes. L'an dernier, la première volée avait passé l'examen final sous forme réduite, dans des conditions difficiles. Cette année, les six sites d'examen d'Interlaken, Passugg, Lucerne, Lugano, Sion et Brigue ont organisé les épreuves complètes de l'examen écrit et de l'examen pratique (début de la formation en 2018). Les diplômées et diplômés ont démontré leur savoir-faire dans le cadre d'un travail pratique prédéfini (TPP). Celui-ci comprenait l'organisation globale d'un événement pour les hôtes, de la conception et de la communication de l'offre du séjour, en passant par la restauration et le suivi.

Outre ces activités, un accent tout particulier a été mis sur l'interconnexion de tous les départements, une communication optimale et, pour finir, une réflexion sur l'ensemble de l'examen. Grâce aux différentes offres proposées lors des journées de préparation (pour tous les métiers de la branche), les apprentis et apprenties ont eu la possibilité de se concentrer encore une fois sur des activités pratiques et de se préparer ainsi de manière optimale à la procédure de qualification, en dépit de la situation liée au coronavirus.



Commandes de documents d'information de janvier à juillet 2021: 120

NextGen. Hospitality Camp

Hospitality Camp s'adresse à la génération Z qui, dans un proche avenir, apportera de nouvelles idées et assumera des responsabilités.

Trente jeunes professionnels engagés, issus de tous les domaines de l'hospitalité, se pencheront pendant cinq jours sur des études de cas axées sur la recherche de solutions. Les participants s'immergeront ensemble dans le monde fascinant de l'entrepreneuriat et pourront échanger avec des start-up à succès et des grands noms de l'hôtellerie. L'objectif est d'éveiller leur esprit d'entreprise et de promouvoir le plaisir au travail en équipe.

Informations supplémentaires sur le camp



Le camp a toujours lieu avant le Hospitality Summit. La première édition de cette année avait lieu du 3 au 8 septembre 2021. La deuxième édition sera organisée début juin de l'année prochaine.

Il reste encore quelques places pour cette année et pour le mois de juin prochain. Ici, vous avez accès à des informations supplémentaires sur le NextGen. Hospitality Camp et sur la procédure d'inscription.

Le NextGen. Hospitality Camp est organisé conjointement par HotellerieSuisse et le Swiss Economic Forum (SEF).

Découvrez ici ce que les jeunes esprits créatifs ont élaboré



La plateforme de formation en ligne Typsy : Permettre à la communauté hôtelière de gagner en compétences

En avril 2020, HotellerieSuisse, en collaboration avec l'EHL et l'école hôtelière de Thoun, a commencé à offrir un accès gratuit à la plateforme de formation en ligne Typsy, pour les membres d'HotellerieSuisse et leur personnel.

Typsy est un outil pratique pour former tous vos collaborateurs et développer leurs compétences au travers de micro-activités d'apprentissage (courtes vidéos, documents à lire et quiz). Depuis plus d'une année maintenant, environ 3000 personnes utilisent activement cette plateforme pour se former. Plus de 1600 certificats, attestant de l'achèvement complète d'un cours, ont été attribués. Et près de 31000 vidéos ont été visionnées. Les hôteliers les plus actifs sur cette plateforme ont intégré les vidéos Typsy dans les activités de formation de leurs employés.

Cette plateforme qui est accessible sur téléphone mobile est particulièrement bien adaptée au personnel qui n'a pas accès à un ordinateur sur leur place de travail. La plateforme s'avère très utile surtout en cette période de reprise progressive de vos activités afin de rafraîchir les connaissances et de booster les compétences de vos employés.

Vous voulez, vous aussi, faire profiter vos employés de l'offre Typsy? Cliquez sur ce lien. hotelleriesuisse.ch/fr/formation-et-qualifications/formation-continue-carriere/typsy-online-learning



Webinaires metiers-
hotelgresto.ch de
janvier à juillet 2021:
25

Nombre de partici-
pantes et participants
aux webinaires: 915

histoires Typsy



Soutien financier aux entreprises formatrices

Si vous n'avez pas encore reçu l'e-mail d'information concernant ce programme et que vous voulez profiter de ce soutien financier, veuillez nous contacter à l'adresse suivante: formation-corona@hotellerie-suisse.ch

En particulier dans le contexte de la crise actuelle, il est important de veiller à ce que notre branche conserve son personnel qualifié et sa relève pour l'avenir. HotellerieSuisse a donc décidé d'accorder un soutien financier aux entreprises membres qui ont formé des apprentis durant cette crise et à celles qui vont engager des nouveaux apprentis à partir de l'été 2021, envoyant ainsi également un signal clair en tant qu'association pour la promotion de la relève.

Ce programme de soutien se déroule en deux parties. La première, qui est actuellement en cours, vous permet de nous annoncer le nombre d'apprentis que vous avez formé durant l'année scolaire 2020/2021. Pour chaque apprenti formé vous recevrez CHF 250.-. Durant la deuxième partie du programme, qui débutera à la fin de l'été, vous recevrez CHF 500.- pour chaque nouvel apprenti qui commencera son apprentissage chez vous à partir de cet été.



Packs de motivation
pour les entreprises
formatrices: 200

