

Gros plan sur la formation Automne 2023

Encouragez votre personnel



Impressum

octobre 2023

HotellerieSuisse

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

Une relève bien formée et un personnel qualifié sont importants – ensemble, nous pouvons nous engager dans ce sens!

Chers membres d'HotellerieSuisse, La loi sur le travail et la protection des jeunes travailleurs sont des thèmes complexes, et pourtant extrêmement importants. Obtenez une vue d'ensemble grâce à notre nouvelle brochure.

Le dépliant remanié «Encourager le personnel» vous procurera également un aperçu de cette thématique. Outre les six domaines d'action de Future Hospitality expliqués plus en détail, vous trouverez au verso une liste des formations initiales et continues envisageables en fonction de l'expérience professionnelle de vos collaborateur-trice-s.

À propos de Future Hospitality: offrir des stages d'orientation et organiser des journées de présentation des métiers sont des facteurs de réussite. Vous découvrirez à la page suivante quels documents pratiques sont à votre disposition au quotidien. Please Disturb est en outre un excellent moyen de permettre aux personnes intéressées de jeter un œil dans les coulisses de votre établissement.

Nous vous souhaitons une agréable lecture de l'édition d'automne 2023 et vous remercions de votre engagement en faveur de la relève et de la formation.

Stages d'orientation et présentation des métiers



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 attrayant·e et obtenir ainsi d'importants avantages concurrentiels.

Notre branche offre de nombreuses possibilités de carrière, de la formation professionnelle initiale au diplôme d'une haute école spécialisée. C'est pourquoi il est important, outre des places de formation, de proposer également des journées de présentation des métiers et des stages d'orientation afin de susciter l'enthousiasme de la main-d'œuvre qualifiée potentielle pour notre branche.

L'un des thèmes centraux de Future Hospitality comprend notamment des contenus qui vous aideront dans votre activité quotidienne à donner un aperçu de la branche aux jeunes intéressé·e·s. Sur le site Internet d'HotellerieSuisse, vous trouverez entre autres des cartes de stage, qui vous donneront des idées pour organiser vos journées de stage d'orientation. Par ailleurs, connaissez-vous l'évaluation de stage, qui vous aide à garder une vue d'ensemble des stagiaires et à les évaluer? Passez à l'action et servez-vous de ces documents.

à les évaluer? Passez à l'action et servez-vous de ces documents.

Projetez-vous également dans d'autres thèmes liés à Future Hospitality, tels que «Vision, mission, stratégie», «Marque employeur», «Intégration» ou «Évolution des valeurs influencée par les généra-

Étude SwissSkills sur les attentes de la génération Z vis-à-vis du monde du travail:



tions Y et Z».

Stages d'orientation et présentation des





Accompagnement des entreprises formatrices dès 2024

Together for tomorrow: c'est avec ce slogan qu'HotellerieSuisse développe l'accompagnement des entreprises formatrices. Après le succès du projet pilote, le suivi actif de toutes les entreprises formatrices HotellerieSuisse sera étendu à toute la Suisse à partir de 2024. L'objectif est d'améliorer la qualité de la formation, de garder la relève dans la branche et de créer ainsi un moyen efficace pour lutter contre la pénurie de main-d'œuvre qualifiée.

Les formatrices et formateurs professionnels de l'hôtellerie sont confrontés à d'importants défis: la formation des apprenti-e-s prend beaucoup de temps et s'avère difficile à organiser en plus des activités quotidiennes; la formation professionnelle évolue constamment, entre autres à cause des révisions des métiers. La nouvelle offre d'HotellerieSuisse renforce les formatrices et formateurs professionnels ainsi que les responsables de formation dans leur rôle et leur apporte un soutien direct, personnel et individuel.

Plus qu'une simple visite

Une visite personnelle sur place constitue le cœur de l'offre pour tous les membres d'HotellerieSuisse qui forment des apprenti·e·s. Celle-ci a lieu tous les deux ans et est organisée avec les formatrices et formateurs professionnels et les responsables de formation. Un entretien structuré avec nos spécialistes permet alors d'aborder des questions techniques, mais aussi personnelles et organisationnelles relatives à la formation.

Durant l'année intermédiaire, il est possible de réserver une consultation en ligne d'une demi-heure si des questions émergent. Outre l'échange personnel, les thèmes d'actualité sont traités sur d'autres canaux pour les formatrices et formateurs professionnels: des webinaires pour la transmission des connaissances, des cafés numeriques pour le réseautage, des événements réguliers de mise à jour et des inputs techniques dans le cadre du Hospitality Summit annuel.

En savoir plus - inscrivez-vous maintenant!

Faites la connaissance de l'équipe d'accompagnement lors d'un café en ligne et apprenez-en davantage sur cette offre unique!

