

# Focus sur la formation

## 3 / 2022

2022 nouvelle année –  
nouvelles chances



**Impressum**

Février 2022

**HotellerieSuisse**

Monbijoustrasse 130

Case postale

CH-3001 Berne

welcome.romandie@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch

# Améliorez, vous et votre équipe, l'attractivité de votre secteur grâce à des mesures concrètes!

Chers membres d'HotellerieSuisse, Sous le slogan «Future Hospitality», HotellerieSuisse met davantage en lumière l'attractivité de la branche. L'objectif est de rendre l'hôtellerie plus attrayante au moyen de six champs d'action définis afin d'attirer de la main-d'œuvre qualifiée et de la garder dans la branche. Nous vous soutenons au moyen de mesures concrètes dont nous vous tiendrons régulièrement informé·e·s.

Future Hospitality



Découvrez dans cette newsletter quelques-unes de ces mesures telles que les avantages sociaux, les «Staff-deals» ou le projet pilote pour les personnes en reconversion professionnelle.

Les Journées de découverte des métiers [rockyourfuture.ch](https://rockyourfuture.ch), qui auront lieu pour la deuxième fois au printemps, permettent en outre aux jeunes de découvrir notre branche. Inscrivez-vous dès maintenant comme entreprise formatrice sur [rockyourfuture.ch](https://rockyourfuture.ch) et motivez les jeunes professionnel·le·s intéressé·e·s à participer au NextGen Camp ou à animer un stand lors d'un salon des métiers. Dans tous les cas, nous nous réjouissons de pouvoir compter sur votre soutien et vos retours concernant les différents projets. Nous vous souhaitons une bonne lecture de notre première newsletter dédiée à la formation en 2022.

# rockyourfuture.ch permet aux jeunes de découvrir notre branche en 2022 également

Après une première édition couronnée de succès en 2021, rockyourfuture.ch aura lieu pendant un mois au printemps et à l'automne 2022.

À l'automne 2021, près de 600 personnes ont profité des six journées rockyourfuture.ch pour découvrir la branche passionnante de l'hôtellerie et de la restauration. Lors d'ateliers professionnels, de séances d'information sur les métiers ou de regards en coulisses, les jeunes ont pu découvrir toute la diversité de l'hôtellerie et de la restauration. Selon l'enquête effectuée, les jeunes ont particulièrement apprécié de pouvoir mettre la main à la pâte et d'essayer des choses, d'être accueilli-e-s aimablement sur place, de disposer de programmes variés et de pouvoir poser leurs questions sur les professions et le choix d'un métier. Les établissements participants ont apprécié l'intérêt des jeunes ainsi que le lancement d'une offre telle que celle des Journées nationales de découverte des métiers par HotellerieSuisse et GastroSuisse. Quelques entreprises ont indiqué qu'elles auraient souhaité y participer, mais qu'elles avaient déjà prévu des événements aux dates fixées et n'ont donc pas pu proposer un aperçu de leur établissement. Afin de remédier à cela, les Journées de découverte des métiers 2022 se tiendront pendant un mois entier. De cette manière, les entreprises formatrices disposent d'une plus grande marge de manœuvre en ce qui concerne les dates.

**Contact**  
Nicolas Devaud,  
T +41 79 245 52 17,  
nicolas.devaud@  
hotelleriesuisse.ch

Ainsi, du 22 avril au 22 mai et du 22 septembre au 22 octobre 2022, les établissements pourront décider eux-mêmes du nombre de journées ou de demi-journées auxquelles ils participeront et des aperçus du monde professionnel qu'ils souhaitent proposer, en fonction de leurs capacités en personnel et en locaux. En Suisse romande, la participation à l'édition de l'année dernière a été plus modérée, tant au niveau des jeunes que des entreprises formatrices, ce qui est probablement dû aux manifestations organisées chaque année par les centres d'orientation professionnelle, auxquelles nous participons activement. Les écoles prennent également des initiatives individuelles et intègrent metiershotelresto à ces manifestations. Afin d'éviter les chevauchements, les établissements de Suisse romande qui souhaitent participer à rockyourfuture.ch sont priés de contacter directement Nicolas Dévaud.

