

Encourager le personnel

S'améliorer ensemble



Des collaboratrices et collaborateurs motivés sont la clé du succès!

Au moyen de diverses activités, les associations de branche aident les entreprises à trouver et à conserver la main-d'œuvre qualifiée adéquate. La marque metiershotelresto.ch permet de susciter l'intérêt des jeunes pour les métiers de l'hôtellerie et de la restauration par le biais d'événements, de présentations aux salons des métiers, de séances d'orientation professionnelle, d'offres «passeport-vacances» ou de la journée «Futur en tous genres». À une époque où il est de plus en plus difficile de trouver de la main-d'œuvre qualifiée, il est d'autant plus important de recruter, d'encourager et de fidéliser les apprenti-e-s et le personnel.

Rares sont les métiers qui offrent autant d'opportunités de carrière. Une main-d'œuvre engagée et motivée, même jeune, a la possibilité d'assumer des responsabilités, ce que les établissements et la branche s'efforcent de montrer à leurs collaboratrices et collaborateurs. De nombreuses formations continues sont par exemple soutenues financièrement par la convention collective nationale de travail pour l'hôtellerie-restauration (CCNT), à laquelle la plupart des établissements de l'hôtellerie et de la restauration sont soumis, par la Fondation Tschumi ou par d'autres offres.

La présente liste aide les entreprises et leur personnel à encourager le potentiel de ce dernier et à renforcer ainsi les établissements. Vous trouverez des formations continues et des informations complémentaires sur les possibilités de carrière sur: www.hotelleriesuisse.ch, www.carrierehotelresto.ch et www.metiershotelresto.ch.

Renforcez non seulement les compétences professionnelles, mais aussi la motivation de votre personnel grâce aux mesures proposées. Dans ce dépliant, vous trouverez quelques propositions et offres susceptibles de vous donner des idées.

Six propositions dont vous et votre équipe pouvez profiter!



Proposition n° 1: Créer une culture de gestion moderne

Un bon style de direction signifie que les cadres reconnaissent les capacités des collaboratrices et collaborateurs, les encouragent de manière ciblée et contribuent à l'exploitation optimale des potentiels. À cet égard, une culture ouverte du dialogue et du feed-back est tout aussi importante qu'une transmission des responsabilités et des compétences décisionnelles adaptée à chaque échelon hiérarchique ou qu'une culture de l'erreur mise en pratique. Vous trouverez les premières approches et explications dans le rapport d'analyse sur www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality



Proposition n° 2: Augmenter la conciliation – nouveaux modèles de temps de travail

Des horaires de travail irréguliers et planifiés à court terme compliquent l'organisation efficace du temps libre et des obligations familiales des collaboratrices et collaborateurs. Proposez des solutions individuelles aux membres de votre personnel plutôt que des structures rigides. Et pourquoi ne pas publier des postes avec un taux d'occupation flexible? Les postes à temps partiel peuvent être utiles pour maintenir les collaboratrices et collaborateurs dans la branche puisque le taux d'occupation peut être adapté à leur situation personnelle. Cela permet ainsi aux collaboratrices et collaborateurs de mieux concilier vie de famille et vie professionnelle. www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality



Proposition n° 3: Promouvoir la formation initiale et continue

La branche de l'hébergement offre de nombreuses possibilités de carrière, de la formation professionnelle initiale au diplôme d'une haute école spécialisée. Les offres sont complètes et, dans de nombreux cas, même soutenues par la CCNT. Permettez à vos collaboratrices et collaborateurs de continuer à se former et profitez des connaissances acquises qu'ils intègrent dans leur quotidien professionnel. Ou que diriez-vous d'un échange d'apprenti-e-s, qui leur permettrait de découvrir un autre établissement, voire une autre région linguistique? www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality



Proposition n° 4: Améliorer les systèmes de rémunération

Tout ne tourne pas autour de l'argent! De nouvelles formes de rémunération plus personnalisées transforment un emploi traditionnel en un paquet attrayant. Proposez des avantages sociaux intéressants à votre personnel et communiquez régulièrement à leur sujet. Utilisez-vous déjà la plate-forme d'avantages de Swibeco ou participez-vous au projet «Staffdeals»? Montrez à vos collaboratrices et collaborateurs les avantages supplémentaires dont ils peuvent bénéficier. www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality



Proposition n° 5: Monitoring des conditions cadre

Le marché du travail dans le secteur du tourisme est influencé par les tendances économiques, sociales et politiques. À cet égard, la numérisation et les générations Y et Z comptent parmi les principaux changements. Penchez-vous sur l'évolution des valeurs, les exigences et les besoins afin de rester une employeuse ou un employeur attrayant-e. Tenez-vous à jour et montrez de l'intérêt pour les tendances qui transforment la branche et le marché du travail. www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality



Proposition n° 6: Libérer de nouveaux potentiels

En matière de recrutement de main-d'œuvre qualifiée, notre branche présente différents potentiels qui ne sont pas encore exploités, comme les étudiant-e-s, les retraité-e-s, les employé-e-s d'autres branches, les personnes réintégrant le marché du travail, les réfugié-e-s ou les personnes en situation de handicap. Il existe en outre différents cours ou organisations qui soutiennent financièrement l'intégration et disposent des connaissances spécialisées correspondantes. Examinez différentes possibilités de donner à d'autres personnes une chance dans notre branche. www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality






HotellerieSuisse
Monbijoustrasse 130
Case postale
CH-3001 Berne
T +41 31 370 41 11
nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality
www.hotelleriesuisse.ch/encourager-le-personnel



Encourager le personnel

Découvrez une sélection d'offres intéressantes dans la vue d'ensemble ci-dessous.



Pendant la formation

Participation aux salons des métiers Afin d'informer les jeunes et les personnes qui les influencent sur les formations initiales et continues dans l'hôtellerie et la restauration, metiershotelresto.ch anime un stand à tous les salons des métiers. Des apprenti-e-s de la branche répondent aux questions des personnes intéressées sur leur métier et leur lieu d'apprentissage. C'est une opportunité intéressante d'entrer en contact avec les futurs talents en toute simplicité. Vous souhaitez participer en tant qu'animatrice ou animateur de stand? Les apprenti-e-s motivé-e-s ou leurs formateurs et formatrices peuvent s'inscrire ici: nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch ou sur le site Internet www.metiershotelresto.ch .	
Bourse pour l'école de commerce Hôtellerie-Tourisme Minerva (HHS) La Fondation Tschumi d'HotellerieSuisse soutient financièrement les élèves des écoles Minerva. www.hotelleriesuisse.ch/bourses	
Contributions à la formation pour les SPECOS à l'EHL École hôtelière de Passugg La Fondation Tschumi d'HotellerieSuisse soutient financièrement les apprenti-e-s en communication hôtelière qui suivent la formation scolaire initiale à l'EHL École hôtelière de Passugg. www.hotelleriesuisse.ch/bourses	
Maturité professionnelle 1 (MP1) La MP1 s'adresse aux apprenti-e-s qui ont un bon niveau scolaire et sont prêt-e-s à assumer cette double charge. Les établissements membres d'HotellerieSuisse qui forment un-e apprenti-e préparant la maturité professionnelle en cours d'emploi (MP1) reçoivent de la Fondation Tschumi un forfait de CHF 2000.- par année d'apprentissage, qui constitue une indemnisation pour les jours où l'apprenti-e fréquente aussi l'école. www.hotelleriesuisse.ch/bourses	
Soutien pour les apprenti-e-s Différents services de conseil aident les apprenti-e-s à surmonter les situations problématiques. Les apprenti-e-s des hôtels-écoles peuvent s'adresser au travail social en milieu scolaire au +41 77 424 57 75. Ce service est également proposé par les écoles professionnelles.	
Échange d'apprenti-e-s La découverte d'autres cultures, régions linguistiques, méthodes de travail et établissements élargit l'horizon personnel. Différents prestataires permettent ce développement des connaissances. Un échange est aussi souvent possible avec des hôtels partenaires. Consultez vos supérieur-e-s pour connaître les possibilités qui s'offrent à vous.	