Mardi 7 novembre 2023 de 10 h 00 à 11 h 00

Inscrivez-vous dès maintenant et soyez de la partie. Together for tomorrow: investissez avec nous dans les personnes qui assurent la pérennité de nos établissements, d'aujourd'hui à demain.

Renseignez-vous sur cette offre



Loi sur le travail et protection des jeunes travailleurs – ce qu'il faut prendre en compte

La loi sur le travail et ses ordonnances sont complexes. La nouvelle brochure «Loi sur le travail et Cie: qu'en est-il de l'hôtellerie et de la restauration?» vous procure un aperçu des dispositions de la loi sur le travail applicables à la branche pour les jeunes et les adultes.

L'ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs (OLT 5) régit les normes spéciales applicables aux jeunes. Dans la formation professionnelle initiale, les jeunes sont en outre soumis à l'ordonnance du Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche, laquelle régit les dérogations à l'interdiction du travail de nuit et du dimanche pendant la formation professionnelle initiale (Ordonnance DEFR).



Connectez-vous à l'espace protégé du site Internet d'Hotellerie-Suisse pour accéder à la brochure. En complément des dispositions relatives au droit du travail, vous trouverez sur le site Internet <u>www.hotelgastrosafety.ch</u> de nombreux outils supplémentaires pour mettre en œuvre correctement la sécurité au travail dans votre établissement. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à contacter notre service juridique.

Franc succès pour le NextGen. Hospitality Camp 2023

«Le camp a été une expérience incroyable. Je ne peux que le recommander», déclare Claudio, participant au camp de cette année. Au cours des cinq jours de camp en Engadine, 22 jeunes adultes motivés ont appris comment aborder les problèmes et élaborer des solutions à l'aide du processus de design thinking. Lors du deuxième jour du Hospitality Summits, les groupes ont présenté leurs solutions aux études de cas aux décisionnaires de la branche.



Les inscriptions pour l'année prochaine sont d'ores et déjà ouvertes. Inscrivez votre maind'œuvre qualifiée au camp 2024 gratuit!



Encouragez votre personnel



Rares sont les branches à offrir autant de possibilités de formation initiale et continue que l'hôtellerie et la restauration. Il est donc difficile de garder une vue d'ensemble de la manière dont vous pouvez encourager au mieux votre personnel.

Le dépliant remanié sur ce thème a pour but de vous procurer, ainsi qu'à vos collaborateur·trice·s, une vue d'ensemble des différentes possibilités afin que vous puissiez trouver les offres adaptées au moment opportun de leur carrière.



Aujourd'hui, la promotion de la formation initiale et continue n'est plus le seul facteur déterminant. Un environnement de travail passionnant vous permet de recruter de la main-d'œuvre qualifiée et de la fidéliser à notre branche. 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. Découvrez les six domaines d'action de ce thème et utilisez nos documents pour obtenir d'importants avantages concurrentiels. Sur www.hotelleriesuisse.ch/encourager-le-personnel, vous pourrez en outre télécharger la vue d'ensemble au format PDF. Si vous souhaitez recevoir d'autres exemplaires, vous pouvez vous adresser à kommunikation@hotelleriesuisse.ch.

Les associations régionales organisent Please Disturb en 2024

Après le succès de l'édition 2023 de Luzern Hotels, Please Disturb se tiendra en 2024 non seulement à Lucerne, mais aussi à Zurich. HotellerieSuisse a lancé la journée portes ouvertes nationale des hôtels en 2014 et s'est également chargée de son organisation jusqu'en 2020. L'événement se tenait un dimanche du mois de mars et permettait à toutes les personnes intéressées, jeunes et moins jeunes, de jeter un coup d'œil dans les coulisses de différents établissements hôteliers.



Après l'annulation due au coronavirus en 2020 et 2021, Luzern Hotels a saisi l'opportunité de redonner vie à Please Disturb et l'édition 2023 a connu un franc succès. Luzern Hotels rouvrira ses portes le 24 mars 2024. Par ailleurs, HotellerieSuisse Zurich proposera également un événement Please Disturb en 2024. La date à laquelle les hôtels zurichois ouvriront leurs portes est encore en cours de clarification. Vous souhaitez, vous aussi, mettre en œuvre Please Disturb? Faites part de votre intérêt à votre association régionale. www.pleasedisturb.ch



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









Shooting photo pour la nouvelle identité de marque metiershotelresto.ch

Comme nous vous en avons informés dans le <u>dernier numéro</u>, metiershotelresto.ch (MHR), la marque de la relève conjointe d'HotellerieSuisse et de GastroSuisse se dote d'une nouvelle identité visuelle qui prend de plus en plus forme.

