

Marketing des professions

Guide pour les entreprises formatrices

Interlocuteur

GastroSuisse
Promotion de la relève
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zurich

0848 377 111
nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch
www.metiershotelresto.ch
www.carrierehotelresto.ch

Impressum

Rédaction: Promotion de la relève GastroSuisse
Éditeur: GastroSuisse
Date de publication: octobre 2023

Chères formatrices, chers formateurs,

La restauration et l'hôtellerie ont besoin de professionnels bien formés, c'est-à-dire de personnel qualifié. Les collaborateurs qualifiés sont des personnes qui ont suivi une formation reconnue, qui sont passées par les procédures de qualification et qui exercent leur profession avec compétence et savoir-faire. Ce sont ces personnes qui garantissent la qualité des prestations dans les restaurants et les hôtels. Les professionnels qualifiés transmettent leurs connaissances et leur expérience aux générations suivantes et contribuent ainsi de manière décisive à la réussite économique de leur branche. En l'absence de personnel qualifié, la productivité et les performances économiques déclinent, et la formation des jeunes talents en souffre.

Il est donc facile de comprendre que ce sont en premier lieu les formatrices et les formateurs qui peuvent remédier à la pénurie de main-d'œuvre qualifiée en formant et en motivant des apprenti/es. Les formatrices et les formateurs transmettent leurs connaissances spécialisées et leur expérience. Dans ce rôle, ils/elles ont aussi la possibilité de témoigner l'empathie et l'estime nécessaires à leur apprenti/es.

L'empathie permet de comprendre les sentiments et les points de vue des jeunes que vous formez. Vous créez ainsi les liens nécessaires à toute relation solide.

L'estime consiste à se montrer reconnaissant, que ce soit en témoignant de la gratitude ou en félicitant les personnes concernées. Les marques d'estime et de reconnaissance motivent vos apprenti/es à donner le meilleur d'eux-mêmes. En effet, vous leur exprimez ainsi que leur travail a une grande valeur à vos yeux.

Ce guide vous aidera à organiser votre entreprise formatrice et à recruter des apprentis. Une entreprise formatrice a une grande responsabilité: les jeunes passent la majeure partie de leur apprentissage auprès de leur formateur/formatrice pour acquérir des compétences pratiques. Les formateurs et les formatrices ne transmettent pas seulement un savoir-faire artisanal. Ils jouent un rôle décisif dans le développement des jeunes qui vont passer à l'âge adulte. Les formateurs et les formatrices sont donc des personnes de référence déterminantes pour leurs apprenti/es.

Un grand merci pour votre engagement dans la formation de la relève!

Nous vous souhaitons toute la satisfaction et l'épanouissement possibles dans votre travail quotidien avec vos apprenti/es.

Promotion de la relève GastroSuisse

Table des matières

1	De l'entreprise à l'entreprise formatrice	4
2	Sélection et recrutement	6
3	TOP-Entreprises formatrices	10
4	Marketing des professions	11

1. De l'entreprise à l'entreprise formatrice

Devenir une entreprise formatrice

En Suisse, l'orientation professionnelle est assurée conjointement par les milieux économiques et l'État. La formation professionnelle en alternance (dite «duale») présente un niveau de qualité élevé. Elle est adaptée aux besoins et axée sur la pratique. Elle est en outre peu coûteuse comparée aux écoles d'enseignement général. En formant des apprenti/es, les entreprises garantissent la relève professionnelle et assument ainsi une responsabilité importante.

Liste de contrôle

Motivation

Existe-t-il une motivation suffisante pour une activité formatrice au sein de l'entreprise?

Choisir une formation professionnelle initiale appropriée

Pour quel métier peut-on proposer une formation? Les informations de base sont fournies par les différentes ordonnances sur la formation et les descriptifs des professions (hotelresto.ch). Les élèves peuvent s'informer sur les formations initiales de deux et trois ans en consultant metiershotelresto.ch.

Clarification concernant les places d'apprentissage

Il convient de clarifier quelles sont les places d'apprentissage disponibles au sein de l'entreprise.

Questions

Si des questions se posent, le mieux est de contacter une experte ou un expert du Service de la formation professionnelle. Les collaboratrices et collaborateurs de metiershotelresto.ch sont également à votre disposition pour tout renseignement.

Autorisation de former

Si les conditions sont remplies (diplôme du domaine de la formation, 3 ans de pratique professionnelle, certificat de cours de formateur), l'Office cantonal de la formation professionnelle délivre une autorisation de former sur demande.

Recruter des apprentis

Créez un profil de place d'apprentissage et recrutez vos apprentis. La recherche peut se faire via le registre cantonal des places d'apprentissage, par annonce, sur le site Internet de l'entreprise ou par un affichage dans l'entreprise. Commencez la recherche dès le début de la nouvelle année scolaire. Il faut savoir que la plupart des contrats d'apprentissage sont conclus entre août et décembre.

