

# 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 [mestierialberghieri.ch](http://mestierialberghieri.ch) 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/it](http://www.hotelleriesuisse.ch/it), [www.carrieraalberghiera.ch](http://www.carrieraalberghiera.ch) e [www.mestierialberghieri.ch](http://www.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: 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 nel rapporto di analisi all'indirizzo [www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality](http://www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality)



## **Proposta 2: 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](http://www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality)



## **Proposta 3: promozione della formazione di base e continua**

Il settore alberghiero offre molte possibilità di carriera, dalla formazione professionale di base al diploma di scuola universitaria professionale. L'offerta è ampia e, in molti casi, è addirittura sostenuta dal CCNL nazionale. Offra alle sue collaboratrici e ai suoi collaboratori la possibilità di perfezionarsi e approfittare delle conoscenze acquisite che potrà integrare nella quotidianità lavorativa. Oppure, che ne direbbe di uno scambio di apprendiste e apprendisti per conoscere un'altra azienda o addirittura un'altra regione linguistica? [www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality](http://www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality)



#### **Proposta 4: migliorare il sistema di remunerazione**

Non si tratta solo di denaro! Per trasformare il tradizionale posto di lavoro in un interessante pacchetto completo, occorrono nuove forme di retribuzione più personalizzate. Offra al suo personale interessanti fringe benefit e li comunichi regolarmente. Utilizza già la piattaforma dei vantaggi di Swibeco o partecipa al progetto «Staffdeals»? Mostri al suo personale i benefit aggiuntivi che può ottenere.

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



#### **Proposta 5: monitoraggio delle condizioni quadro**

Nel turismo, il mercato del lavoro è influenzato dalle tendenze economiche, sociali e politiche. Tra gli sviluppi più importanti figurano la digitalizzazione e le generazioni Y e Z. Affronti il cambiamento dei valori, le richieste e le esigenze per restare un datore di lavoro attraente. Si tenga al corrente e mostri interesse per le tendenze che stanno cambiando il settore e il mercato del lavoro.

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



#### **Proposta 6: sfruttare nuovi potenziali**

Per quanto riguarda 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. Inoltre, esistono diversi corsi o anche organizzazioni che forniscono sostegno finanziario e le necessarie conoscenze specialistiche per l'integrazione. Valuti le possibilità che esistono per dare anche ad altre persone un'opportunità nel nostro settore.

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



#### **HotellerieSuisse**

Monbijoustrasse 130

Casella postale

CH-3001 Berna

T +41 31 370 41 11

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

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

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

[www.hotelleriesuisse.ch/promuovere-lo-sviluppo-del-personale](http://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, mestierialberghieri.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](mailto:nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch) o tramite il sito web [www.mestierialberghieri.ch](http://www.mestierialberghieri.ch)

### Borsa di studio per la scuola di commercio turistico-alberghiera Minerva (HHS)

La Fondazione Tschumi di HotellerieSuisse sostiene finanziariamente le allieve e gli allievi delle scuole Minerva. [www.hotelleriesuisse.ch/borse](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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 12 000. [www.hotelleriesuisse.ch/borse](http://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](http://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](http://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. L'unico corso postdiploma riconosciuto dalla Confederazione a livello di scuola specializzata superiore è sostenuto finanziariamente dal CCNL. Inoltre, il datore di lavoro riceve un'indennità di perdita di guadagno sotto forma di forfait giornalieri. [www.hotelleriesuisse.ch/nds](http://www.hotelleriesuisse.ch/nds)



### Vari corsi di formazione continua

Nell'ambito dei corsi sulla sicurezza o di altri corsi specialistici, esiste un'ampia gamma di opportunità interessanti per ampliare le proprie conoscenze. [www.carrieraalberghiera.ch](http://www.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](http://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](http://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](http://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: tutte le spese vengono rimborsate ai partecipanti. [www.hotelleriesuisse.ch/corsi-per-formatrici](http://www.hotelleriesuisse.ch/corsi-per-formatrici) oppure [www.hotelgastro.ch/corso-per-formatrici](http://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](http://www.hotelgastro.ch/it/formazione)



### Assistenza alle aziende formatrici

HotellerieSuisse potenzia l'assistenza alle aziende formatrici. 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](http://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](http://www.hotelleriesuisse.ch/certificato-top)



### Premio Protagonista del futuro

Questo premio viene assegnato alle collaboratrici e ai collaboratori che contribuiscono alla promozione del personale qualificato per fidelizzarlo nel settore. Le allieve e gli allievi possono iscrivere la propria formatrice o il proprio formatore qui: [www.yourethebest.ch/it](http://www.yourethebest.ch/it)

### Vari corsi di formazione continua

Nell'ambito dei corsi sulla sicurezza o di altri corsi specialistici, esiste un'ampia gamma di opportunità interessanti per ampliare le proprie conoscenze. [www.carrieraalberghiera.ch](http://www.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](http://www.hotelleriesuisse.ch/it/formazione-e-personale/finanziamento)

**Desidera crescere professionalmente?** Si rivolga alla persona responsabile nella sua azienda: \_\_\_\_\_