Afin de continuer à s'adresser à la génération connectée, le projet collabore avec l'agence Next-Gen Jim und Jim. L'objectif de ce rafraîchissement est non seulement de répondre aux exigences numériques élevées, mais aussi de faire découvrir et ressentir les avantages et la beauté de la branche.



Au mois d'août, des shootings ont donc été organisés pendant trois jours, au cours desquels le nouvel univers visuel a vu le jour. Elle transporte les moments inoubliables que représentent la branche de l'hospitalité et ses métiers. Nous remercions les établissements participants liés à l'exploitation: Widder Hotel/AuGust Restaurant et Cheyenne à Zurich, le casino de Berne et l'hôtel 7132 à Vals pour leur collaboration.

L'EH de Thoune reprend les offres de formation d'HotellerieSuisse

La remise des clés de l'hôtel-école Regina à Interlaken à l'École hôtelière de Thoune a donné le coup d'envoi symbolique de la reprise des offres de formation d'HotellerieSuisse par l'École hôtelière de Thoune, sous la direction opérationnelle de l'EHL Hospitality Business School. En août 2023, l'École hôtelière de Thoune a repris l'ensemble des offres de formation d'HotellerieSuisse. En font partie les hôtelsécoles sur les sites d'Interlaken/Matten, de Pontresina et de Martigny ainsi que toutes les offres de formation continue telles que les études post-diplômes reconnues (EPD).

Ces changements interviennent dans le cadre du projet «Paysage de la formation de l'hospitalité», soutenu par HotellerieSuisse, l'EHL Hospitality Business School, la fondation de l'EH de Thoune et la fondation Tschumi Fonds. Les dynamiques qui découlent de ce projet visent à rendre les formations dans les métiers de la branche encore plus attrayantes.

La fondation de l'École hôtelière de Thoune se transforme en une école multi-campus avec des offres de formation pour plus de 1100 apprenti-e-s et étudiant-e-s à Thoune, Interlaken, Martigny et Pontresina, ce qui renforce encore l'attractivité de l'EH de Thoune.





Perspectives et rétrospective



Premier établissement du Tessin classé «TOP Entreprise formatrice» La Rocca Living Hotel Group à Losone est le premier établissement tessinois à avoir obtenu la certification «TOP Entreprise formatrice» de niveau 1. «Nous avons décidé de devenir une TOP Entreprise formatrice, car nous voulons en permanence nous améliorer», explique Sheila Citriniti, Resident Manager et responsable RH de La Rocca Living Hotel Group. «Au travers de la formation continue dispensée par la fondation TOP Entreprise formatrice, nous souhaitons donner plus d'assurance à nos formatrices et formateurs en entreprise. En effet, ce sont eux qui transmettent cette assurance et leurs connaissances techniques actualisées à nos apprenti-e-s.» Devenez, vous aussi, TOP Entreprise formatrice. Inscrivez-vous aux cours actuels. www.hotelleriesuisse.ch/certificat-top

EuroSkills 2023

Début septembre, les meilleurs jeunes champions professionnels de toute l'Europe se sont rencontrés aux EuroSkills de Gdańsk. Carmen Többen, la gagnante des SwissSkills 2022 dans la catégorie «Hotel Reception», était de la partie. Celine Maier, deuxième des SwissSkills 2022 dans la catégorie «Cooking», représentait également notre branche sur place. Nous félicitons ces deux spécialistes engagées pour leur médaille d'or aux EuroSkills.

Inscription:



Salons des métiers en automne

En septembre, metiershotelresto a représenté les métiers de l'hôtellerie et de la restauration au salon bernois de la formation professionnelle (BAM). D'autres salons auront lieu en novembre, dans le cadre desquels nous aurons besoin d'apprenti·e·s et de jeunes professionnel·le·s motivé·e·s pour nous aider à conseiller les jeunes visiteurs et visiteuses. Souhaitez-vous obtenir de plus amples informations ou inscrire directement vos apprenti·e·s?

Brochures «Scherz + Keks»

Le livre pour enfants «Scherz & Keks» permet aux enfants de 6 à 11 ans de découvrir de manière ludique le monde fascinant de l'hôtellerie et de la restauration. L'ingénieux corbeau ROBI RABE accompagne les jeunes lectrices et lecteurs tout au long du magazine et y apporte à tout moment une touche d'originalité. Qu'il s'agisse d'objets cachés, d'une photo-story, d'une énigme en image ou de principes de bonnes manières pour les enfants, cette brochure est idéale pour raccourcir agréablement le temps d'attente au restaurant ou à la réception, tout en attirant l'attention sur notre branche passionnante.

Commandez les brochures gratuites par e-mail à l'adresse nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch

