

# Pleins feux sur la formation Automne 2024

De nouvelles impulsions  
pour vous et votre personnel



## **Impressum**

novembre 2024

**HotellerieSuisse**

Monbijoustrasse 130

Case postale

CH-3001 Berne

welcome.romandie@hotelleriesuisse.ch

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

Bienvenue dans l'édition d'automne de notre newsletter dédiée à la formation.

Cette année encore, nous pouvons nous réjouir d'une collaboration fructueuse avec vous, qui a permis des évolutions positives dans la formation professionnelle de notre branche. Fait particulièrement réjouissant: après une période difficile, le nombre de contrats d'apprentissage affiche à nouveau une tendance à la hausse.

Dans cette édition, vous trouverez un aperçu passionnant de la promotion de la relève, allant des bonnes pratiques du Kreuz Kappel aux succès de nos jeunes talents lors des World-Skills. Laissez-vous inspirer par de nouvelles idées et continuez à miser avec nous sur la formation de jeunes talents!

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

# Former et engager des SPECO

La demande de places pour la formation de spécialiste en communication hôtelière CFC ne faiblit pas. Des jeunes motivés souhaitent rejoindre notre branche. Proposez cette formation initiale passionnante à 360° dans votre établissement. Les webinaires d'Hotellerie-Suisse consacrés aux SPECO vous montrent comment la mettre en œuvre au mieux et à quel point il est facile de réfuter les éventuels préjugés. Des pistes de solutions y sont également présentées pour les établissements qui ne peuvent peut-être pas assurer l'intégralité de la formation. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller personnellement à ce sujet.

## Dates des webinaires consacrés aux SPECO

Allemand: dans l'espace de connexion [myHotellerieSuisse](#) – à visionner dès à présent!

Français: jeudi 28 novembre 2024 à 13h30 – [inscrivez-vous](#) sans tarder!

Italien: jeudi 12 décembre 2024 à 14h – [inscrivez-vous](#) dès maintenant!

Tirez parti de la demande concernant ce métier en engageant des SPECO: profitez du profil professionnel interconnecté des spécialistes en communication hôtelière diplômés et publiez des postes vacants explicitement pour ce profil.

Les profils d'emploi possibles sont disponibles sur le [site Internet](#).

**NOUVEAU:** les SPECO forment les SPECO! Avec trois ans d'expérience professionnelle à l'issue de leur formation, les spécialistes en communication hôtelière diplômés peuvent former des apprenti-e-s SPECO. Une situation gagnant-gagnant pour notre branche!





## De la cuisine à la scène: mon parcours pour devenir hôtelière-restauratrice dipl. ES

Cet été, Seline Grossenbacher a participé au [NextGen. Hospitality Camp](#) d'HotellerieSuisse, une expérience marquante qui lui a montré l'importance de la pensée créative dans la branche. Au moyen du design thinking, les participant-e-s ont développé, pendant ce camp de cinq jours, des solutions innovantes à diverses problématiques, qu'ils ont présentées aux hôtelières et hôteliers lors du Hospitality Summit à Zurich. Pour Seline, c'est le moment où elle s'est rendu compte que l'approche «think out of the box» était l'une des clés de l'avenir de l'hospitalité.

Forte d'une vaste expérience allant de sa formation de cuisinière dans de grands restaurants à des postes internationaux en tant que monitrice de ski et dans la restauration suédoise, elle considère le NextGen. Hospitality Camp comme une opportunité précieuse d'élargir ses connaissances spécialisées et de nouer des contacts importants. C'est un tremplin vers de nouvelles perspectives pour toutes les personnes qui souhaitent développer leur carrière dans la branche de l'hospitalité.



Seline a elle-même commencé son parcours professionnel après un séjour linguistique à New York et à Nice. Sa formation l'a conduite chez Tanja Grandits, directrice du Restaurant Stucki. Depuis le mois d'août, elle étudie à l'École hôtelière suisse de Lucerne (SHL) et se réjouit des défis à venir.

# Les trois lieux de la formation professionnelle suisse se rapprochent

Informations complémentaires:



Hotel&Gastro formation Suisse a fait un grand pas vers une meilleure coopération entre les lieux de formation, une simplification administrative pour toutes les parties prenantes et une plateforme pédagogique permettant un apprentissage tourné vers l'avenir, et ce pour toutes les formations professionnelles initiales de l'hôtellerie et de la restauration (sauf FC HGT).

WIGL – DIGITAL LEARNING est le premier système de gestion de l'apprentissage qui réunit les trois lieux de formation tout en mettant l'accent sur les apprenti-e-s. Ainsi, l'accompagnement des apprenti-e-s est simplifié et les charges administratives sont réduites pour toutes les personnes encadrantes telles que les enseignant-e-s spécialisé-e-s, les instructrices et instructeurs CI et les formatrices et formateurs professionnels. Les progrès des apprenti-e-s peuvent être consultés à tout moment sur les trois lieux de formation, des exercices pratiques peuvent être attribués et des rapports de formation et de CI peuvent être établis.

Grâce à l'utilisation des nouvelles technologies, à l'interactivité et à la gamification, l'apprentissage est mieux adapté au nouveau monde du travail.

## Bienvenue à Bettina Brotschi: l'équipe AEF est au complet!

Depuis mai 2024, Bettina Brotschi, restauratrice passionnée, fait partie de l'équipe d'accompagnement et, en tant que fière ambassadrice de notre branche, a déjà rendu visite à de nombreuses entreprises formatrices en Suisse romande et alémanique. **«Je suis fière de voir les nombreux apports intéressants de nos formatrices et formateurs professionnels. Cela témoigne d'une grande passion pour la formation des apprenti-e-s»**, explique Bettina Brotschi. L'équipe, composée de Janine Bolliger, Bettina Brotschi, Jeannine Büchel et Nicolas Dévaud, a déjà rencontré de nombreuses personnes motivées dans les hôtels et obtenu un aperçu précieux du travail quotidien et des besoins des formatrices et formateurs professionnels. Pour 2025, l'équipe AEF prévoit des visites dans les zones suivantes des associations régionales: Bâle + région, Zurich, Grisons, Suisse orientale, région de Zoug et Vaud, ainsi que dans la section de Sottoceneri au Tessin. Les régions qui ont déjà reçu ou recevront une visite cette année auront la possibilité de réserver une consultation en ligne l'année prochaine.

Plus d'informations:



# Enquête sur les formatrices et formateurs professionnels de la branche: entre dévouement et défi

Sur mandat d'HotellerieSuisse, la Haute école fédérale en formation professionnelle a examiné la situation des formatrices et formateurs professionnels dans l'hôtellerie et la restauration en se fondant sur une enquête intersectorielle réalisée en 2023. Les réponses obtenues fournissent les conclusions suivantes:

- Dans l'hôtellerie et la restauration, les formatrices et formateurs professionnels affichent une motivation supérieure à la moyenne par rapport à l'économie globale. La majorité d'entre eux se forment de leur propre initiative.
- Pour beaucoup, bien former tout en s'acquittant des tâches productives au sein de l'entreprise est toutefois un défi permanent.
- Une plus grande reconnaissance de leur engagement personnel par l'entreprise est l'un des principaux besoins des formatrices et formateurs professionnels.
- Les formatrices et formateurs professionnels souhaitent pouvoir consacrer un à trois jours par an à la formation continue, en particulier dans les domaines des défis dans l'entreprise, de la gestion du temps et de l'administration ainsi que de la gestion des différences entre les générations et des conflits.

PROGRESSO  
mon-progresso.ch



LA FORMATION DE BASE EN

**CUISINE / SERVICE /  
INTENDANCE /  
RESTAURATION  
DE SYSTÈME /  
ALLROUNDER**

Ton premier pas vers la réussite !  
Cours gratuit avec compensation de salaire  
pour l'employeur - grâce à la CCNT !



