

Pleins feux sur la formation Printemps 2024

De nouvelles impulsions
pour vous et votre personnel



Impressum

mai 2024

HotellerieSuisse

Monbijoustrasse 130

Case postale

CH-3001 Berne

welcome.romandie@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch

Ensemble, nous pouvons accroître l'attractivité de notre branche, enthousiasmer la relève et encourager nos collaboratrices et collaborateurs.

Chers membres d'HotellerieSuisse,
Le nouveau stand d'exposition avec l'image de marque remaniée de MÉTIERS HÔTEL RESTO a été présenté pour la première fois au public à Moutier. Avec la nouvelle identité visuelle de la marque commune de la relève d'HotellerieSuisse et de GastroSuisse, nous présentons aux jeunes les avantages et la beauté de la branche et les rendons tangibles.

Vous avez, vous aussi, la possibilité d'enthousiasmer la main-d'œuvre qualifiée potentielle. Dans notre nouveau guide «Recruter la relève – mode d'emploi!», nous vous présentons sept concepts pour donner aux jeunes un aperçu de notre branche.

Les formatrices et formateurs professionnels et les responsables de formation sont centraux dans la formation des jeunes. L'automne dernier, HotellerieSuisse a donc lancé la nouvelle offre «Accompagnement des entreprises formatrices». Depuis le début de l'année, les établissements qui bénéficieront d'une visite personnelle cette année ou d'une consultation en ligne sont connus. Les premiers événements ont déjà eu lieu et d'autres suivront. La nouvelle plate-forme d'apprentissage numérique WIGL sera notamment évoquée lors du Hospitality Summit, dans le cadre de l'Education Day. Les deux métiers révisés sont également abordés dans les cours d'une journée destinés aux formatrices et formateurs professionnels proposés par les organisations du monde du travail.

Nous vous remercions de votre engagement incontournable en faveur de la relève et de la formation.

Premier salon des métiers avec la nouvelle image de marque de MÉTIERS HÔTEL RESTO

Sous la devise «Apprends ce qui te plaît!», MÉTIERS HÔTEL RESTO a modernisé sa présence sur le marché, afin de mieux répondre aux besoins des jeunes. Le projet a été réalisé en collaboration avec l'agence de nouvelle génération jim&jim. La nouvelle identité visuelle met en avant la diversité, la créativité et la passion de la branche de l'hôtellerie et de la restauration, tout en misant sur des moments magiques pour faire ressentir les émotions et l'attractivité de la branche.

Le nouveau stand a été présenté pour la première fois au public lors du Salon Interjurassien de la formation, qui s'est tenu à Moutier en mars 2024. L'objectif du nouveau stand est de transmettre aux visiteuses et visiteurs la sensation de l'hôtellerie et de la restauration. Les jeunes et leurs parents ont été enthousiasmés par le nouveau stand.

Les visiteuses et visiteurs ont eu l'occasion de découvrir de près les multiples domaines de la branche à travers différentes stations et d'y participer activement.



Recruter la relève – conducteur d’emploi!

La formation du personnel qualifié est essentielle à l’avenir de notre branche. En tant qu’association, nous nous engageons donc en faveur d’un système de formation de grande qualité, d’un développement continu des métiers de la branche et de conditions de travail attrayantes. Un autre champ d’action essentiel consiste à nous engager activement pour assurer une relève suffisante dans la branche, par le biais de diverses mesures.

Ces dernières décennies, HotellerieSuisse en a testé, mis en œuvre et optimisé différentes mesures. Mais la réalité montre toutefois que les efforts de l’association à elle seule ne suffisent pas. Votre engagement, en tant qu’établissement d’hébergement, est indispensable pour lutter contre la pénurie de main-d’œuvre qualifiée.

Afin de vous soutenir dans votre engagement, nous avons élaboré un guide contenant des conseils pratiques pour recruter une jeune main-d’œuvre qualifiée. Découvrez les différentes possibilités pour attirer les jeunes dans notre branche, avant et pendant leur phase d’orientation professionnelle. Dans le guide, vous trouverez sept concepts à choisir et mettre en œuvre en fonction de votre entreprise. Des mesures simples, en passant par des événements dédiés à l’image avant le choix d’un métier ou des manifestations pour les jeunes pendant le choix d’un métier, tout y est. Pour vous inspirer, nous avons en outre réuni diverses possibilités de participation et des projets créatifs pour la relève.

