

# Focus sur la relève 2/2022

Ensemble, renforçons notre branche!



**Impressum**

Novembre 2022

**HotellerieSuisse**

Monbijoustrasse 130

Case postale

CH-3001 Berne

welcome.romandie@hotelleriesuisse.ch

[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

# Promouvoir ensemble la main-d'œuvre qualifiée de demain.

**Chers membres d'HotellerieSuisse,** Il faut prendre soin de la relève et de la main-d'œuvre qualifiée. Hotellerie-Suisse s'y engage et les soutient par le biais de différentes mesures. Les Journées de découverte des métiers [rockyourfuture.ch](http://rockyourfuture.ch), qui ont eu lieu pour la troisième fois déjà, ont permis aux jeunes intéressés de découvrir les coulisses des hôtels et des restaurants. Le programme d'encouragement de Movetia vous permet de proposer à vos apprenti-e-s un échange dans un autre établissement et peut-être même dans une autre région linguistique de Suisse. Vous trouverez ci-dessous de plus amples informations sur les SwissSkills et les WorldSkills, deux excellentes plateformes pour promouvoir les jeunes talents professionnels.

Avec le slogan «Nous sommes la Future Hospitality», plusieurs hôtelières et hôteliers vous montrent

dans de courtes vidéos comment rester attrayant-e en tant qu'employeuse ou employeur dans notre branche. Découvrez ces approches intéressantes et laissez-vous inspirer. Votre engagement est également nécessaire pour la formation des apprenti-e-s. Avec le certificat «Entreprise formatrice TOP», vous vous positionnez dans le secteur et montrez que vous vous engagez de manière active et intense pour la formation des jeunes. Vous trouverez également des informations sur les projets pilotes «Reconversion professionnelle» et «Consultation», un bref aperçu de Kiknet ainsi qu'un entretien avec l'ancienne formatrice Alexandra Ertle, qui s'est engagée dans une nouvelle voie professionnelle.

Nous vous souhaitons une lecture passionnante et une bonne fin d'année.

# TOP Entreprise formatrice: pour une formation de meilleure qualité

En collaboration avec l'association régionale grisonne et Gastro-Graubünden, HotellerieSuisse a mené en 2019 un projet pilote avec les hôtels et restaurants de la région. Compte tenu du succès rencontré, l'introduction du label au niveau national a été préparée. Depuis avril 2021, HotellerieSuisse est officiellement l'association responsable du label TOP Entreprise formatrice et s'implique activement au sein de la fondation.

Tous les cours sont subventionnés à 100 % par la CCNT et Hotellerie-Suisse prend en charge les coûts annuels du label jusqu'en 2024. Depuis cet automne, de nombreux cours ont lieu dans toute la Suisse. GastroSuisse a rejoint le projet cet été et, ensemble, nous voulons améliorer durablement les formations dans notre branche et permettre aux entreprises de promouvoir un type de formation moderne.



La TOP Entreprise formatrice doit devenir une boussole pour une formation durable, qui aide les jeunes, les parents ainsi que le corps enseignant à trouver l'entreprise formatrice adéquate. **Obtenez vous aussi ce label et positionnez-vous comme TOP Entreprise formatrice!**

## «Future Hospitality»: comment me positionner en tant qu'employeur attrayant?



Nous sommes convaincus que l'hôtellerie peut être un employeur très attrayant. Avec la devise «Future Hospitality», HotellerieSuisse a lancé des appels à agir en ce sens, en collaboration avec des hôtelières et hôteliers de différents établissements membres dans le cadre d'un groupe de projet pluridisciplinaire. Ces appels visent à remédier à la pénurie de main-d'œuvre qualifiée qui touche aujourd'hui plus de 80 % des établissements d'hébergement. Dans de brèves vidéos, vous découvrirez, entre autres, des exemples de bonnes pratiques d'hôtelières et d'hôteliers concernant les domaines d'action suivants: augmenter la conciliation, améliorer les systèmes de rémunération, promouvoir la formation initiale et continue, exploiter le potentiel supplémentaire, ne pas perdre de vue les conditions-cadres et créer une culture du management moderne. Échangez avec d'autres hôtelières et hôteliers et profitez de l'opportunité de vous positionner en tant qu'employeur ou employeuse attrayant.e.



## NextGen. Hospitality Camp: promotion de la relève

Le NextGen. Hospitality Camp offre aux jeunes motivés la possibilité de se pencher sur des études de cas axées sur la recherche de solutions. 24 jeunes professionnel-le-s de tous les domaines de l'hospitalité peuvent participer à ce camp, organisé du 11 au 15 juin 2023 en collaboration avec le SEF. Durant le Hospitality Summit du 15 juin 2023, les jeunes présenteront leurs solutions et leurs expériences aux décisionnaires de la branche. Rencontrerons-nous aussi vos jeunes professionnel-le-s lors du camp?

S'inscrire maintenant!



## Offensive de formation continue prolongée jusqu'à fin 2023

«Tu fais carrière. Nous payons.»: l'offensive de formation continue pour l'hôtellerie et la restauration, qui a permis à de nombreux collaborateurs et collaboratrices d'acquérir gratuitement de nouvelles compétences depuis 2021, a été prolongée d'une année supplémentaire. La totalité des frais de cours sont pris en charge pour tous les cursus et formations débutant jusqu'à fin 2023 et faisant partie du projet de formation initiale et continue de la CCNT. Les employeuses et employeurs continuent de percevoir des indemnités salariales nettement plus élevées pour les collaboratrices et collaborateurs participants. Il est possible de choisir parmi 38 offres de formation variées et attrayantes, dont des formations de base et des cours préparatoires à divers examens fédéraux, des cours TOP Entreprises formatrices ou des études post-diplôme en management hôtelier. L'offre populaire de la CCNT continue ainsi à contribuer de manière importante à pallier la pénurie de main-d'œuvre qualifiée.



# Échange d'apprenti·e-s et de main-d'œuvre qualifiée fraîchement formée

Faire découvrir aux hôtes la dolce vita du Tessin ou la Suisse allemande tout en apprenant la langue de la région? Acquérir de l'expérience professionnelle dans un autre établissement tout en se développant personnellement? Offrez une telle opportunité à vos apprenti·e-s ou à votre main-d'œuvre qualifiée fraîchement formée!

Vous bénéficierez du soutien du programme d'encouragement de Movetia, qui cofinance des projets d'échange en Suisse. En outre, les entreprises formatrices reçoivent une indemnité forfaitaire pour les échanges effectués.

Voici comment procéder pour offrir à vos apprenti·e-s la possibilité de faire un échange avec le soutien financier de Movetia:

1. Trouvez un établissement dans une autre région linguistique de Suisse qui souhaite participer à l'échange.
2. Convenez avec l'entreprise et les apprenti·e-s d'une période (2-3 semaines) pour l'échange. Pour les établissements saisonniers, c'est la basse saison qui convient le mieux.
3. Calculez les coûts occasionnés par l'échange:
  - a. vos frais d'organisation;
  - b. les frais de voyage;
  - c. la restauration et l'hébergement sur le lieu de l'échange;
  - d. les éventuels cours de langue.
4. Veuillez noter que les apprenti·e-s doivent continuer à fréquenter l'école professionnelle pendant l'échange. Cela peut se faire à l'endroit habituel ou à l'école professionnelle du lieu de l'échange.
5. Remplissez la [demande en ligne pour le programme d'encouragement de Movetia](#) (après vous être enregistré·e).

Il est aussi possible d'organiser un échange par le biais d'une coopération entre deux entreprises formatrices. Nathalie Wyss, apprentie spécialiste en communication hôtelière en troisième année à l'Hotel Continental Park de Lucerne, a ainsi pu acquérir de nouvelles expériences et élargir ses connaissances pendant trois semaines à l'Hotel Delfino de Lugano.

