

Qualification complémentaire pour la reconversion professionnelle dans l'hôtellerie et la restauration : une chance supplémentaire pour les demandeurs d'emploi ?

Colloque

Quelle contribution l'insertion professionnelle peut-elle apporter à la lutte contre la pénurie de main-d'œuvre qualifiée ?

26 octobre 2023

Richard Decurtins, Responsable Formation professionnelle GastroSuisse

GastroSuisse

GastroSuisse est l'association faîtière pour l'hôtellerie et la restauration avec près de **20'000 établissements membres**. Environ 2'500 d'entre eux sont des hôtels, structurés en 26 associations cantonales.

L'Ecole Hôtelière de Zurich et **l'Ecole Hôtelière de Genève** font également partie de GastroSuisse.

Gastroconsult AG propose des services dans les secteurs fiduciaires, financiers et du conseil aux entreprises.

GastroSocial est la **caisse de compensation et de prévoyance** de GastroSuisse, avec 22'000 établissements affiliés et 170'000 assuré·e·s.

Hotel & Gastro formation Suisse

Le but d'Hotel & Gastro formation et de ses associations cantonales et régionales est de coordonner et de promouvoir la formation professionnelle dans l'hôtellerie-restauration dans un esprit de partenariat social et d'exécuter en commun des tâches dans la formation professionnelle dans l'intérêt des associations responsables et membres.

Associations responsables

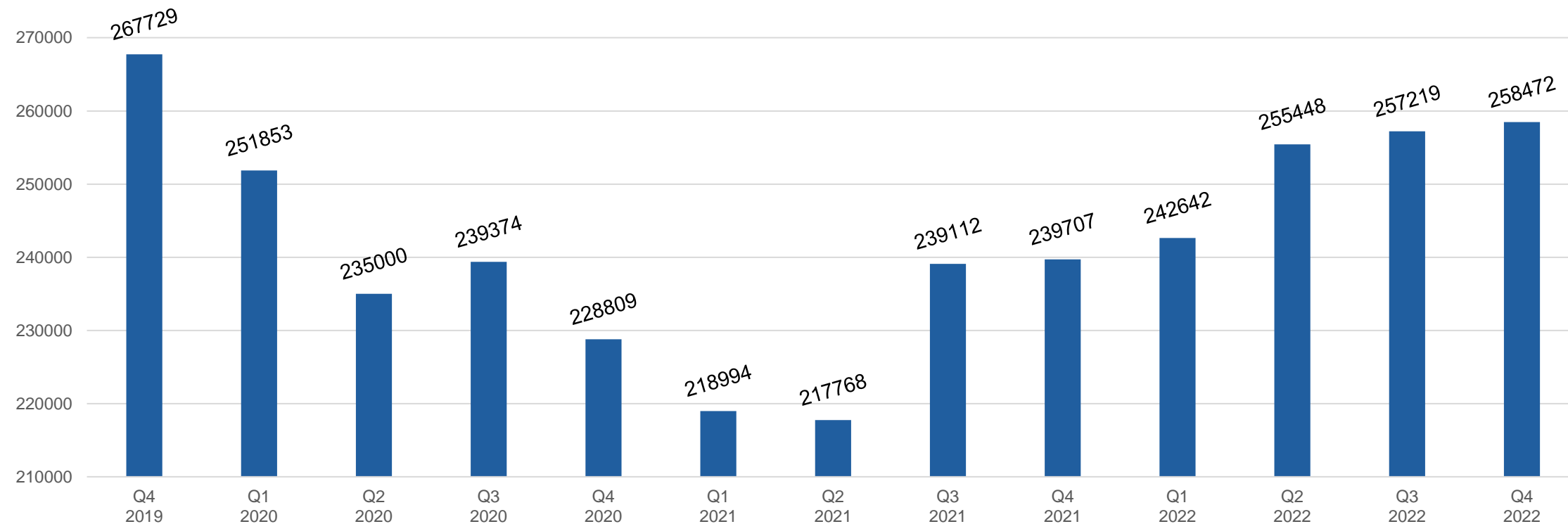
GastroSuisse, Organisation patronale

HotellerieSuisse, Organisation patronale

Hotel & Gastro Union, Organisation du personnel

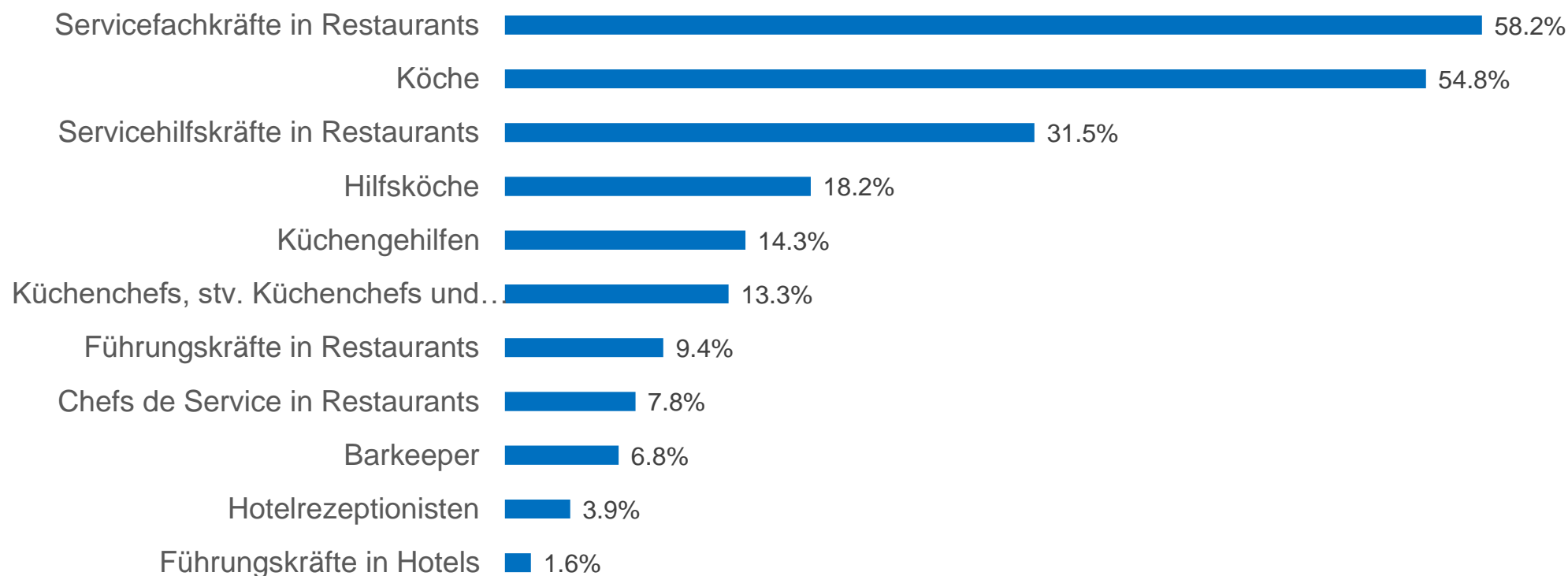
Emplois dans l'hôtellerie et la restauration

Quartalsentwicklung der Stellenanzahl im Gastgewerbe



Quelle: Bundesamt für Statistik, Beschäftigungsstatistik

Fonctions difficiles à pourvoir



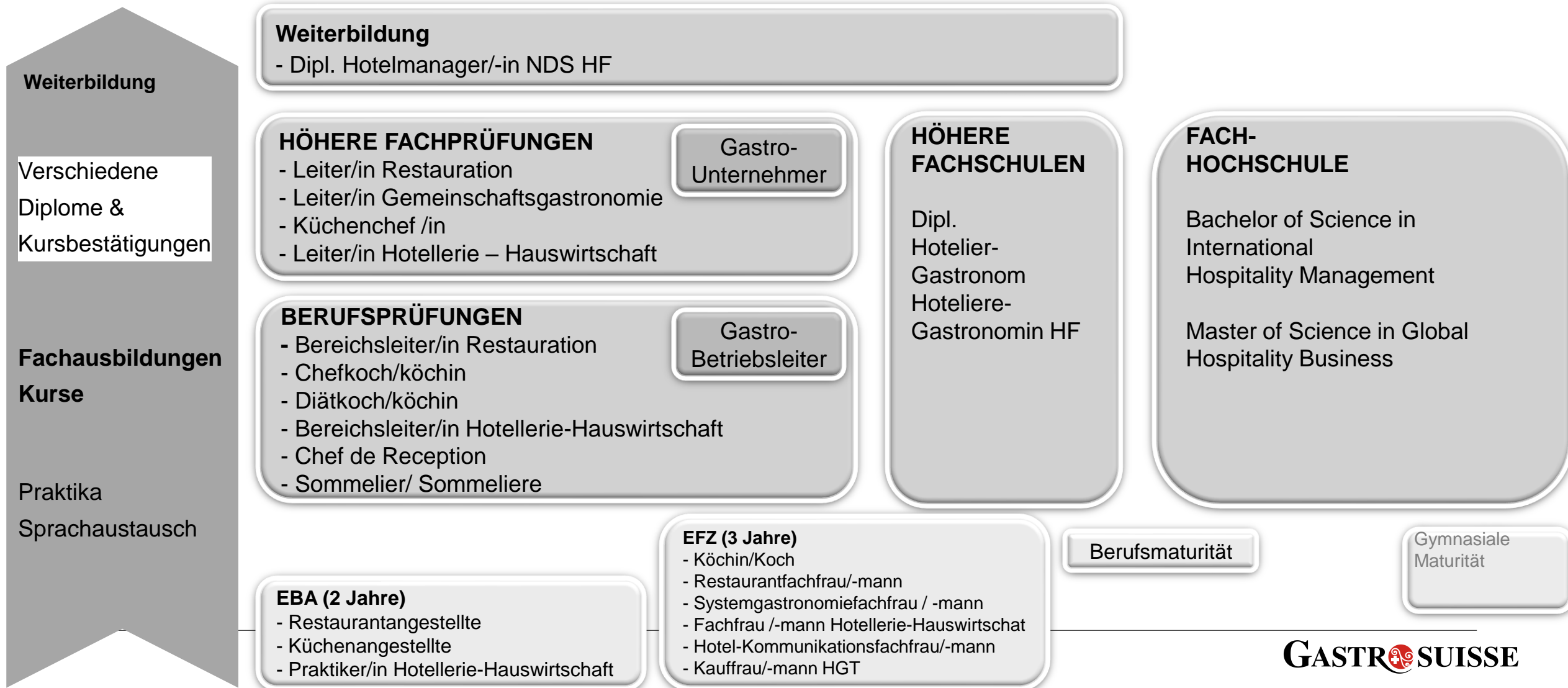
Quelle: Erhebungen GastroSuisse

Le marché du travail dans l'hôtellerie et la restauration est ouvert

- Les barrières d'entrée sont relativement basses et le marché est ouvert aux travailleurs et travailleuses qui ne bénéficient pas de qualifications spécifiques dans le domaine.
- La plupart des travailleurs et travailleuses de l'hôtellerie et de la restauration exercent des métiers qu'ils n'ont pas appris au départ.
- Le nombre de personnes qui se reconvertissent professionnellement dans l'hôtellerie est élevé.
- Dans les postes de direction, seuls **19% ont appris le métier.**
- Dans le service et l'accueil, ils sont **27%.**
- Dans la cuisine, ils sont **51%.**

Quelle: AMOSA

Concept global de formation et de formation continue



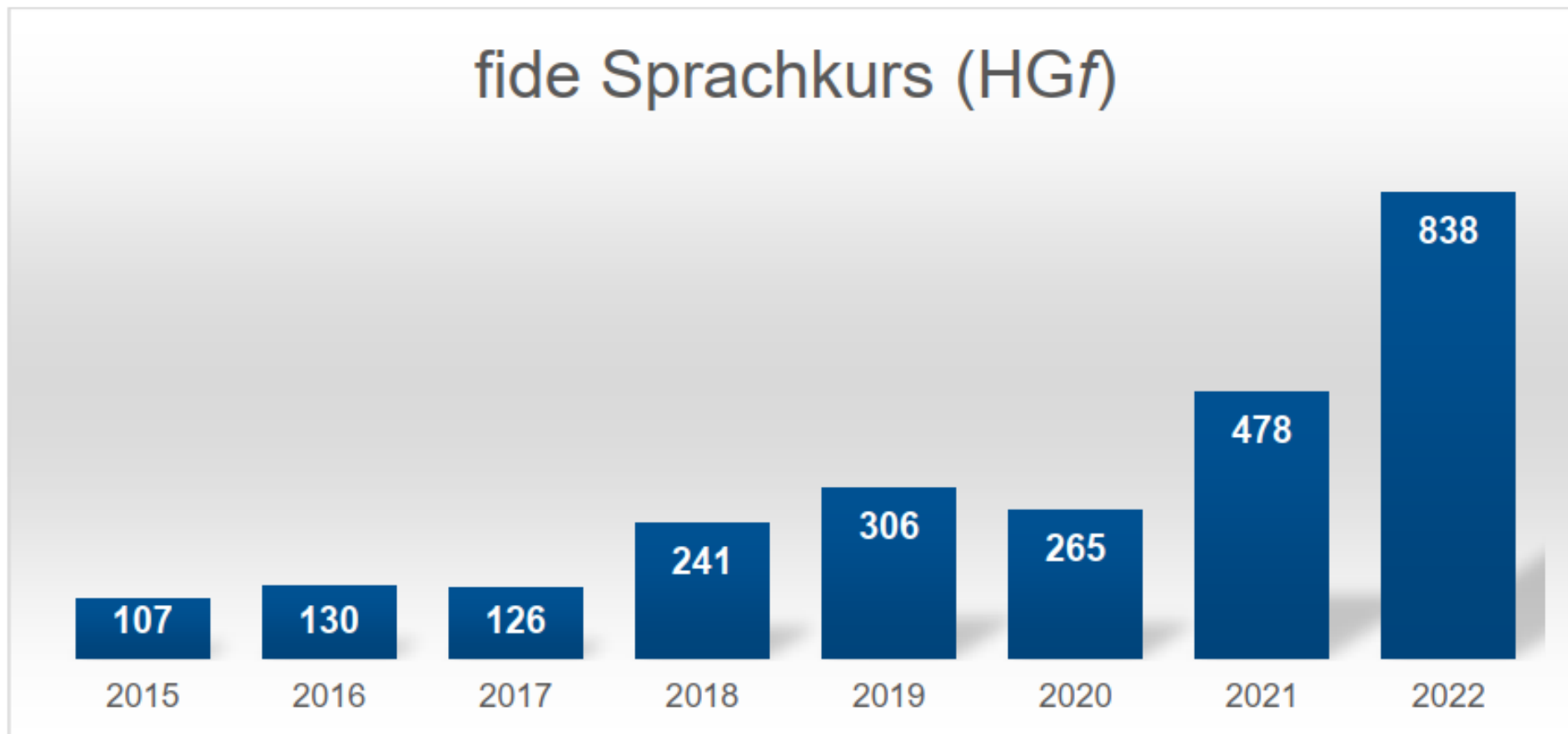
fide cours de langue / attestation de cours

- Pour les personnes qui n'ont pas encore atteint le niveau de langue B1
- Pour les personnes qui ont un contrat de travail valide dans le Canton hôte.

- SEMAINE 1 : 2 leçons, évaluation le jour 1
- SEMAINE 2-13 : 4 leçons par semaine sur 2 jours
- Nombre de semaines 13
- Nombre de jours de cours 25
- Nombre de leçons 50

Prise en charge de la totalité des frais de cours

Participation



Progresso

Groupe cible

- Collaborateurs-rices sans diplôme dans l'hôtellerie et la restauration (souvent issus de la migration).

Conditions préalables

- Les participant·e·s travaillent dans un domaine spécialisé.
 - Cuisine, service, intendance, restauration de système.
- Les participant·e·s comprennent une langue nationale et sont en mesure de bien se faire comprendre.
- Les participant·e·s disposent de connaissances en lecture et en écriture.
- Les participant·e·s n'ont pas de diplôme professionnel dans l'hôtellerie et la restauration.

Progresso

Principes de base

Éléments des cours interentreprises & AFP

p. ex. en cuisine selon les étapes de procédure

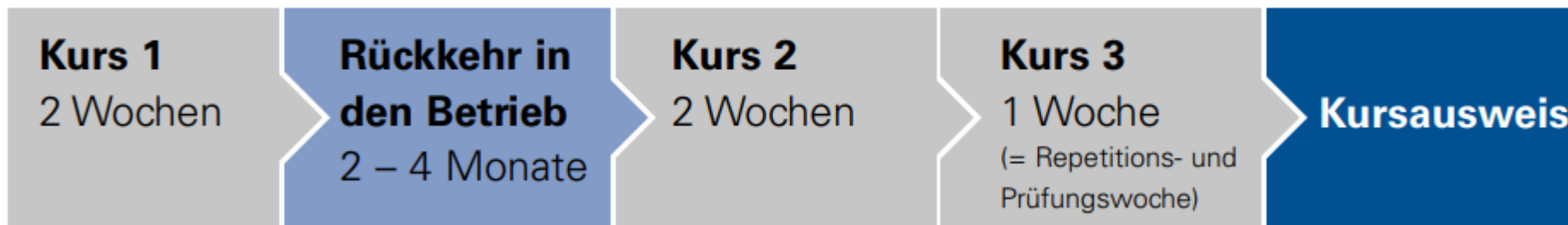
Achat - Réception des marchandises - Préparation –
Vente

Cuisinier-ère
CFC

Soutien de
CHF 4.000.-

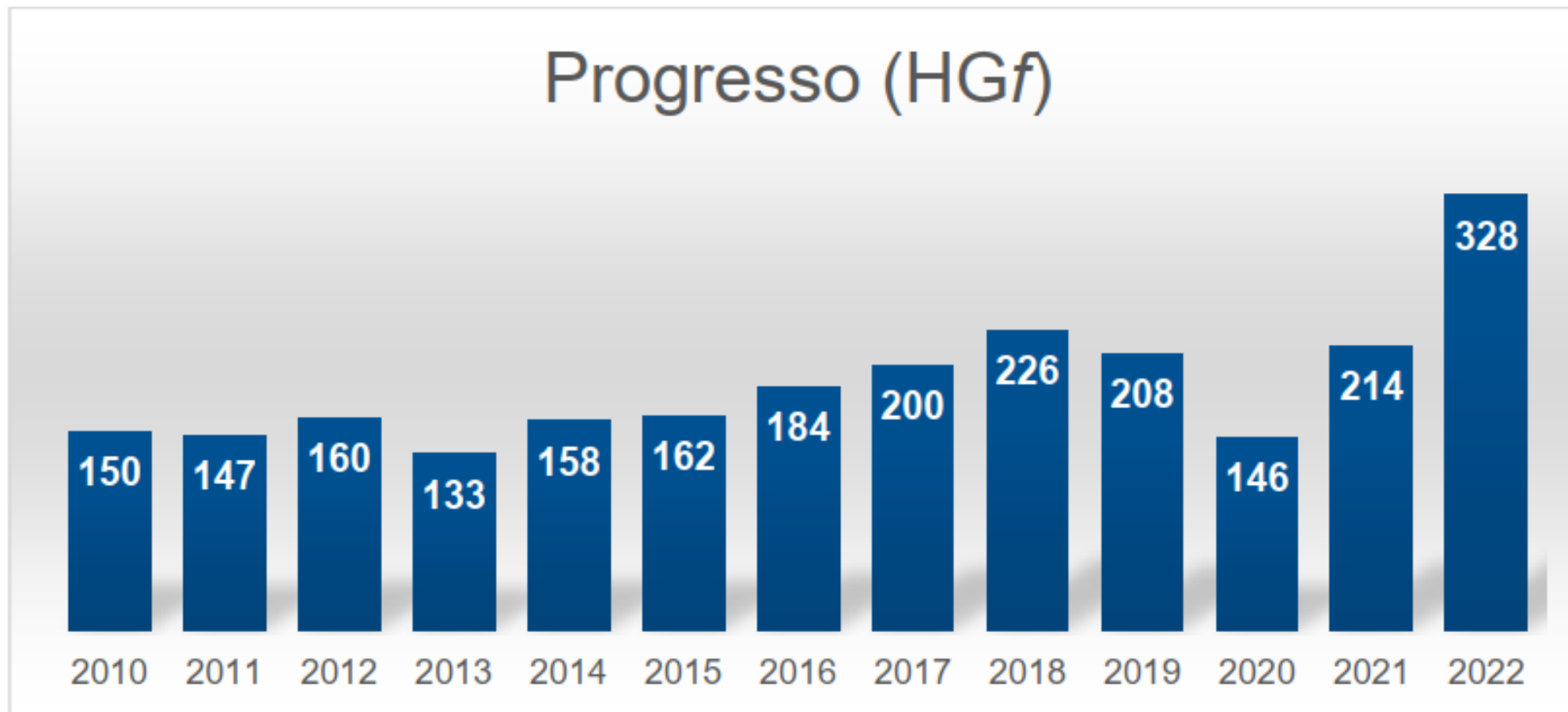
Formation
modulaire
raccourcie
Employé-e de
cuisine AFP

Soutien de
CHF 1.700.-



Prise en charge des frais de cours, indemnité de perte de travail de
138 CHF par jour

Participation



Raisons de ne pas participer à la formation (du point de vue des entreprises)

	Anteil von Antworten mit hoher Zustimmung (Top-Two)	Mittelwerte (5er-Skala, Topwert 5)		
	Total (n = 503)	Total (n = 503)	D-CH (n = 254)	W-CH (n = 249)
Unser Betrieb ist zu klein	53%	3.60	3.51	3.82
Es ist ebenso gut, wenn Betriebe die Mitarbeitenden on the job ausbilden	34%	3.33	3.32	3.38
Es ist ebenso gut, wenn Betriebe die Mitarbeitenden in-house ausbilden	33%	3.30	3.22	3.52
Es lohnt sich nicht für den Betrieb, wenn Mitarbeitende Aus- und Weiterbildungen absolvieren	26%	2.66	2.51	3.02
Die Mitarbeitenden sind zu lange weg von unserem Betrieb	24%	2.86	2.69	3.27
Die Mitarbeitenden wechseln nach der Aus- und Weiterbildung die Stelle	23%	2.83	2.67	3.26
Die Lohnersatzentschädigung ist zu gering	17%	2.76	2.52	3.37
Ausbildung bringt zu wenig	12%	2.06	1.98	2.27
Es werden die falschen Aus- und Weiterbildungen angeboten	7%	2.02	1.80	2.65

Merci pour votre attention

Serie: Progresso-Erfolgsgeschichten

Latino-Charme gepaart mit Schweizer Qualität

Diego Bastos hatte viele Berufe, bevor er in einem Progresso-Kurs seine Liebe zum Serviceberuf entdeckte.

Elegant wie ein Schwan gleitet die «Diamant» über den Vierwaldstättersee. Bis zu 400 Gäste können gleichzeitig an Bord des Motorschiffes verköstigt werden. Verantwortlich für das gastronomische Angebot ist die Tavolago AG



Serie: Progresso-Erfolgsgeschichten

Logatharan Thangarajah kocht am liebsten Rösti

Logatharan Thangarajah hat sich über den Progresso-Kurs zum Berufsbildner hochgearbeitet. Eine Karriere wie aus dem Bilderbuch.

Logatharan Thangarajah wurde in Sri Lanka geboren. Dort arbeitete er als Geschäftsführer eines Lebensmittellagers. Wie viele andere flüchtete der heutige Koch EFZ wegen des Bürgerkriegs in die Schweiz. «Ich bin sehr dankbar für alle Möglichkeiten, die ich hier bekommen habe», sagt der inzwischen 42-Jährige.