Choisissez un ou plusieurs concepts avec votre équipe et déployez-les dans votre établissement. Nous nous ferons un plaisir de vous soutenir à tout moment dans la mise en œuvre, que ce soit avec des aides personnelles ou du matériel d’information.

Si vous avez besoin d’aide, contactez-nous par e-mail: nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch

Découvrez les sept concepts



Avantages sociaux pour votre personnel

Les avantages sociaux sont une option attrayante pour revaloriser le salaire. Un système de rémunération attrayant vous permet de fidéliser davantage vos collaboratrices et collaborateurs et de leur témoigner une plus grande estime.

Staffdeals: nuitées à prix avantageux pour le personnel: Le projet Staffdeals permet au personnel des établissements membres d'HotellerieSuisse de bénéficier de nuitées dans d'autres hôtels membres à des conditions préférentielles.

Swibeco, le portail des avantages pour les collaborateurs: La plate-forme d'avantages de Swibeco propose des prix préférentiels permanents, des cadeaux individuels et des prestations accessoires au salaire exonérées d'impôts pour les collaboratrices et collaborateurs. En tant que membre de l'association, vous bénéficiez chaque année d'un rabais de 25 % sur les frais d'utilisation de vos collaboratrices et collaborateurs.

Approfondissez votre connaissance des avantages sociaux



Movetia: échange d'apprenti-e-s financé par la Confédération: Vous souhaitez acquérir de l'expérience professionnelle dans une autre région linguistique de Suisse tout en améliorant une langue? Le programme de soutien Movetia cofinance des projets d'échange en Suisse. Les entreprises formatrices perçoivent une indemnité forfaitaire pour les échanges effectués.

Journées de stage

Soutenues par la Fonpro (Fondation vaudoise pour la formation professionnelle), les journées de stage sont surtout destinées aux adolescents en âge de choisir un métier: ils se sont renseignés sur les métiers de l'hôtellerie et de la restauration lors d'événements d'information ou d'un salon spécialisé. Ils savent donc ce qu'ils veulent et désirent mieux connaître une profession en particulier. Deux événements de ce type ont été organisés suite au salon des métiers et de la formation Lausanne, le 13 décembre 2023 à l'hôtel-école de Suisse romande à Martigny pour le domaine de l'hébergement et le 17 janvier 2024 à l'EHL Hospitality Business School Lausanne, une première. Après une brève introduction, les 22 participants ont été initiés aux tâches concrètes liées au métier qu'ils souhaitent exercer. Dirigés par des professionnels convaincus et enthousiastes, ils ont exécuté diverses tâches bien spécifiques. Pour les travaux plus complexes, tels que la réception par exemple, ils ont assisté à des démonstrations et participé à des jeux de rôles. Les parents ont été invités en fin de journée pour échanger avec les professionnels.

Mise en œuvre des métiers révisés en 2024

Cours d'une journée
de Hotel&Gastro
formation



Cours d'une journée
de l'Ortra Économie
familiale Suisse



Les apprenties et apprentis des métiers de cuisinière CFC/cuisinier CFC, d'employé-e en cuisine AFP, de gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC et d'employé-e en hôtellerie-intendance AFP de la volée 2024/25 commenceront leur formation sur la base des nouvelles ordonnances sur la formation (OrFo). Afin d'assurer une préparation optimale des formatrices et formateurs professionnels dans les entreprises, des événements de mise en œuvre sont actuellement organisés dans toute la Suisse. Dans les cantons, ces événements ont été planifiés et réalisés par les organisations nationales compétentes du monde du travail (Ortra), Hotel&Gastro formation Suisse et l'Ortra Économie familiale Suisse, en collaboration avec les offices cantonaux de la formation professionnelle. Renseignez-vous auprès de votre Hotel&Gastro formation régionale sur les événements de mise en œuvre. Lors des cours d'une journée pour responsables de formation, vous obtiendrez en outre des informations approfondies sur les professions nouvellement réglementées. Les cours d'une journée destinés aux responsables de la formation sont proposés par les deux organisations du monde du travail. Lors du cours, vous apprendrez par ailleurs comment utiliser le nouveau dossier de formation numérique, lequel a été développé par les Otrtra en collaboration avec WIGL comme partenaire technique. La plateforme d'apprentissage numérique WIGL sera également évoquée lors du Hospitality Summit, dans le cadre de l'Education Day.

43 formations continues subventionnées en 2024



Aperçu et conditions



Cette année encore, le programme de formation initiale et continue de la CCNT finance une grande partie de l'offre existante. En outre, les établissements continuent de percevoir une indemnité pour perte de travail. Les offres de base, telles que Progresso ou les cours de langue fide, continueront à être intégralement financées. Pour les formations de rattrapage EZF, un forfait de CHF 4000.– continuera d'être versé. En 2024, un forfait journalier fixe de max. CHF 165.– sera versé pour tous les cours de formation continue. Les offres «Cours d'une journée pour formatrices et formateurs professionnels» et «Approche favorable à la santé des apprenti-e-s» restent gratuites. Pour les examens professionnels, 40 % des frais de cours et 100 % des frais d'examen sont pris en charge. L'indemnité pour perte de travail versée aux établissements s'élève à CHF 140.– par jour. Pour les examens professionnels supérieurs et les études post-diplômes ESS en management hôtelier, 40 % des frais de cours et 100 % des frais d'examen (supprimés pour les études post-diplôme) sont également pris en charge.

Formats passionnants au Hospitality Summit

Il y en a pour tous les goûts au Hospitality Summit: l'Education Day fera le bonheur du personnel de la direction opérationnelle, tandis que la relève pourra participer au NextGen. Hospitality Camp et que vous aurez la possibilité de vous présenter en tant qu'employeur lors du Career Day.

Education Day

La journée de formation continue axée sur la pratique sera consacrée aux thèmes «Food & Beverage», «Sales & Marketing» et «Formation professionnelle».

Le deuxième jour du congrès Hospitality Summit, parallèlement au programme attrayant pour les décideuses et décideurs, se tiendra l'Education Day. Lors des sessions thématiques, les participant-e-s prennent part activement, échangent des idées et profitent ainsi des expériences de collègues et intervenant-e-s présent-e-s. Les exposés et présentations keynotes en plénum font également partie du programme de l'Education Day.

www.hospitality-summit.ch/fr/education-day

Education Day



Career Day

Le Career Day met en réseau la relève, les établissements d'hébergement et les institutions de formation. Les étudiantes et étudiants auront la possibilité de découvrir des entreprises de la branche de l'hospitalité et de nouer des contacts personnels avec celles-ci. Les hôtelières et hôteliers intéressés pourront se présenter sur un stand en tant qu'employeuses et employeurs attrayants et entrer directement en contact avec la relève qualifiée. Outre le réseautage, le Career Day proposera des exposés passionnants et des tables rondes sur les thèmes de la carrière, de la formation et de la promotion de la relève. L'accent est mis sur la présentation de perspectives de carrière uniques dans la branche de l'hospitalité ainsi que sur la promotion et le maintien du plaisir à exercer le métier.

www.hospitality-summit.ch/fr/careerday

Career Day



NextGen. Hospitality Camp

Le NextGen. Hospitality Camp gratuit s'adresse aux jeunes de la génération Z qui, dans un avenir proche, vont apporter de nouvelles idées et assumer des responsabilités. 24 esprits créatifs de la prochaine génération travailleront sur trois projets pendant cinq jours. Lors du Hospitality Summit, ils présenteront un aperçu de leurs pistes de solutions, relateront leurs expériences, évoqueront leurs motivations et expliqueront comment une tâche assignée se transforme en idée innovante, puis en concept à succès.

Le NextGen. Hospitality Camp est organisé conjointement par HotellerieSuisse et le Swiss Economic Forum (SEF).

www.hotelleriesuisse.ch/nextgen

NextGen. Hospitality Camp





HotellerieSuisse

HOSPITALITY
SUMMIT

EDUCATION DAY

Réservez dès maintenant une place
pour l'Education Day!

13 juin, Halle 550 Zurich-Oerlikon

Lors du deuxième jour du Hospitality Summit, les collaboratrices et collaborateurs de la direction opérationnelle auront 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.



Accompagnement des entreprises formatrices: visites et événements

À l'automne 2023, HotellerieSuisse a développé le suivi des entreprises formatrices sous le slogan «Together for tomorrow». Une visite personnelle sur place est au cœur de l'offre pour tous les membres de l'association qui forment des apprentis. Celle-ci a lieu tous les deux ans et est organisée avec les formatrices et formateurs professionnels et les responsables de formation.