Peu après la formation

Championnats des métiers/SwissSkills Les championnats des métiers de la branche ont lieu tous les deux ans. Les professionnels qualifiés se peuvent ainsi montrer de quoi ils et elles sont capables. Les championnats des métiers renforcent la réputation de la formation professionnelle auprès du grand public et augmentent la motivation individuelle à perfectionner le savoir-faire. www.hotelgastro.ch/fr/swisskills	
NextGen. Hospitality Camp Pendant cinq jours, des jeunes professionnel-le-s engagé-e-s travaillent sur des solutions pour plusieurs études de cas. Ils et elles apprennent ainsi à aborder les problèmes et à élaborer des solutions à l'aide du processus de design thinking. Ces jeunes présentent ensuite leurs approches aux décideurs de la branche à l'occasion du Hospitality Summit. Les jeunes professionnel-le-s âgé-e-s de 18 à 26 ans peuvent participer gratuitement au camp. www.hotelleriesuisse.ch/nextgen	
École hôtelière en cours d'emploi (ES) Les cours pour devenir «diplôme d'hôtelière-restauratrice ES» ou «diplôme d'hôtelier-restaurateur ES» peuvent notamment être suivis en cours d'emploi à l'École hôtelière de Thoune. Les études durent trois ans avec deux jours de cours par semaine. Grâce à la formation en cours d'emploi, le contrat de travail de l'étudiant-e est maintenu. www.hotelleriesuisse.ch/ecoles-hotelleries	
Bourse pour les étudiant-e-s de l'EH de Thoune, de la SSTH et de l'EHL La Fondation Tschumi octroie des bourses à des étudiantes et étudiants très motivés et talentueux qui ont besoin d'une aide financière. Un montant maximal de CHF 12000.- est accordé pour la formation. www.hotelleriesuisse.ch/bourses	
Examens professionnels fédéraux (EP) L'examen professionnel est une première spécialisation après l'obtention d'un certificat fédéral de capacité (CFC). Les personnes qui réussissent l'examen professionnel obtiennent un brevet fédéral. Les titulaires de ce diplôme peuvent exercer une fonction de cadre moyen et assumer des tâches nettement plus exigeantes. Les collaboratrices et collaborateurs ainsi que leur établissement sont soutenus financièrement par la CCNT. www.hotelgastro.ch/fr	



Professionnel-le-s expérimenté-e-s

Examens professionnels fédéraux supérieurs (EPS) En tant que diplômé-e de l'examen professionnel supérieur, vous avez les compétences nécessaires pour assumer des tâches exigeantes et complexes de planification, de direction, de communication et d'information. Cette formation continue spécialisée s'adresse aux cadres moyens et supérieurs. La CCNT offre un soutien financier aux collaboratrices et collaborateurs ainsi qu'à l'employeuse ou employeur. www.hotelgastro.ch/fr	
Études post-diplômes ES en management hôtelier Les études post-diplômes ES en management hôtelier se présentent comme une formation en gestion pour les entrepreneuses et entrepreneurs ainsi que les cadres supérieurs de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Les seules EPD reconnues à l'échelle fédérale de niveau école supérieure sont soutenues financièrement par la CCNT. En outre, l'employeuse ou employeur perçoit une allocation pour perte de gain sous forme de forfaits journaliers. www.hotelleriesuisse.ch/nds	
Divers cours de formation continue Qu'il s'agisse de cours de sécurité ou d'autres cours spécialisés, il existe un large éventail de possibilités passionnantes pour élargir les connaissances. www.carrierehotelresto.ch	