Former un formateur ou une formatrice

L'entreprise désigne la personne responsable de la formation et l'inscrit au cours de formateur. Vous pouvez obtenir des informations auprès de l'association cantonale et/ou du Service de la formation professionnelle.

Planifier la formation dans l'entreprise

Le plan de formation (partie de l'ordonnance sur la formation de la formation professionnelle initiale concernée) est le principal instrument pour la planification de la formation en entreprise. Le plan de formation

détaille les objectifs de performance de l'école professionnelle, de l'entreprise formatrice et des cours interentreprises. L'entreprise formatrice est responsable de la transmission des objectifs de performance de l'entreprise formatrice.

Conclusion du contrat d'apprentissage

Les parties contractantes signent le contrat d'apprentissage et le font approuver par le Service cantonal de la formation professionnelle.

Les trois lieux de formation

Toute entreprise, petite, moyenne ou grande peut former des apprentis.

La formation professionnelle initiale des apprentis se déroule dans les trois lieux de formation suivants: *entreprise formatrice, école professionnelle et cours interentreprises.*

Des formateurs qualifiés et des spécialistes dispensent une formation pratique aux apprentis au sein de l'entreprise formatrice. L'école professionnelle transmet les connaissances théoriques du métier, et les cours interentreprises apportent les compétences de base.

La formatrice et le formateur

Dans l'entreprise, les formateurs transmettent les connaissances pratiques aux apprentis. Dans ce contexte, ils/elles se fondent sur le plan de formation et sur l'ordonnance de formation. Les formateurs sont généralement titulaires d'un certificat fédéral de capacité ou d'une qualification équivalente. Ils disposent de trois ans d'expérience professionnelle au minimum dans le domaine de la formation ainsi que de qualifications pédagogiques adéquates. En tant que prestataires de la formation à la pratique professionnelle, les entreprises formatrices doivent avoir une autorisation de formation cantonale. Les personnes responsables de la formation dans une entreprise formatrice doivent disposer non seulement des qualifications et de l'expérience requises, mais aussi d'une formation pédagogique.

Deux offres de formation sont disponibles. L'exigence minimale est d'avoir passé le certificat cantonal.

- Formation de 100 heures (diplôme fédéral).
- Formation de 40 heures de cours (certificat cantonal reconnu par la Confédération).

LIENS

www.orientation.ch

www.adressen.sdbb.ch

2. Sélection et embauche

Profil d'exigences

Avant de choisir un ou une apprentie, l'entreprise devrait établir un profil d'exigences spécifique à ses besoins. Les formateurs et formatrices connaissent leur entreprise et les exigences posées à la formation pour leur profession. Les connaissances et l'expérience professionnelles sont importantes pour établir le profil des exigences pratiques.

Jeunes lors de la candidature	Moyens d'information	Collecte de renseignements durant le Processus de sélection	Bases du profil d'exigences
Compétences spécifiques, p. ex. - Langues - Mathématiques - Comptabilité - Sciences naturelles - Histoire, géographie - Activités créatrices, travaux manuels, sport	- Certificats scolaires - Informations sur les loisirs/hobbies - Candidature	- Expérience individuelle durant la sélection - Documents internes à l'entreprise, questionnaires - Tests d'aptitude	- Exigences de l'entreprise formatrice - Ordonnance sur la formation - Plan de formation - Profession
Compétences méthodologiques, p. ex. - Techniques d'apprentissage - Techniques de travail - Techniques de présentation	- Informations sur les loisirs/hobbies - Certificats scolaires	- Stages d'observation en entreprise	- Exigences de l'entreprise formatrice - Ordonnance sur la formation - Plan de formation - Profession
Compétences sociales, p. ex. - Esprit d'équipe - Collaboration - Information - Communication - Orientation vers la clientèle	- Informations sur les loisirs/hobbies - Certificats scolaires - Informations sur la famille	- Stages d'observation en entreprise - Entretien d'embauche	- Culture d'entreprise - Ordonnance sur la formation - Plan de formation - Profession
Compétences et aptitudes personnelles, p. ex. - Autonomie - Responsabilité individuelle - Fiabilité - Résilience - Comportement, attitude - Motivation	- Informations sur les loisirs/hobbies - Certificats scolaires - Informations sur la famille	- Stages d'observation en entreprise - Entretien d'embauche	- Culture d'entreprise - Ordonnance sur la formation - Plan de formation - Profession

Sélection

La sélection a pour objectif de trouver la personne adéquate pour le poste à pourvoir. Lorsque l'entreprise formatrice définit sa procédure de sélection, elle doit tenir compte de la situation particulière dans laquelle

se trouvent les jeunes à la recherche d'une place d'apprentissage. C'est en effet la première fois qu'ils doivent s'affirmer dans le monde du travail. C'est pourquoi l'entreprise formatrice doit offrir aux candidats toute la transparence possible sur la procédure, par exemple sur son site Internet. Il n'y a pas qu'une seule procédure de sélection correcte. Le déroulement de la sélection dépend de différents facteurs internes et externes à l'entreprise.

Exemples:

- Nombre de candidatures reçues
- Ressources disponibles
- Type de formation professionnelle

Le stage d'observation, un élément important pour l'entreprise et les jeunes

Les stages et les visites d'observation en entreprise permettent aux jeunes de mettre à profit leurs compétences et leurs intérêts, directement dans l'environnement professionnel souhaité. Ils permettent également aux formateurs et formatrices de trouver les personnes qui conviennent le mieux à leur entreprise. Dans ce contexte, metiershotelgastro.ch met à leur disposition des documents de sélection (guide, journal d'observation, contrôle des stages).

Il existe deux variantes de stages:

Visite d'observation/visite de découverte du métier/journée d'information. Il s'agit ici généralement de visites sur une journée. Elles permettent d'avoir un premier aperçu du monde du travail. Des travaux individuels sont effectués.

Stage d'observation. Le stage dure de 2 à 5 jours. Les souhaits professionnels peuvent être vérifiés, une collaboration active est souhaitée, le jeune a un aperçu approfondi des activités principales. Un tel stage peut être très utile pour la sélection de la place d'apprentissage.

Évaluation

Pour obtenir une évaluation fiable et aussi globale que possible des stagiaires, il faut évaluer les travaux individuels, mais aussi les compétences sociales et personnelles. La serviabilité, le comportement et l'intérêt en font partie. Plusieurs observateurs et observatrices sont garants d'une impression complète. Il est donc judicieux d'avoir l'évaluation de chaque personne encadrante, avec les principales justifications fournies à l'aide de fiches d'évaluation.

Cadre juridique et assurances

Dispositions du droit du travail

Conformément à la loi sur le travail, les jeunes en âge de scolarisation obligatoire peuvent effectuer un stage d'orientation professionnelle à partir de 13 ans. L'occupation est autorisée uniquement les jours ouvrables. Elle est en outre limitée à huit heures par jour au maximum, entre 6 heures et 18 heures. Au-delà de cinq heures de travail, une pause d'une demi-heure au minimum doit être accordée. Au total, le temps de travail ne doit pas dépasser 40 heures par semaine. Un stage ne doit pas durer plus de deux semaines. Les cantons peuvent soumettre ce type d'occupation à une autorisation ou prescrire une obligation d'annonce pour les entreprises. Le mieux est de se renseigner auprès du service cantonal compétent (p. ex. l'inspection du travail) avant de proposer un stage d'observation.

Assurance accidents

Selon la loi sur l'assurance-accidents (LAA), en Suisse, presque tous les travailleurs sont obligatoirement assurés contre les accidents. Cela vaut également pour les jeunes en stage d'orientation professionnelle. Il convient de les rendre particulièrement attentifs aux dangers et d'exercer une surveillance continue. L'entreprise formatrice est tenue de garantir la sécurité au travail des jeunes en stage. Il est important de montrer aux jeunes les dangers potentiels du métier. Ils peuvent ainsi se faire une meilleure idée de la profession envisagée.

Assurance responsabilité civile

Les jeunes en stage d'observation sont automatiquement couverts par l'assurance responsabilité civile de l'entreprise pendant la durée de l'occupation. Si l'entreprise n'a pas d'assurance responsabilité civile, elle doit assumer elle-même les éventuels dommages causés par les jeunes sur la durée du stage. En règle générale, les jeunes ne peuvent pas être poursuivis pour des dommages en responsabilité civile. Il convient de demander aux jeunes s'ils sont couverts par une assurance responsabilité civile privée (p. ex. responsabilité civile familiale des parents) avant le stage d'observation.

Embauche et contrat d'apprentissage

Le contrat d'apprentissage est valable sous la forme écrite uniquement. La contrepartie octroyée pour le travail de l'apprenti n'est pas en premier lieu le salaire. C'est la formation dispensée par l'entreprise qui est au premier plan. Le contrat d'apprentissage doit être contrôlé et approuvé par l'autorité compétente.

Le contrat doit fixer les points suivants:

Type et durée de la formation initiale

Le contrat d'apprentissage contient la description exacte de la profession et la durée de la formation. Il faut trois ans pour obtenir un CFC, et deux ans pour une AFP.

Période probatoire

La période probatoire permet aux deux parties de vérifier si elles ont fait le bon choix. Cette période dure entre un et trois mois. Elle peut être étendue à six mois au maximum.

Horaires de travail

Le temps de travail est généralement le même que celui des autres collaboratrices et collaborateurs de l'entreprise. