

Promuovere il personale

Migliorare insieme



La motivazione del personale è la chiave del successo!

Attraverso varie attività, le associazioni settoriali aiutano le aziende associate a trovare e a fidelizzare il personale qualificato adatto. Il marchio MESTIERI ALBERGHIERI mira a suscitare l'interesse delle giovani leve per le professioni alberghiere e della ristorazione attraverso eventi, partecipazioni a fiere per la scelta della professione, orientamenti professionali, offerte di lasciapassare vacanze e la Giornata Nuovo Futuro. In tempi in cui diventa sempre più difficile trovare personale qualificato, è ancora più importante acquisire, promuovere e fidelizzare risorse sia in apprendistato che già attive nel settore.

Nessun altro mestiere offre una tale varietà di opportunità di carriera. Una persona impegnata e motivata ha l'opportunità di assumersi delle responsabilità sin da giovane. Le aziende e il settore si impegnano a farlo presente al personale. Ad esempio, numerosi corsi di perfezionamento professionale sono sostenuti finanziariamente dal contratto collettivo nazionale di lavoro (CCNL nazionale), cui è assoggettata la maggior parte delle aziende del settore alberghiero e della ristorazione, dalla Fondazione Tschumi o da altre offerte. Questa lista sostiene le aziende e tutto il personale nella promozione delle potenzialità di ognuno, rafforzando così l'intero sistema. I corsi di perfezionamento professionale e ulteriori informazioni sulle opportunità di carriera sono consultabili alle pagine: www.hotelleriesuisse.ch, carrieraalberghiera.ch e mestierialberghieri.ch.

Con le misure proposte, lei può aumentare non soltanto le capacità specialistiche ma anche la motivazione delle sue collaboratrici e dei suoi collaboratori. Nel presente volantino sono elencate alcune proposte e offerte che possono fornirle interessanti spunti di riflessione.

Sei proposte vantaggiose per lei e il suo team!



Proposta 1: #lovetohost: per un ramo alberghiero forte

La campagna d'immagine #lovetohost di Hotelleriesuisse mira a far luce costantemente sull'attrattiva del ramo alberghiero. Partecipi anche lei alla campagna e illustri i vantaggi del nostro settore grazie a brevi reel creativi su Instagram. Il progetto è perfetto per promuovere la coesione nel team e la creatività del personale. Tragga ispirazione dai video sul nostro canale Instagram e consulti le istruzioni dettagliate per partecipare sul nostro sito: www.hotelleriesuisse.ch/lovetohost



Proposta 2: assistenza alle aziende formatrici

La formazione delle nuove leve richiede molto tempo ed è difficile da organizzare in parallelo alle attività quotidiane. Inoltre, la formazione professionale è in costante evoluzione anche a causa delle revisioni delle professioni. Qui gli Online Café, le visite personali e gli eventi nell'ambito dell'offerta «Assistenza alle aziende formatrici» forniscono un sostegno mirato alle formatrici e ai formatori dei nostri soci.

www.hotelleriesuisse.ch/formazione-e-personale



Proposta 3: entusiasmare i giovani

La formazione di personale qualificato è fondamentale per il futuro del settore. Scopri le diverse possibilità di avvicinarli al nostro ramo prima e durante la scelta della professione. Nella guida trova sette concetti che l'aiutano nel suo impegno. Se il suo team attua uno dei progetti, farà una cosa magnifica per contribuire insieme a sostenere le nuove leve.

www.hotelleriesuisse.ch/formazione-e-personale



Proposta 4: creare una cultura dirigenziale al passo coi tempi

Una buona cultura dirigenziale significa che il personale dirigente riconosce le capacità di collaboratrici e collaboratori, le promuovono in modo mirato e contribuiscono a uno sfruttamento ottimale delle loro potenzialità. A tal fine, la cultura aperta del confronto e del feedback è un presupposto importante al pari della trasmissione di responsabilità e competenze decisionali adeguata al livello e di una cultura dell'errore vissuta nella pratica.

Le prime idee e spiegazioni sono riportate all'indirizzo

www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality



Proposta 5: accrescere la conciliabilità – nuovi modelli di orario di lavoro

Orari di lavoro irregolari e pianificazione dei turni con breve preavviso rendono più difficile la programmazione efficace sia del tempo libero che dei doveri familiari. Offra a collaboratrici e collaboratori soluzioni individuali anziché strutture rigide. Perché non pubblicare offerte di lavoro con un grado di occupazione flessibile? I posti di lavoro a tempo parziale possono essere utili per mantenere il personale nel settore, perché il grado di occupazione può essere adattato alle diverse situazioni di vita. In questo modo, collaboratrici e collaboratori possono conciliare meglio famiglia e lavoro.

www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality



Proposta 6: sfruttare nuovi potenziali

Per l'acquisizione di personale qualificato, il nostro settore offre diverse potenzialità non ancora sfruttate, come studenti, pensionate e pensionati, dipendenti di altri settori, persone che rientrano nel mercato del lavoro, rifugiate o con disabilità. Scopri come la sua azienda può sfruttare il potenziale dei gruppi target alternativi e come integrarli. Diverse organizzazioni sostengono inoltre l'integrazione finanziariamente e con competenze specialistiche.

www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality



HotellerieSuisse

Monbijoustrasse 130

Casella postale

CH-3001 Berna

T +41 31 370 41 11

nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality

www.hotelleriesuisse.ch/promuovere-lo-sviluppo-del-personale

Promuovere il personale

Scopra una selezione di offerte interessanti nella seguente panoramica.

