HotellerieSuisse

Promotion des collaborateurs

Progresser ensemble

Des collaboratrices et des collaborateurs motivés sont la clé du succès!

Les associations de branche soutiennent leurs établissements, par le biais de diverses activités, dans leurs efforts pour recruter du personnel qualifié et le garder dans la profession. metiershotelresto.ch s'attache à éveiller l'intérêt des jeunes gens aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration à travers des actions comme le camp Explorhôtel, la participation aux salons des métiers, les séances d'orientation professionnelle, le passeport vacances ou la journée Futur en tous genres. A l'heure où il devient toujours plus difficile de trouver des collaborateurs qualifiés, il est très important de pouvoir attirer des apprentis et des collaborateurs, de les promouvoir et de les garder.

Pratiquement aucune autre branche n'offre une telle diversité de débouchés de carrière. Un collaborateur dynamique et motivé a la possibilité très tôt déjà d'assumer des responsabilités. Les établissements en particulier mais aussi la branche dans son ensemble s'efforcent d'attirer l'attention sur cette opportunité. La Convention collective nationale de travail (CCNT), à laquelle sont soumis la plupart des établissements dans l'hôtellerie et la restauration, soutient financièrement de nombreuses formations continues. La Fondation Tschumi aussi octroie des aides, et d'autres offres encore permettent d'alléger les coûts.

La présente liste encourage les employeurs et les collaborateurs à exploiter le potentiel des employés et à renforcer ainsi leur établissement. Vous trouverez les formations continues et d'autres informations sur les possibilités de carrière sur www.hotelleriesuisse.ch, www.gastrosuisse.ch, ainsi que sur www.metiershotelresto.ch.

Développez les capacités de vos collaborateurs et boostez leur motivation en vous inspirant des mesures proposées. Ce flyer présente quelques suggestions et offres pour donner une première impulsion.

Six propositions dont votre équipe et vous-même pouvez tirer profit!

1ère proposition: Mettre en place une culture de leadership moderne
Une bonne culture de leadership, ce sont des cadres dirigeants qui cernent les capacités de leurs collaborateurs, qui les stimulent de manière ciblée et qui les aident à exploiter au mieux leur potentiel. Promouvoir une culture ouverte du dialogue et du feedback est une condition tout aussi indispensable que de savoir déléguer au niveau qu'il convient des responsabilités et des compétences de décision ou que de mettre en œuvre une culture de l'erreur. Vous trouverez les premiers éléments et précisions à ce sujet dans le rapport d'analyse disponible sur www.futurehospitality.ch

2e proposition: Introduire de nouveaux modèles de temps de travail
Avec des horaires de travail irréguliers et des plans de travail à court terme, les collaborateurs peuvent difficilement planifier efficacement leurs loisirs et leurs obligations familiales. Proposez-leur des solutions individuelles plutôt que des structures rigides. Et pourquoi ne pas mettre au concours des postes à taux d'activité flexible? Les emplois à temps partiel peuvent aider à garder les collaborateurs dans la branche, car le taux d'activité peut être adapté pour concorder avec le mode de vie de tout un chacun. Il sera ainsi plus facile de concilier vie familiale et vie professionnelle.

3e proposition: Ouvrir les portes de son établissement le jour de Please Disturb
Lors de la journée portes ouvertes «Please Disturb», le public, et en tout premier lieu les jeunes intéressés par les métiers de l'hôtellerie et la restauration, peuvent jeter un œil dans les coulisses des hôtels. Cette action éveille l'intérêt pour la branche et soigne en même temps son image. Les visiteurs sentent battre le cœur de l'hôtellerie et de la restauration. Cela dissipe leurs éventuelles craintes et préjugés face aux carrières dans la branche. Please Disturb est aussi un instrument de motivation interne – les collaborateurs sont fiers de transmettre leur savoir-faire. www.pleasedisturb.ch/fr.

4e proposition: Permettre aux formateurs de fréquenter des séminaires de mise à jour
HotellerieSuisse ainsi qu'Hotel & Gastro formation Suisse proposent des demi-journées et journées de cours pour les formateurs en entreprise. Ces cours ont pour but d'actualiser et d'approfondir des thèmes d'actualité en rapport avec les apprentis. Ils offrent aussi de nombreuses occasions pour rencontrer d'autres formateurs et d'élargir son réseau. www.hotelleriesuisse.ch/update ou www.hotelgastro.ch/fr/formation

5e proposition: Ateliers, journées passeport vacances, Futur en tous genres
Metiershotelresto.ch organise divers événements passionnants pour les enfants ainsi que pour les jeunes en âge de choisir un métier. Vous souhaiteriez vous aussi avec votre équipe proposer une manifestation visant à promouvoir la relève ou participer à une telle manifestation? Contactez-nous à: releve@hotelleriesuisse.ch.

6e proposition: Projet LIFT pour les jeunes
Le projet LIFT offre aux jeunes en proie à des difficultés scolaires et sociales de meilleures chances d'entrer directement dans le monde du travail. Occupés à des postes de travail hebdomadaire, les jeunes de la 7e à la 9e année scolaire acquièrent leurs premières expériences professionnelles en réalisant des travaux pratiques simples dans une entreprise. Ils sont pour cela préparés et accompagnés par des professionnels de l'école. Vous souhaiteriez participer au projet avec votre établissement?
Apprenez-en plus sur www.jugendprojekt-lift.ch/fr

PERFORMANCE myclimate neutral Imprimé
No. 01-19-926023 – www.myclimate.org
© myclimate – The Climate Protection Partnership

FSC www.fsc.org
RECYCLE
Papier fait à partir de matériaux recyclés
FSC® C016087

HotellerieSuisse
Monbijoustrasse 130
Case postale
CH-3001 Berne
T +41 31 370 41 11
welcome.romandie@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality

Promotion des collaborateurs

Inspirez-vous des suggestions très intéressantes présentées ci-après

Pendant la formation

Participation aux salons des métiers
Pour informer les jeunes et leurs influenceurs sur les formations initiales et les formations continues, metiershotelresto.ch est représenté à un stand dans tous les salons des métiers. Les apprentis de la branche répondent aux questions des personnes curieuses d'en savoir davantage sur leur profession et leur lieu de formation. Un moyen intéressant d'entrer en contact de manière simple et décontractée avec la relève de demain. Participer à l'animation d'un stand vous intéresse? Les apprentis motivés ou leurs formateurs peuvent s'inscrire ici: releve@hotelleriesuisse.ch

Bourse pour l'Ecole de commerce Hôtellerie-Tourisme Minerva
La Fondation Tschumi d'HotellerieSuisse soutient financièrement les élèves des écoles Minerva. Elle octroie des bourses à des jeunes dont les parents dirigent un hôtel membre d'HotellerieSuisse. www.hotelformation.ch/financement

Maturité professionnelle 1 (MP1)
La MP1 s'adresse à des jeunes qui ont de très bons résultats scolaires et qui sont prêts à assumer une double charge de cours. Les établissements membres d'HotellerieSuisse qui permettent à un apprenti de préparer la MP1 en cours d'emploi reçoivent de la Fondation Tschumi un forfait de CHF 20 000 par année de formation à titre d'indemnité pour les jours d'absence de l'apprenti qui suit les cours. www.hotelformation.ch/financement

Soutien aux apprentis ou aux formateurs
Divers bureaux de conseil soutiennent les apprentis dans la gestion de situations problématiques. Les apprentis des hôtels-écoles d'HotellerieSuisse peuvent s'adresser au service du Travail social en milieu scolaire +41 77 424 57 75. Les écoles professionnelles proposent également un service de Travail social en milieu scolaire. Quant aux formateurs, ils peuvent solliciter le soutien de l'Office cantonal de la formation professionnelle ou s'adresser au service de conseil en formation chez HotellerieSuisse +41 31 370 432 83.

Do you speak english? Cours de langue pour les collaborateurs qualifiés de l'hôtellerie et de la restauration
HotellerieSuisse propose des cours de langue spécifiques à la branche aux collaborateurs qualifiés, à tous les niveaux. Cours intensif à l'Hôtel-école Regina à Interlaken ou séjour linguistique en Angleterre, à vous de décider. Vous approfondissez vos connaissances d'anglais de manière ciblée pour la profession. Découvrez les offres convenant à votre niveau et à vos besoins: www.hotelbildung.ch/eia

Echange d'apprentis
Découvrir d'autres cultures, régions linguistiques, modes de travail et entreprises élargit son propre horizon. Divers prestataires permettent un tel enrichissement. Nous vous aidons volontiers à choisir l'offre la plus adaptée: bildungsberatung@hotelleriesuisse.ch

Career Day
Le Career Day qui se tient chaque année renseigne les jeunes qui forment la relève sur les possibilités de formation continue qui sont offertes après la formation initiale, la maturité ou des études dans une école hôtelière. L'événement est aussi l'occasion de nouer des contacts avec des employeurs potentiels dans l'hôtellerie et de la restauration. La participation au Career Day est gratuite. www.hotelformation.ch/careerday

Après la formation

Championnats des métiers/SwissSkills
Tous les deux ans ont lieu les championnats des métiers dans la branche. L'occasion pour les cuisinières/cuisiniers qualifiés, les spécialistes en restauration, les spécialistes en hôtellerie et les spécialistes de l'intendance de démontrer leurs compétences. Les championnats des métiers renforcent l'image de la formation professionnelle auprès du public et motivent les professionnels à perfectionner encore davantage leur travail. Autres informations sur www.hotelgastro.ch/swissskills.

Ecole hôtelière (ES) en cours d'emploi (disponible en allemand uniquement)
Les études visant l'obtention du titre «Hôtelière-restauratrice diplômée ES» et « Hôtelier-restaurateur diplômé ES» peuvent être réalisées en cours d'emploi à l'Ecole hôtelière de Thoune. Les études durent trois ans à raison de deux journées de cours hebdomadaires. Les études en cours d'emploi permettent aux étudiants de garder leur contrat de travail. www.hotelbildung/partnerschulen.ch

Bourse pour les étudiants de l'EH Thoune, de la SSTH et de l'EHL
La Fondation Tschumi octroie des bourses aux étudiants talentueux et très motivés, mais dont les ressources financières sont limitées. Un montant maximum de CHF 12 000 est accordé par formation. Parallèlement à cette forme de soutien, une aide financière jusqu'à concurrence de CHF 2500 tout au plus peut être sollicitée pour un échange international avec une école affiliée à l'association. Critères d'attribution et autres informations utiles: www.hotelformation.ch/financement

Acquérir une expérience professionnelle à l'étranger
Travailler à l'étranger enrichit son propre développement, stimule la capacité d'apprendre et permet d'approfondir la langue du pays. C'est un plus à ne pas sous-estimer dans son curriculum vitae. Agroverde aide les personnes intéressées à trouver une place de stage ou de travail. www.agroverde.ch/fr

Examens professionnels fédéraux (EP)
L'examen professionnel est la première spécialisation après le certificat fédéral de capacité (CFC). La réussite de l'examen professionnel débouche sur l'obtention d'un brevet fédéral. Les titulaires de ce titre peuvent exercer une fonction de cadre moyen et assumer des tâches plus exigeantes. Les collaborateurs et leur établissement bénéficient du soutien financier de la CCNT. www.hotelgastro.ch

Divers cours de perfectionnement
E-marketing hôtelier, cours de réceptionniste, forum de l'innovation «Input», cours d'anglais, coach qualité (niveaux 1 et 2), cours de sécurité et autres cours spécialisés – autant de possibilités intéressantes pour élargir les compétences des collaborateurs. Informations complémentaires: www.carrierehotelresto.ch

Professionnels avec expérience

Championnats
En participant aux concours des cuisiniers, aux championnats du service ou de l'intendance, les collaborateurs qualifiés de la branche peuvent se mesurer avec d'autres professionnels