En janvier, les membres de l'association avec l'affiliation «hébergement» qui reçoivent cette année la visite de nos spécialistes ont été annoncés:

- **Suisse alémanique:** Établissements de l'association régionale de Suisse centrale, de l'association régionale Berne+ Mittelland, de l'association régionale du Valais, de l'association régionale de l'Oberland bernois
- **Suisse romande:** Établissements des cantons de Fribourg, Genève, Jura, Neuchâtel, Association régionale du Valais
- **Tessin:** Établissements de la section de Sopraceneri

Les autres entreprises formatrices de l'hébergement bénéficient d'une consultation en ligne. Prenez rendez-vous dès aujourd'hui et, si votre établissement est situé en **Suisse alémanique**, inscrivez-vous en cliquant sur ce [lien](#).

Vous venez de **Suisse romande**? Veuillez convenir d'un rendez-vous par e-mail avec [Nicolas Devaud](#).

Si vous souhaitez obtenir un rendez-vous pour une consultation en ligne depuis la **Suisse italophone**, vous pouvez vous adresser par e-mail à [Janine Bolliger](#).

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 numériques pour le réseautage, des événements réguliers de mise à jour et des inputs spécialisés dans le cadre du [Hospitality Summit](#). Découvrez les événements sur notre [site Internet](#) et inscrivez-vous.

Découvrir l'offre et les événements



Perspectives et rétrospective

Please Disturb: journée portes ouvertes des hôtels à Zurich, Berne et Lucerne

Voir les photos



Le dimanche 17 mars, les hôtels de Zurich et de la région ont ouvert leurs portes sous la devise «Please Disturb» et ont permis aux visiteuses et visiteurs de jeter un coup d'œil dans les coulisses. Une semaine plus tard, les personnes intéressées ont eu la possibilité de visiter les hôtels de Berne et de Lucerne. «Please Disturb» est une occasion exceptionnelle pour les jeunes en âge de choisir un métier de se faire une idée des métiers de la branche de l'hébergement. L'initiative constitue donc une mesure de soutien importante pour lutter contre la pénurie de main-d'œuvre qualifiée.

Salons de l'automne 2024

Avec la présence de MÉTIERS HÔTEL RESTO à des salons des métiers dans toute la Suisse, nous attirons l'attention sur la branche et les métiers de formation. Pendant les salons, nous avons besoin d'apprenti.e.s et de jeunes professionnel.le.s motivé.e.s pour nous aider à conseiller les jeunes visiteuses et visiteurs. Encouragez vos apprenties et apprentis à nous soutenir pendant une ou plusieurs journées. Cette intervention sera aussi une plate-forme publicitaire idéale pour de futurs stagiaires, voire d'éventuelles personnes en formation dans votre établissement.

Contactez-nous



Informations complémentaires



SwissSkills 2025 – championnats des métiers pour jeunes talents

Les championnats nationaux incarnent le savoir-faire au plus haut niveau. Il en va de même pour les SwissSkills, les championnats suisses des jeunes professionnel.le.s. Les jeunes professionnelles et professionnels sont mis au défi dans des conditions réalistes et peuvent montrer de quoi elles et ils sont capables. Cela renforce leur confiance en eux et leur fierté professionnelle. Demandez-vous d'ores et déjà, si votre établissement emploie des apprenti.e.s ou des jeunes professionnel.le.s, candidates ou candidats aux SwissSkills 2025. Les inscriptions sont ouvertes.

Dissolution de l'école professionnelle CIC à Weggis

Le modèle en blocs Ecole professionnelle CIC à Weggis ne sera plus proposé à partir du début de l'apprentissage 2024 pour les deux formations professionnelles initiales Cuisinière CFC / Cuisinier CFC et Spécialiste en restauration de système CFC. En raison de la baisse de la demande et de l'évolution des besoins de la branche, le comité directeur d'Hotel&Gastro formation Suisse a décidé de ne plus mettre en œuvre le modèle d'école CIC. A partir du début de l'apprentissage 2024, aucune nouvelle personne en formation ne sera admise sur le site de l'école à Weggis. Si vous avez des questions, veuillez contacter Mike Kuhn, vice-directeur et responsable de la formation Hotel&Gastro formation Suisse.

Plus d'informations



