

Focus sur la formation Printemps 2023

Saisir les opportunités maintenant,
pour l'avenir de notre branche



Impressum

mai 2023

HotellerieSuisse

Monbijoustrasse 130

Case postale

CH-3001 Berne

welcome.romandie@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch

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!

Chers membres d'HotellerieSuisse,
Ce numéro vous propose des informations passionnantes sur les contenus de la formation dans l'hôtellerie et la restauration. Nous vous présentons des programmes existants et innovants qui permettent aux jeunes et au personnel de longue date d'acquiescer des expériences variées dans la branche et de se réjouir de leur carrière dans l'hôtellerie.

Dans ce numéro, vous découvrirez aussi ce qu'il adviendra de la marque commune d'HotellerieSuisse et de GastroSuisse pour le marketing de la relève.

En outre, nous vous présentons les dernières tendances et évolutions dans la branche de l'hospitalité et vous fournissons de précieuses aides vous permettant de vous positionner en tant qu'employeuse ou employeur attrayant-e.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et attendons avec impatience vos retours et vos suggestions pour les prochains numéros de notre newsletter dédiée à la formation!

Nouvelle image de marque pour metiershotelresto.ch

metiershotelresto.ch (MHR), une initiative d'HotellerieSuisse et de GastroSuisse, se dote d'une nouvelle image de marque afin de renseigner les jeunes, les parents, le corps enseignant et les autres personnes intéressées de toute la Suisse sur les neuf formations de base dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Depuis 2014, MHR mène ses activités avec le slogan «Ça cartonne au Palace». Cela comprend notamment un site Internet, la participation à des salons des métiers, des documents imprimés et une présence sur les réseaux sociaux.

À l'automne 2022, trois agences de création ont présenté leurs propositions pour renouveler l'image de MHR. L'agence Jim&Jim a obtenu le plus de points grâce à ses propositions de mise en œuvre inventives auprès du public cible et a été désignée gagnante.

D'ici début 2024, Jim&Jim révisera et réorientera en profondeur l'image de marque et la stratégie de communication correspondante de metiershotelresto.ch. La nouvelle image de marque de MHR continuera à soutenir avec succès la promotion des formations dans l'hôtellerie et la restauration en Suisse.



Exemples d'images pour metiershotelresto.ch.

Utilisez vous aussi nos documents de soutien pour des stages préprofessionnels réussis!

Les stages préprofessionnels offrent aux jeunes une excellente occasion de se familiariser avec les métiers de l'hôtellerie et de la restauration sur le terrain et de se mettre à la recherche d'une place d'apprentissage. En tant qu'entreprise formatrice, vous pouvez soutenir ce processus en ouvrant aux jeunes la porte de votre établissement pour qu'ils puissent découvrir la branche.

Pour vous y aider, nous vous proposons différents documents de soutien. Le guide du stage préprofessionnel pour les formatrices et formateurs en entreprise notamment des informations importantes, allant de la planification à la signature du contrat d'apprentissage en passant par les dispositions légales.

Nos cartes de stage renferment des propositions de tâches pour les personnes intéressées et vous donneront des idées pour concevoir un programme. Le journal de stage permet quant à lui aux jeunes de consigner leurs impressions et leurs expériences et, après le stage, de réfléchir à ce qu'ils ont particulièrement apprécié.

Afin de garder une vue d'ensemble des stagiaires et de mieux les évaluer, nous vous recommandons d'utiliser notre fiche d'évaluation de stage. Ce document servira de base de discussion lors de l'entretien d'évaluation.

Vous trouverez une liste des documents ainsi que des fichiers PDF à remplir en cliquant sur le lien ci-dessous. Si vous préférez les versions papier, vous pouvez les commander directement par e-mail (welcome.romandie@hotelleriesuisse.ch). Utilisez nos documents de soutien et offrez aux jeunes un stage préprofessionnel inoubliable dans votre entreprise!



Contact
welcome.romandie@hotelleriesuisse.ch

TOP Entreprise formatrice vient à votre rencontre dans votre région

Le certificat «TOP Entreprise formatrice» (TEF) récompense des entreprises intersectorielles qui s'engagent particulièrement en faveur de la formation des jeunes. TEF propose une vaste offre de cours avec plus de 40 journées de cours dans toute la Suisse. Vous pouvez en outre demander l'organisation d'un cours dans votre entreprise ou votre région à la date de votre choix. Pour cela, il faut un minimum de 12 participant-e-s. Les cours internes sont gratuits jusqu'à fin 2023 grâce aux subventions de la CCNT.

Nous avons beaucoup simplifié les documents nécessaires à la certification pour le premier niveau qui sont désormais numériques. De plus, vous trouverez sur notre site Internet des modèles qui vous faciliteront la tâche pour le processus de certification. Les cotisations de membre annuelles pour 2023 et 2024 sont prises en charge par HotellerieSuisse pour les membres TEF.

Nous sommes convaincus que grâce aux cours de TOP Entreprise formatrice, vous développerez vos connaissances et vos compétences de façon à pouvoir former votre personnel avec succès, être perçu-e en tant que TOP Entreprise formatrice et être bien visible auprès des jeunes.



Dans les coulisses du NextGen. Hospitality Camp: mise en pratique

Au Schweizerhof de Lenzerheide, les enfants âgés de 12 à 14 ans peuvent s'immerger dans l'hôtellerie lors d'un camp hôtelier. L'idée du projet pilote «Schweizerhof behind the scenes» provient du précédent NextGen. Le camp a pour but de contribuer à améliorer l'image de la branche et à attirer de futur-e-s apprenti-e-s. À l'hôtel Schweizerhof, deux jeunes talents, Valeria Huber et Jessica Marti, se sont également distingués pour avoir mis en œuvre ce projet. Après trois jours, ils ont tous les deux tiré un bilan globalement positif et espèrent que leurs collègues de la branche leur emboîteront le pas. «Notre groupe était tellement motivé à participer. Nous serions très heureuses de poursuivre ce projet afin de promouvoir la relève. Nous pensons qu'il n'y a guère de meilleur moyen qu'un camp hôtelier comme celui-ci pour rapprocher l'hôtellerie des jeunes et de leurs parents, qui jouent un rôle important lors du choix d'un métier.» Vous pouvez obtenir des informations complémentaires directement de l'hôtel Schweizerhof.



Proposez des places d'apprentissage

Depuis 2017, près d'un millier de jeunes ont commencé une formation de spécialiste en communication hôtelière. Ce métier rencontre un vif succès auprès des élèves en âge de choisir un métier: jusqu'à trois quarts des visiteuses et visiteurs des salons des métiers s'informent sur ce profil professionnel.

La demande est encore bien supérieure à l'offre de places d'apprentissage: profitez de cet enthousiasme pour pallier la pénurie de main-d'œuvre qualifiée. Permettez à la relève intéressée de débiter sa carrière dans notre branche en formant des SPECO dans votre établissement. Il est encore possible de devenir une entreprise formatrice cette année et de proposer cette formation initiale à 360°. En tant qu'entreprise formatrice, vous bénéficiez par l'intermédiaire de vos apprenti-e-s d'un encadrement des hôtes proactif et interconnecté dans tous vos départements. Si un établissement ne remplit pas tous les critères, il peut rejoindre un réseau d'entreprises.



Trois étapes simples pour devenir une entreprise formatrice en communication hôtelière:

- 1) désigner un-e formatrice ou formateur au sein de l'entreprise
- 2) demander une autorisation de former auprès des autorités;
- 3) prévoir un ou deux jours pour l'approfondissement et la coordination au sein de l'établissement.

Avez-vous des offres intéressantes pour les jeunes en phase d'orientation professionnelle?

Les jeunes en phase d'orientation professionnelle se trouvent à un moment important de leur vie. Bien que les possibilités soient nombreuses, il est souvent difficile de choisir la voie que l'on va suivre. C'est pourquoi il est d'autant plus important que les jeunes puissent faire un essai ou avoir un aperçu d'un secteur afin de savoir si la profession envisagée leur convient. metiershotelresto.ch se déplace dans toute la Suisse pour participer à des salons professionnels, propose des séances d'orientation professionnelle ainsi que des soirées d'information pour les parents et des ateliers professionnels. De nombreuses entreprises formatrices proposent également des programmes variés, en toute autonomie.

Proposez-vous aussi des journées ou demi-journées passionnantes de présentation des métiers, en plus des stages préprofessionnels habituels? Si c'est le cas, dites-le-nous: nous les affichons volontiers dans l'agenda de metiershotelresto.ch. Les jeunes peuvent s'inscrire sur notre site Internet ou directement auprès de votre entreprise.





Des entreprises donneuses d'emploi pour une main-d'œuvre qualifiée motivée



Dans le cadre de Future Hospitality, nous vous soutenons en vous proposant des aides concrètes, des idées inspirantes et des exemples de bonnes pratiques issus de la branche afin que vous puissiez vous positionner en tant qu'employeuse ou employeur attractant et obtenir ainsi d'importants avantages concurrentiels. Apprenez-en plus sur les thèmes déjà publiés:

- **Vision, mission, stratégie:** les nouvelles générations veulent une nouvelle conception du leadership, qui comprend une culture de management moderne avec une vision, une mission, une stratégie et des valeurs d'entreprise.
- **Marque employeur:** se positionner clairement comme bon employeur peut accroître l'attractivité de l'entreprise ainsi que la satisfaction et la motivation des collaborateur-trice-s.
- **Intégration:** en matière de recrutement de main-d'œuvre qualifiée, notre branche présente des potentiels encore inexploités.
- **Évolution des valeurs influencée par les générations Y et Z:** il s'agit de comprendre les exigences et les besoins de ces jeunes générations afin de créer un environnement de travail positif.



Les contenus sont constamment mis à jour et enrichis tout au long de l'année. Pour en savoir plus sur le projet Future Hospitality, consultez le site Internet. Ensemble, nous pouvons faire bouger les choses: passez à l'action dès maintenant!



HotellerieSuisse

HOSPITALITY
SUMMIT

EDUCATION DAY

Réservez dès maintenant une place
pour l'Education Day!

15 juin, Halle 550 Zurich-Oerlikon

Lors du deuxième jour du Hospitality Summit, les collaboratrices et collaborateurs de la direction opérationnelle aura l'occasion de participer à une journée de formation continue axée sur la pratique avec des ateliers, des exposés et du réseautage. HotellerieSuisse prend en charge 50% des frais de participation à l'Education Day.



«Formation incluse» prend le pouls de la branche



Dans le cadre du programme «Formation incluse», un large éventail de formations initiales et continues bénéficie du généreux soutien de la CCNT. Jusqu'à fin 2023, la participation est même gratuite. Mais les offres correspondent-elles vraiment à ce dont la branche a besoin?



Une enquête a été réalisée au printemps auprès d'une sélection d'entreprises et de participant-e-s aux cours. Les résultats seront disponibles fin juin et serviront à développer le programme. L'objectif est qu'à l'avenir, les collaboratrices et collaborateurs soient encore plus nombreux à profiter de l'opportunité d'une formation initiale ou continue.



48 FORMATIONS CONTINUES EN 2023

**CHOISIS TON TICKET GAGNANT!
TOUS LES COURS GRATUITS JUSQU'AU 31.12.2023**



Perspectives et rétrospective

Please Disturb

Avec le slogan «Please Disturb», 18 entreprises lucernoises ont ouvert leurs portes aux visiteuses et visiteurs intéressés le 26 mars 2023, leur permettant de jeter un coup d'œil dans les coulisses. Au vu du succès des éditions organisées au niveau national entre 2014 et 2019, l'association LUZERN HOTELS a décidé de poursuivre ce projet en 2023. La journée portes ouvertes des hôtels aura également lieu à Lucerne en 2024.

Vous pouvez vous inscrire en cliquant sur ce lien:



Salons de formation en automne

Cet automne, des salons des métiers se tiendront à Neuchâtel, Berne, LausanneBâle-Campagne, Zurich et St-Gall. metiershotel-resto.ch y représentera les métiers de l'hôtellerie et de la restauration en collaboration avec les organisations régionales. Nous sommes toujours à la recherche d'apprenti-e-s motivé-e-s et de jeunes professionnel-le-s pour nous aider à conseiller les élèves. Souhaitez-vous obtenir de plus amples informations ou inscrire directement vos apprenti-e-s?

Séances d'information sur les révisions en hôtellerie-intendance et cuisine

La mise en œuvre des révisions des métiers de l'hôtellerie-intendance et de la cuisine prend forme. Des séances d'information sont organisées pour les enseignant-e-s spécialisé-e-s ainsi que les instructrices et instructeurs des CIE. Différentes manifestations sont également prévues pour les formatrices et formateurs en entreprise. Veuillez vous renseigner auprès de l'association *Hotel&Gastro formation* de votre région pour connaître les dates et les lieux des événements.