rockyourfuture.ch



**Participez vous aussi avec votre équipe!**

Participez vous aussi, avec votre équipe, à [rockyourfuture.ch](https://rockyourfuture.ch) et engagez-vous activement dans le marketing de la relève. Pour participer, rien de plus simple: déterminez avec votre équipe quels jours vous souhaitez proposer une offre au printemps et/ou à l'automne.

Pour les entreprises qui ont déjà participé l'année passée: connectez-vous avec vos données d'identification existantes sur [rockyourfuture.ch](https://rockyourfuture.ch) et saisissez vos événements.

Pour les entreprises qui participent pour la première fois: inscrivez votre établissement sur [rockyourfuture.ch/fr/inscription](https://rockyourfuture.ch/fr/inscription). Vous recevrez ensuite les premières informations par e-mail et pourrez saisir vos événements.

Les entreprises inscrites reçoivent en permanence des informations sur les dernières actualités. Nous nous réjouissons de votre participation!



# L'hôtel-école Regina fête ses 40 ans!

René Glücki, recteur de l'hôtel-école Regina et toute l'équipe mettent tout en œuvre pour préparer les apprenti-e-s aux futures exigences de la branche grâce à une formation polyvalente.

Personne ne sait exactement à quoi ressemblera la branche demain. Nous sommes toutefois persuadés que la main-d'œuvre qualifiée et motivée, qui aime prendre des responsabilités et dispose de grandes compétences sociales, sera sans aucun doute recherchée. Et l'hôtel-école Regina peut marquer des points à ce niveau», René Glücki, recteur de l'hôtel-école, évoque ici un facteur important, qui contribue au succès de ce système de formation.



Vous souhaitez en savoir plus sur l'hôtel-école Regina, ses facteurs de réussite et son modèle de formation unique ? Scannez le code QR et laissez le recteur, une enseignante et les apprentis vous expliquer directement les avantages dans la vidéo.

Tout ce qu'il faut savoir sur le modèle de l'hôtel-école





## Salons des métiers 2022: on recherche de toute urgence des apprenti·e·s motivé·e·s

De nombreux salons des métiers sont prévus dans toute la Suisse en 2022. Qu'il s'agisse du Salon bernois de la formation professionnelle (BAM), du salon de la formation professionnelle de Suisse orientale (OBA) à Saint-Gall, du Salon interjurassien à Delémont ou de la Cité des métiers à Genève, pour n'en citer que quelques-uns, metiers-hotelresto.ch sera présent avec un stand où les neuf formations initiales CFC et AFP de l'hôtellerie et de la restauration seront exposées et où les jeunes, les parents, les enseignant·e·s et les conseillers/ères en orientation professionnelle intéressé·e·s pourront s'informer. Des animations simples liées à ces métiers seront également proposées.

Lors de ces présentations, nous aurions plaisir pouvoir compter sur le soutien actif d'apprenti·e·s, de jeunes professionnel·le·s ainsi que de formateurs et formatrices.

Considérez l'engagement de vos collaborateurs et collaboratrices sur le stand de metiershotelresto.ch comme une grande opportunité. En effet, où peut-on autrement, en si peu de temps, offrir un aperçu de la branche et trouver des candidates et candidats potentiels pour un stage d'observation et un futur apprentissage au sein de votre établissement?

Demandez aux apprenti·e·s et au personnel de votre entreprise s'ils/elles ont envie de nous soutenir lors d'une ou de plusieurs journées à l'occasion des salons des métiers. Nous espérons que vous serez nombreux et nombreuses à nous soutenir!