Tous les cours en Suisse  
disponibles en ligne sur:  
mon-progresso.ch



# Salon bernois de la formation professionnelle (BAM) 2024: franc succès pour MHR

Au BAM 2024, à présent terminé, MHR a fait forte impression grâce à une préparation intensive et à la collaboration de toutes les parties prenantes. L'exposition spéciale «Apprends ce qui te plaît» a offert une plate-forme innovante pour présenter de manière interactive les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

L'animation phare a été le «voyage de la pomme de terre», au cours duquel les jeunes ont préparé et coupé des pommes de terre à différents postes avant de les confier à des spécialistes, qui les ont transformées en frites dorées. Les jeunes ont pu y apporter une touche finale en ajoutant leur propre mélange d'épices. Au total, plus de 1000 portions ont été consommées.

Informations complémentaires pour susciter l'enthousiasme de la relève de la branche:



L'exposition spéciale a non seulement suscité l'enthousiasme sur le plan culinaire, mais aussi éveillé l'intérêt pour une carrière dans la branche. Grâce à la coopération entre HotellerieSuisse, GastroSuisse, le Cercle des Chefs de Cuisine Berne (CCCCB) et Hotel&Gastro formation, les jeunes ont pu obtenir un aperçu direct des métiers. Les premières demandes de stages préprofessionnels ont déjà été déposées.





## Bonnes pratiques de recrutement de la relève au Kreuz Kappel

Au Kreuz Kappel, le recrutement de la relève professionnelle revêt une grande importance. Toute l'équipe s'engage avec passion pour offrir aux jeunes un aperçu authentique des métiers passionnants de l'hôtellerie et de la restauration.

Les «Journées de découverte des métiers», proposées chaque année au printemps pendant deux semaines, sont l'une de ses principales initiatives. Durant cette période, des élèves de l'école secondaire ont la possibilité de découvrir en une journée un métier de la branche. Pendant les journées de stage préprofessionnel, les jeunes travaillent activement dans les services et soutiennent les membres du personnel qualifié et les apprenti-e-s. Ainsi, ils vivent une expérience authentique et ont un premier contact précieux avec le monde du travail.

Outre les journées de découverte, le Kreuz Kappel propose d'autres activités pour familiariser les jeunes et les enfants avec la branche:

- Visites de classes: lors de brèves visites de l'établissement, les jeunes obtiennent des informations sur les métiers. Une séance de questions et réponses a ensuite lieu autour de croissants.
- Actions Passeport-vacances: durant une journée, les enfants habitant dans la commune peuvent mettre la main à la pâte en préparant des cocktails, en faisant les lits ou en préparant des desserts.
- Bourses aux places d'apprentissage: l'entreprise est présente lors des bourses régionales aux places d'apprentissage sur un stand, où un-e formateur-trice professionnel-le et un-e apprenti-e renseignent sur les métiers et l'établissement.

Edith Weber, hôtesse du Kreuz Kappel, résume parfaitement l'engagement de l'établissement: «Ces diverses mesures témoignent de l'engagement du Kreuz Kappel à susciter l'enthousiasme des jeunes pour le monde passionnant de l'hôtellerie et de la restauration et à leur permettre d'entamer une carrière professionnelle couronnée de succès.»

# WorldSkills: de jeunes talents se mesurent à l'international

Les WorldSkills sont les olympiades du monde professionnel. Tous les deux ans, les meilleur·e·s jeunes professionnel·le·s de 75 pays s'affrontent pour mesurer leurs compétences dans différents métiers de l'artisanat, de l'industrie et des services. Les participant·e·s, toutes et tous âgés de moins de 22 ans, se sont qualifié·e·s à l'occasion de compétitions régionales et nationales telles que les SwissSkills et se disputent les médailles devant des expert·e·s et un large public. Ces championnats ne sont pas seulement une vitrine de performances d'exception: ils encouragent aussi les échanges internationaux et établissent de nouveaux standards dans la formation professionnelle. Pour les spectatrices et spectateurs, les WorldSkills offrent une occasion unique de découvrir de près l'excellence professionnelle de ces jeunes.

Plus d'informations:



Toutes nos félicitations à Carmen Többen, qui a remporté la médaille d'or (Réception d'hôtel), ainsi qu'à Markus Schmid (Cuisine) et à Marc Gay (Service de restauration), qui ont obtenu un «Medallion of Excellence».

Service de restauration: Marc Gay et Noemi Zoss (coach),

Cuisine: Markus Schmid et Daniel Inauen (coach),

Réception d'hôtel: Carmen Többen et Egidio Marcato (coach)

## Recruter la relève – mode d'emploi!

L'avenir de notre branche dépend grandement de la formation de nouveaux spécialistes. HotellerieSuisse s'investit sans relâche en faveur d'un système de formation solide et de conditions de travail attrayantes, mais votre engagement est indispensable pour lutter efficacement contre la pénurie de main-d'œuvre qualifiée.

Notre guide récemment publié vous offre de précieux conseils et des concepts pratiques pour attirer les jeunes talents dans l'hôtellerie, que ce soit avant ou pendant leur phase d'orientation professionnelle. Nous vous soutenons de diverses manières: des mesures faciles à mettre en œuvre aux manifestations spéciales en passant par les événements dédiés à l'image, il existe un concept adapté à chaque établissement.

Nous vous invitons à choisir et à mettre en œuvre des mesures appropriées avec votre équipe. Nous restons à votre disposition pour toute question ou demande d'aide. Merci de votre engagement!

N'hésitez pas à nous contacter:

[nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch](mailto:nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch)

Autres nouvelles passionnantes:



# Perspectives

## **Mettez votre expérience à profit – devenez expert-e!**

Mettez en avant votre savoir-faire en matière de restauration ou d'hôtellerie! En tant qu'expert-e aux examens chez Hotel & Gastro formation Suisse, vous ouvrez aux talents la voie vers le brevet fédéral ou le diplôme fédéral. Saisissez cette occasion de mettre à profit votre expertise. Inscrivez-vous dès maintenant et contribuez activement à façonner l'avenir de notre branche! Les responsables de HGf se feront un plaisir de vous renseigner personnellement sur les activités et les exigences. [c.remund@hotelgastro.ch](mailto:c.remund@hotelgastro.ch)

## **Solution de formation flexible pour les SPECO grâce au réseau d'apprentissage de JOMB**

Jomb est un réseau d'apprentissage zurichois qui forme des apprenti-e-s à différents métiers avec 50 entreprises partenaires. En collaboration avec HotellerieSuisse, Jomb proposera un modèle de formation flexible pour les SPECO dès 2025, en premier lieu dans le canton de Zurich et environs (autres régions de Suisse alémanique sur demande). Les apprenti-e-s concluent leur contrat avec Jomb, qui assume l'entière responsabilité de la formation. Les hôtels n'ont pas besoin d'avoir une autorisation de formation et ne se chargent que de la formation pratique. Les apprenti-e-s changent d'entreprise chaque année, ce qui permet aussi aux hôtels qui ne couvrent pas tous les domaines de la communication hôtelière ou qui n'ont pas assez de formatrices et formateurs professionnels d'y participer.



## **#lovetohost – renforcer ensemble l'image de la branche**

Participez à la campagne d'image d'HotellerieSuisse et renforcez ainsi l'image de la branche. La campagne sur les réseaux sociaux #lovetohost a démarré début août 2024 et devrait durer au moins jusqu'à fin 2025. Des vidéos courtes et attrayantes montrent les avantages de l'hôtellerie et du quotidien professionnel sur Instagram et TikTok. Reprenez vous aussi l'idée de la campagne, filmez de courtes vidéos de ce genre avec votre équipe et publiez ces Reels sur votre compte Instagram. Sur notre site Internet, vous trouverez toutes les informations au sujet de la campagne ainsi que des instructions pour la publication des vidéos et, sur myHotellerie-Suisse, des webinaires consacrés à ce sujet.



## **SwissSkills 2025 – les jeunes talents à l'honneur**

On recherche encore des jeunes talents de l'hôtellerie et de la restauration pour les SwissSkills 2025. Votre entreprise compte des jeunes motivés et ambitieux? Permettez à vos apprenti-e-s d'acquérir de précieuses expériences: [www.hotelgastro.ch/fr/swisskills](http://www.hotelgastro.ch/fr/swisskills).