Examens professionnels fédéraux supérieurs (EPS)
La réussite de l'examen professionnel supérieur vous confère la capacité d'assumer des tâches exigeantes et complexes de planification, de gestion, de communication et d'information. Cette formation continue spécifique est conçue pour les cadres moyens et cadres supérieurs. La CCNT offre un soutien financier aux collaborateurs et aux employeurs. www.hotelgastro.ch

Etudes postdiplôme ES en management hôtelier (disponible en allemand uniquement)
Les études postdiplôme ES en management hôtelier se positionnent comme une formation en management pour les entrepreneurs et pour les cadres supérieurs dans l'hôtellerie, la restauration et le tourisme. La seule formation postdiplôme de niveau ES reconnue par la Confédération est soutenue financièrement par la CCNT. De plus, l'employeur reçoit une indemnité au titre de la perte de gain sous forme de forfaits journaliers. Le meilleur travail de diplôme est récompensé par le Prix d'encouragement de la Fondation Hans Schellenberg à hauteur du montant du dernier module de cours. www.hotelformation.ch/fr/nds

Divers cours de perfectionnement
E-marketing hôtelier, cours de réceptionniste, forum de l'innovation «Input», cours d'anglais, coach qualité (niveaux 1 et 2), cours de sécurité et autres cours spécialisés – autant de possibilités intéressantes pour élargir les compétences des collaborateurs. Informations complémentaires: www.carrierehotelresto.ch

Travailleurs non qualifiés

Cours de langue fide hôtellerie-restauration
La langue est la clé fondamentale de l'intégration professionnelle et sociale. Le cours s'adresse aux collaborateurs de l'hôtellerie et de la restauration ayant peu de connaissances de français, mais disposant d'un contrat de travail valable dans la branche. L'enseignement porte sur les secteurs cuisine, service et intendance et il dispense les connaissances linguistiques nécessaires pour le quotidien au travail. www.hotelgastro.ch

Progresso (qualifications de base)
Les cours Progresso assurent de bonnes qualifications de base aux collaborateurs dans l'hôtellerie et la restauration qui ne sont pas au bénéfice d'une formation professionnelle initiale, mais qui disposent d'un contrat de travail valable. Les formations durent cinq semaines, elles permettent d'améliorer les aptitudes professionnelles et d'approfondir les connaissances linguistiques. Les cours Progresso sont proposés dans les secteurs intendance, cuisine, service et restauration de système. www.mon-progresso.ch

Diplôme professionnel pour adultes
Un diplôme professionnel reconnu, de niveau apprentissage, apporte de nombreux avantages. Pour les adultes, il existe quatre moyens différents d'acquérir un diplôme professionnel. Ils peuvent effectuer un apprentissage ordinaire, un apprentissage raccourci, une procédure de qualification pour adultes ou une procédure de validation des acquis. Informations complémentaires: www.orientation.ch

Formateurs/responsables de la formation

Cours pour formateurs – savoir-faire pour les responsables de la formation
Le cours pour formateurs, spécialement conçu pour les professionnels de la branche, dispense aux responsables de la formation les connaissances nécessaires pour sélectionner et former les apprentis de manière ciblée. Le cours est soutenu financièrement par la CCNT, tous les frais de cours sont remboursés aux participants. www.formationprof.ch ou www.hotelgastro.ch/fr/formation-professionnelle

Prix «Porteur d'avenir»
Le prix d'encouragement récompense des collaborateurs qui contribuent à promouvoir la main-d'œuvre qualifiée, afin de la retenir dans la branche. Les apprentis peuvent inscrire ici leur formateur/formatrice en entreprise: www.zukunftstraeger.ch/fr

Bon à savoir

Les collaborateurs doivent-ils tout payer eux-mêmes? Non, de nombreuses formations continues sont soutenues financièrement par la CCNT, à laquelle sont assujetties la plupart des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration, par la Fondation Tschumi ou par le biais d'autres aides. www.hotelformation.ch/financement

Vous souhaitez continuer à vous développer? Annoncez-vous auprès de la personne responsable dans votre établissement: _____

novembre 2019