Echanges nationaux  
dans la formation  
professionnelle  
(NABB)





Comment est née cette coopération? L'Hotel Delfino à Lugano et l'Hotel Continental Park à Lucerne entretiennent de bonnes relations depuis des années. Les deux entreprises ont manifesté un vif intérêt pour un échange et y ont vu une opportunité de permettre à Nathalie de se préparer davantage à la procédure de qualification. S'adapter à de nouvelles circonstances et peut-être à d'autres groupes d'hôtes ou à une langue différente représente une expérience dont les apprenti-e-s peuvent profiter au cours d'un échange de trois semaines. Ils prennent également note des progrès réalisés au cours de cette période et écrivent leurs réflexions quant à ce qu'ils ont vécu et ressenti.

L'avis de Nathalie sur cet échange: «À la fin des trois semaines, j'étais presque un peu triste de ne plus pouvoir travailler au Tessin, où il fait si chaud. Néanmoins, je sais que grâce à cet échange, je peux apporter beaucoup de nouvelles expériences, d'inspiration et de connaissances à l'Hotel Continental Park à Lucerne. C'était un véritable succès et je le recommande à tous ceux et celles qui en ont l'opportunité.»

Federico Haas, directeur de l'Hotel Delfino à Lugano, est également satisfait de l'échange: «C'est vraiment une situation gagnant-gagnant pour toutes les personnes concernées. Les coopérations entre les hôtels doivent être entretenues. Enfin, ce projet modeste mais important renforce l'image d'HotellerieSuisse en sa qualité d'association innovante.»

# rockyourfuture.ch – Témoignage d'une entreprise formatrice

Grâce au généreux soutien du SEFRI, les Journées nationales de découverte des métiers rockyourfuture.ch (RYF) ont pu avoir lieu pour la troisième fois à l'automne 2022. Une centaine d'entreprises formatrices ont organisé de nombreuses journées découverte ainsi que des ateliers et des visites de leur établissement. Plus de 300 jeunes et des classes entières ont profité de cette occasion pour découvrir ces différentes entreprises formatrices. L'un des établissements ayant participé à RYF était le Kursaal de Berne. Nous nous sommes entretenus avec Christoph Tschäppät, conseiller RH de l'hôtel, et Brigitte Dubler, enseignante, qui a visité le Kursaal dans le cadre de RYF avec une classe.

Christoph Tschäppät, pourquoi le Kursaal de Berne a-t-il participé à RYF?

«Pour nous, la promotion de la relève a toujours été un thème important. Indépendamment des journées découverte de rockyourfuture.ch, nous organisons régulièrement des visites du Kursaal de Berne pour les écolières et écoliers. Pour nous, il était donc clair que nous participerions aussi à rockyourfuture.ch.

Nous espérons que de telles occasions permettent aux jeunes de ressentir la fascination de l'hôtellerie et de la restauration. Notre branche doit faire face à un certain nombre de déficits structurels (p.ex. des horaires de travail irréguliers), mais elle a aussi beaucoup à offrir: elle est vivante, variée et proche des gens. Nous voulons transmettre ces bons côtés de la restauration et de l'hôtellerie. La promotion de la relève a toujours été et reste importante pour nous, comme en témoigne le fait que nous formons actuellement 16 apprenti.e.s.»

Nous avons demandé à Brigitte Dubler, enseignante d'une classe de secondaire bernoise participant à RYF, si de telles journées de découverte des métiers apportent une valeur ajoutée à ses élèves: «Je pense clairement que oui. Même s'ils ne s'intéressent pas tous au même métier, de tels aperçus permettent toujours d'élargir leur horizon. Ils sont donc utiles et importants. Nous sommes soutenus dans notre travail si les élèves apprennent également d'autres personnes professionnelles ce qui est important pour une candidature ou un entretien d'embauche, par exemple.»

Les élèves ont également trouvé ces aperçus intéressants: «Nous nous sommes beaucoup amusés et nous avons adoré obtenir un aperçu du travail quotidien. Décorer les muffins et mélanger les cocktails, c'était vraiment cool», ont-ils affirmé d'une seule voix.

Le projet [rockyourfuture.ch](http://rockyourfuture.ch) a été lancé en raison de la pandémie de coronavirus et s'est achevé avec la troisième édition de cet automne. Après l'élaboration du rapport final pour le SEFRI, HotellerieSuisse et GastroSuisse prépareront une nouvelle offre afin de proposer aux jeunes d'autres journées découverte dans l'hôtellerie et la restauration. Des informations supplémentaires suivront en février 2023.