Durante la formazione

Partecipazione a fiere per la scelta della professione

Per informare i giovani e le persone che li influenzano sui programmi di formazione di base e sul perfezionamento professionale nel settore alberghiero e della ristorazione, mestieralberghieri.ch è presente con uno stand a tutte le fiere dedicate alla scelta della professione. Qui le apprendiste e gli apprendisti del settore rispondono a domande sul loro percorso e sul luogo di formazione. Un'interessante opportunità per entrare in contatto con le future nuove leve in modo semplice e diretto. Vorrebbe collaborare come assistente allo stand? Le apprendiste e gli apprendisti motivati o le loro formatrici e i loro formatori possono iscriversi qui: nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch o tramite il sito web mestieralberghieri.ch

Borsa di studio per la scuola di commercio turistico-alberghiera Minerva

La Fondazione Tschumi di HotellerieSuisse sostiene finanziariamente le allieve e gli allievi delle scuole Minerva. www.hotelleriesuisse.ch/borse



Contributi alla formazione per ICA (impiegati in comunicazione alberghiera) per la scuola alberghiera superiore EHL di Passugg

La Fondazione Tschumi di HotellerieSuisse sostiene finanziariamente le apprendiste e gli apprendisti ICA che frequentano la formazione di base con organizzazione scolastica presso la scuola alberghiera superiore EHL di Passugg. www.hotelleriesuisse.ch/borse



Maturità professionale 1 (MP1)

La MP1 si rivolge ad apprendiste e apprendisti con buone capacità scolastiche, disposti a farsi carico di questo doppio onere. Le aziende associate a HotellerieSuisse che consentono a una persona in formazione di conseguire la maturità professionale (MP1) in parallelo all'attività lavorativa ricevono dalla Fondazione Tschumi un forfait di CHF 2000 per anno di apprendistato a titolo di indennità per i giorni in cui l'apprendista frequenta in aggiunta la scuola. www.hotelleriesuisse.ch/borse



Supporto per persone in formazione

Diversi organismi di consulenza aiutano le apprendiste e gli apprendisti a superare situazioni problematiche. Le persone in formazione degli hotel-scuola possono rivolgersi all'assistenza sociale scolastica al numero +41 77 424 57 75 o alle scuole professionali.

Scambio di apprendiste e apprendisti

Sguardi su altre culture, regioni linguistiche, metodi di lavoro e aziende ampliano gli orizzonti personali. Diverse aziende rendono possibile questo ampliamento delle conoscenze. Spesso è possibile anche uno scambio con gli alberghi partner. Verifichi con il suo superiore le possibilità esistenti.

Dopo la formazione

Campionati delle professioni/SwissSkills

Ogni due anni si svolgono i campionati delle professioni. In questa occasione, i professionisti qualificati del nostro settore dimostrare tutto il loro talento. I campionati delle professioni rafforzano l'immagine della formazione professionale presso l'opinione pubblica e aumentano la motivazione individuale a perfezionarsi. www.hotelgastro.ch/it/swisskills

NextGen. Hospitality Camp

Per cinque giorni, giovani professionisti motivati lavorano a soluzioni per diversi business case. In questo modo imparano ad affrontare i problemi e a sviluppare soluzioni attraverso il processo di Design Thinking. All'Hospitality Summit presentano il loro lavoro alle responsabili e ai responsabili decisionali del settore. Le professioniste e i professionisti interessati, di età compresa tra i 18 e i 26 anni, possono partecipare al camp gratuito. www.hotelleriesuisse.ch/nextgen

Scuola alberghiera superiore parallela all'attività lavorativa (SSS)

Il corso di studio in «Albergatrice-ristoratrice diplomata SSS» e «Albergatore-ristoratore diplomato SSS» può essere frequentato, tra l'altro, parallelamente all'attività lavorativa presso la Scuola alberghiera superiore di Thun. Il corso dura tre anni e le lezioni si tengono due giorni alla settimana. Grazie agli studi paralleli all'attività lavorativa, il contratto di lavoro degli studenti prosegue. www.hotelleriesuisse.ch/scuole-alberghiere

Borsa di studio per studenti di HF Thun, SSTH e EHL

La Fondazione Tschumi concede borse di studio a studenti altamente motivati e talentuosi che necessitano di un contributo finanziario. Per ogni corso di formazione e persona vengono concessi massimo CHF 12000. www.hotelleriesuisse.ch/borse



Esami federali di professione (EP)