Personnes non qualifiées

Cours de langues fide pour l'hôtellerie et la restauration La langue est la clé principale de l'intégration professionnelle et sociale. Le cours s'adresse aux collaboratrices et collaborateurs de l'hôtellerie et de la restauration ayant de faibles connaissances en allemand et disposant d'un contrat de travail valide dans la branche. Le cours porte sur les domaines spécialisés Cuisine, Service et Économie familiale. Les connaissances linguistiques requises pour le quotidien professionnel sont enseignées. www.hotelgastro.ch/fr	
Progresso (qualification de base) Les formations Progresso constituent la qualification de base idéale pour les collaboratrices et collaborateurs de l'hôtellerie et de la restauration qui n'ont pas terminé de formation professionnelle initiale mais disposent d'un contrat de travail valide. Les cours durent cinq semaines, améliorent les aptitudes professionnelles et élargissent les compétences linguistiques. Ils sont proposés dans les spécialisations Économie familiale, Cuisine, Service et Restauration de système. www.mon-progresso.ch	
Qualification professionnelle pour adultes Une qualification professionnelle reconnue de niveau apprentissage a de nombreux avantages. Pour les adultes, il existe quatre manières d'obtenir une première qualification professionnelle. Ils peuvent suivre un apprentissage professionnel classique, un apprentissage raccourci, une procédure de qualification pour adultes ou une procédure de validation. www.orientation.ch	

Formatrices et formateurs professionnels/ Responsables de formation

Cours pour les formatrices et formateurs professionnels – savoir-faire pour les responsables de formation Le cours destiné aux formatrices et formateurs professionnels spécifiquement conçu pour les spécialistes de la branche transmet les connaissances nécessaires aux responsables de la formation pour sélectionner et former de manière ciblée les apprenti-e-s. Ce cours est soutenu financièrement par la CCNT; tous les frais de cours sont remboursés aux personnes participantes. www.hotelleriesuisse.ch/cours-de-formateurs ou www.hotelgastro.ch/cours-des-formateurs Les formatrices et formateurs professionnels peuvent suivre des cours complémentaires, qui portent spécifiquement sur les différents métiers: www.hotelgastro.ch/fr/formation	
Accompagnement des entreprises formatrices HotellerieSuisse renforce l'accompagnement des entreprises formatrices. Profitez de visites en personne dans votre entreprise formatrice et d'autres prestations intéressantes qui soutiennent et renforcent votre rôle en tant que formatrice ou formateur professionnel-le ou responsable de la formation. www.hotelleriesuisse.ch/soutien-formation	
TOP Entreprise formatrice Avec le label de qualité national «TOP Entreprise formatrice», vous envoyez un signal clair en faveur d'une formation professionnelle de qualité. Dans le cadre de cette structure à trois niveaux, les formatrices et formateurs professionnels sont soutenus et formés pour encourager les apprenti-e-s de manière complète et individuelle. www.hotelleriesuisse.ch/certificat-top	
Prix d'encouragement #yourethebest Ce prix d'encouragement récompense les collaboratrices et collaborateurs qui contribuent à la promotion de la main-d'œuvre qualifiée dans le but de la maintenir dans la branche. Les apprenti-e-s peuvent inscrire leur formatrice professionnelle ou formateur professionnel ici: www.yourethebest.ch/fr	
Divers cours de formation continue Qu'il s'agisse de cours de sécurité ou d'autres cours spécialisés, il existe un large éventail de possibilités passionnantes pour élargir les connaissances. www.carrierehotelresto.ch	

Bon à savoir

Les collaboratrices et collaborateurs doivent-ils tout payer de leur poche? Non, de nombreuses formations continues sont soutenues financièrement par la CCNT, à laquelle la plupart des établissements du secteur de l'hôtellerie et de la restauration sont soumis, par la Fondation Tschumi ou par d'autres offres. www.hotelleriesuisse.ch/fr/formation-et-qualifications/financement	
Vous avez envie d'évoluer? Adressez-vous à la personne responsable dans votre établissement: _____	