# De la pratique à la théorie: un hôtel-école accueille une ancienne formatrice professionnelle comme nouvelle enseignante

Alexandra Ertle, ancienne collaboratrice et formatrice professionnelle au Congress Hotel Seepark de Thoun, a pris sa nouvelle fonction d'enseignante auprès des futurs spécialistes en communication hôtelière. Elle motive sa démarche comme suit: «La promotion de la relève a toujours été pour moi une préoccupation majeure, c'est pourquoi je me suis investie pour une solide formation des apprenti-e-s lorsque je travaillais dans un hôtel. Dans le cadre du projet «Garantir les diplômés professionnels», lancé en 2020 pour des raisons liées au coronavirus, j'ai eu la possibilité, en tant que formatrice professionnelle pour le CFC de spécialiste en communication hôtelière, de transmettre mes connaissances à des apprenti-e-s de troisième année, ce qui m'a beaucoup plu. J'ai donc commencé à me rapprocher de l'hôtel-école Regina, notamment par le biais de la préparation à la procédure de qualification (PQ) et des cours interentreprises, puis me suis lancée dans l'enseignement professionnel. Je suis convaincue que l'enthousiasme dont nos apprenti-e-s font preuve pour l'hôtellerie et la restauration doit être stimulé afin de garantir durablement l'avenir de notre branche. Je suis très heureuse de pouvoir, en tant qu'enseignante professionnelle, contribuer à la promotion de la relève avec mes collègues dévoués.»



# Perspectives et rétrospective

## **Kiknet**

À partir de 2023, les enseignant-e-s du troisième cycle recevront de nombreux documents d'orientation professionnelle concernant le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Ceux-ci sont élaborés par les rédactrices et rédacteurs de kiknet en étroite collaboration avec des enseignant-e-s et des pédagogues afin de garantir que le matériel didactique est conforme au plan d'études alémanique.

## **Retour sur les SwissSkills**

Les nouveaux champions et championnes suisses ont été désignés à Berne en septembre 2022. Il s'agit de Carmen Többen, de Berne et âgée de 19 ans, pour le domaine «Réception d'hôtel», de Marcus Schmid, de Schwellbrunn (AR), pour le domaine «Cooking» et de Marc Gay, du Valais, pour le domaine «Service de restauration». Ces trois candidat-e-s lutteront pour remporter la médaille d'or aux WorldSkills 2024. Dans le domaine «Hôtellerie – Intendance», c'est Julia Fuchs, de Berne, qui a gagné. Il n'y aura pas de WorldSkills dans cette catégorie car trop peu de pays sont représentés pour organiser une compétition. Nous félicitons chaleureusement les lauréates et lauréats!

## **Retour sur les WorldSkills**

Des médailles pour la branche! L'édition spéciale des WorldSkills s'est déroulée cette année dans différents pays, les compétitions prévues à Shanghai en mai 2022 ayant dû être annulées en raison de la pandémie. À Montreux, Tim Oberli a remporté la médaille d'argent dans la catégorie «Réception d'hôtel» et, à Lucerne, Shania Colombo a décroché la médaille de bronze dans la catégorie «Service de restauration». Rino Zumbrunn a également réalisé une superbe performance et obtenu la 10<sup>e</sup> place dans le domaine «Cooking», pour laquelle il a reçu une médaille d'excellence. Toutes nos félicitations!

## **Projet pilote de consultations**

Les entreprises sont souvent confrontées à différents problèmes et défis en ce qui concerne l'encadrement des apprenti-e-s. Afin de pouvoir offrir un soutien rapide dans tous les domaines liés à la formation des apprenti-e-s, HotellerieSuisse a mené un projet pilote en collaboration avec l'association régionale de Suisse centrale. Des consultations en ligne ont été proposées à différentes dates en octobre et novembre, au cours desquelles les entreprises ont pu poser toutes leurs questions aux spécialistes de la formation professionnelle d'HotellerieSuisse. Une fois le projet terminé, une évaluation sera effectuée et les conclusions utilisées pour un éventuel développement ultérieur.