L'esame di professione è una prima specializzazione dopo un attestato federale di capacità (AFC). Chi supera l'esame ottiene l'attestato professionale federale. Con questo titolo si può esercitare una funzione media di quadro e svolgere compiti nettamente più impegnativi. Le collaboratrici e i collaboratori e le rispettive aziende vengono sostenuti finanziariamente dal CCNL nazionale. www.hotelgastro.ch/it



Professioniste e professionisti con esperienza

Esami professionali federali superiori (EPS)

Le diplomate e i diplomati all'esame professionale superiore hanno le competenze per farsi carico di attività impegnative e complesse di pianificazione, gestione, comunicazione e informazione. Questo perfezionamento specialistico è concepito per i quadri di livello medio e superiore. Il CCNL nazionale offre sostegno finanziario alle collaboratrici e ai collaboratori e ai loro datori di lavoro. www.hotelgastro.ch/it



Corso postdiploma SSS in management alberghiero

Il corso postdiploma SSS in management alberghiero si configura come un percorso di formazione in management per imprenditrici e imprenditori e quadri superiori dei settori alberghiero, della ristorazione e turistico. Lo SPD avviato da HotellerieSuisse presso la Scuola alberghiera superiore di Thun è sostenuto finanziariamente dal CCNL. Inoltre, il datore di lavoro riceve un'indennità di perdita di guadagno sotto forma di forfait giornalieri. www.hfthun.ch/de/nachdiplomastudium-nds



Vari corsi di formazione continua

Nell'ambito dei corsi sulla sicurezza, corso per ricezionisti o di altri corsi specialistici, esiste un'ampia gamma di opportunità interessanti per ampliare le proprie conoscenze. carrieraalberghiera.ch

Persone non qualificate

Corso di lingua fide per il settore alberghiero e della ristorazione

La lingua è lo strumento più importante per l'integrazione professionale e sociale. Questo corso è rivolto al personale del settore alberghiero e della ristorazione che ha una scarsa conoscenza del tedesco e un contratto di lavoro valido nel settore. Le lezioni si riferiscono alle discipline cucina, servizio ed economia domestica. Vengono impartite le basi linguistiche necessarie per la quotidianità professionale. www.hotelgastro.ch/it



Progresso (qualifica di base)

I corsi di formazione Progresso sono la qualifica di base ideale per il personale del settore alberghiero e della ristorazione che non ha concluso una formazione professionale di base ma ha un contratto di lavoro valido. I corsi durano cinque settimane, migliorano le capacità professionali e ampliano le competenze linguistiche. Sono offerti negli indirizzi economia domestica, cucina, servizio e gastronomia standardizzata. www.il-mio-progresso.ch



Qualifica professionale per adulti

Un diploma professionale riconosciuto a livello di apprendistato offre molti vantaggi. Per gli adulti ci sono quattro modi diversi per ottenere una prima qualifica professionale: un classico tirocinio, un tirocinio abbreviato, una procedura di qualificazione per adulti o una procedura di convalida. www.orientamento.ch



Formatrici e formatori professionali Responsabili della formazione

Corso per formatrici e formatori professionali: know-how per responsabili della formazione

Il corso per formatrici e formatori professionali, concepito appositamente per chi opera nel settore, trasmette alle responsabili e ai responsabili della formazione le nozioni necessarie per selezionare e formare in modo mirato le apprendiste e gli apprendisti. Questo corso è sostenuto finanziariamente dal CCNL.

www.hfthun.ch/de/berufsbildner-kurse oppure www.hotelgastro.ch/corso-per-formatrici

Per le formatrici e i formatori sono disponibili corsi di approfondimento, specificamente orientati alle singole professioni: www.hotelgastro.ch/it/formazione



Assistenza alle aziende formatrici

Le aziende formatrici di HotellerieSuisse beneficiano di un sostegno individuale. L'offerta comprende visite personali alle imprese e altri servizi utili che sosterranno e rafforzeranno il ruolo di chi si dedica alla formazione professionale e di chi ne è responsabile. Ne approfitti anche lei! www.hotelleriesuisse.ch/sostegno-formazione

Azienda formatrice TOP

Con il marchio di qualità nazionale «Azienda formatrice TOP» la sua azienda è un segnale tangibile della qualità della formazione professionale. Con una struttura a tre livelli, le formatrici e i formatori professionali vengono supportati e formati nella promozione completa e individuale degli apprendisti.

www.hotelleriesuisse.ch/certificato-top



Vari corsi di formazione continua

Nell'ambito dei corsi sulla sicurezza, corso per ricezionisti o di altri corsi specialistici, esiste un'ampia gamma di opportunità interessanti per ampliare le proprie conoscenze. carrieraalberghiera.ch

Buono a sapersi

Il personale deve pagare tutto di tasca propria? No, molti corsi di perfezionamento professionale sono sostenuti finanziariamente dal CCNL nazionale, cui è assoggettata la maggior parte delle aziende del settore alberghiero e della ristorazione, dalla Fondazione Tschumi o da altre offerte. www.hotelleriesuisse.ch/it/formazione-e-personale/finanziamento

Desidera crescere professionalmente? Si rivolga alla persona responsabile nella sua azienda: _____