Formulaire d'inscription pour la présence au stand



# Prestations complémentaires Swibeco

Les difficultés omniprésentes à trouver et à garder du personnel qualifié dans la branche sont encore accentuées par la crise actuelle. Il est par ailleurs incontestable que le niveau des salaires aggrave encore la situation. Les avantages sociaux constituent une alternative pour rendre le système de rémunération plus attrayant.

Apprenez à connaître Swibeco



Avec Swibeco, HotellerieSuisse dispose d'un nouveau Premium Partner dans le domaine des prestations sociales. En effet, grâce à un portail personnalisable, l'entreprise peut proposer à ses collaboratrices et collaborateurs des rabais, des cadeaux et des prestations salariales accessoires exonérées d'impôts. **En tant que membre d'HotellerieSuisse, vous bénéficiez de prix avantageux**, que nous vous présentons volontiers sur notre site Internet.

## Le label «Entreprise formatrice TOP» au Tessin et en Suisse romande

### Direction la Suisse latine

En 2014, le système de formation et de certification «Entreprise formatrice TOP» (EF-TOP) a été lancé dans d'autres branches. Ce certificat récompense des entreprises intersectorielles qui s'engagent particulièrement en faveur de la formation des jeunes.

Après la phase pilote réussie dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans le canton des Grisons, le label EF-TOP est désormais étendu à tout le pays pour notre branche également. Le développement fulgurant du label «Entreprise formatrice TOP» se poursuivra donc en 2022: après une implémentation réussie en Suisse alémanique, EF-TOP franchit pour de bon la frontière linguistique avec l'organisation des premières séances d'information au Tessin et en Suisse romande et s'installe ainsi en Suisse latine. L'écho est positif: Thomas Rentsch, directeur, et Cristian Moro, responsable de cours, ont été bien accueillis et soutenus. **Au printemps 2022**, d'autres cours auront lieu en français et en italien.

Vous trouverez ici une vue d'ensemble de tous les cours actuels





# Staffdeals: des nuitées à prix préférentiels pour le personnel

Informations complémentaires



Le projet Staffdeals contribue lui aussi à créer des conditions-cadres durablement plus attrayantes pour vos collaborateurs. Le projet a été initié en collaboration avec l'ARH (Association Romande des Hôteliers). Il doit permettre aux collaboratrices et collaborateurs des établissements membres d'HotellerieSuisse qui prennent part au projet Staffdeals de séjourner à des conditions préférentielles dans d'autres hôtels membres participants. Plus le nombre d'établissements participant au projet est élevé, plus l'offre est attrayante. Sur le site Internet correspondant, vous trouverez toutes les informations complémentaires sur le projet et découvrirez comment vous, en tant qu'employeur, ainsi que vos collaboratrices et collaborateurs, pouvez profiter des Staffdeals.

## NextGen. Hospitality Camp 2022. Inscris-toi dès maintenant!

Après une première édition réussie à l'été 2021, le NextGen Hospitality Camp aura à nouveau lieu cette année. À cet effet, on recherche encore de jeunes professionnel-le-s motivé-e-s et intéressé-e-s. Nous avons éveillé ta curiosité? Alors contacte-nous:

Du 29 mai au 2 juin 2022, tu te pencheras pendant cinq jours sur des études de cas axées sur la recherche de solutions avec 24 jeunes professionnel-le-s engagé-e-s de tous les domaines de l'hospitalité. Pour finir en beauté, vous participerez à la deuxième journée du Hospitality Summit, le congrès pour les décideurs et décideuses du secteur de l'hébergement, où vous présenterez vos résultats et vos expériences aux décisionnaires de la branche. As-tu envie, toi aussi, de trouver des solutions pour l'avenir de la branche? Alors engage-toi sans attendre. Relevons ensemble les défis!

S'inscrire maintenant!



# Future Hospitality: personnes en reconversion professionnelle dans l'hôtellerie

Dans le cadre du programme Future Hospitality, ce projet se consacre au potentiel que représentent les personnes en reconversion professionnelle.

En savoir plus sur le projet pilote pour les personnes en reconversion professionnelle



En avril 2022, HotellerieSuisse lancera un projet pilote dans la région zurichoise en collaboration avec la Société des hôteliers zurichois (ZHV) et le groupe EHL (École hôtelière de Lausanne). Ce programme s'adresse aux personnes motivées et intéressées âgées de 20 à 65 ans et plus qui ont envie de prendre un nouveau départ dans l'hôtellerie. Au cours de cette formation de six mois, les participant-e-s suivent un enseignement à hauteur de 20% et travaillent dans un établissement à 80%. Nous avons lancé la communication et, en peu de temps, avons largement dépassé le nombre de candidatures attendu. Une mise en œuvre rapide au niveau national devient ainsi de plus en plus réaliste.

## EPD ES en gestion hôtelière

Les études post-diplômes ES en gestion hôtelière sont une formation d'entrepreneur/euse de niveau bachelor. En d'autres termes, la méthode, l'orientation et le point de vue avec lesquels les contenus sont élaborés, traités, remis en question, analysés et transférés dans l'environnement de travail sont toujours ceux de l'entrepreneur/euse. Cela signifie que certaines conditions doivent être remplies pour pouvoir participer à cette formation et profiter ainsi au mieux de celle-ci.

Détails sur les études post-diplômes



Chaque année, en octobre, nous démarrons un nouveau cycle d'études. La formation pour entrepreneurs et entrepreneuses est structurée de manière modulaire et se compose de quatre modules interdépendants. Un travail scientifique individuel (travail de diplôme) et un travail de projet en temps réel d'au moins cinq mois en lien avec un module font également partie de cette formation de bachelor unique en son genre.

# Le portail de formation continue en ligne Typsy suscite l'enthousiasme

Les membres d'HotellerieSuisse peuvent tester Typsy gratuitement jusqu'à l'automne 2022. Profitez dès maintenant de la vaste offre proposée! En collaboration avec l'EHL et l'École hôtelière de Thoune, HotellerieSuisse a lancé il y a deux ans le portail de formation continue en ligne Typsy, qui propose plus de 800 contenus d'apprentissage professionnels élaborés par des expert-e-s de l'hôtellerie et de la restauration.

Les nombreuses possibilités de formation continue offertes par Typsy suscitent l'enthousiasme. En effet, le personnel de l'hôtellerie et de la restauration a la possibilité d'acquérir en quelques minutes seulement de nouvelles compétences dans les domaines les plus divers:

- Cours en ligne dans les domaines Service, Boissons, Gastronomie, Hôtellerie, Business, Compliance et Management
- Webinaires actuels d'HotellerieSuisse et de ses partenaires
- Solution intégrée pour mettre ses propres vidéos d'apprentissage à disposition de ses collaborateurs
- Nombreux conseils d'expert-e-s
- Version originale en anglais avec sous-titres en français, allemand, italien et de nombreuses autres langues
- Distinction de l'EHL à l'issue d'un cours en ligne

De plus, les contenus sont régulièrement étendus.

Les retours des membres d'HotellerieSuisse qui ont utilisé l'outil jusqu'à présent sont tout à fait positifs. L'efficacité du suivi, la rapidité de l'affectation de cours, la simplicité de la communication et l'exhaustivité des contenus sont en particulier très appréciés. Avec Typsy, les compétences et l'assurance des employé-e-s seront en outre durablement renforcées.

Découvrez un aperçu de Typsy sur [www.hotelleriesuisse.ch/typsy](http://www.hotelleriesuisse.ch/typsy) ou posez vos questions à l'adresse [typsy@hotelleriesuisse.ch](mailto:typsy@hotelleriesuisse.ch).

**Typsy: sondage**  
Utilisez-vous déjà Typsy? Si oui, nous vous serions reconnaissants de consacrer cinq minutes pour remplir brièvement le questionnaire. Un grand merci pour votre précieuse collaboration!

Typsy: sondage



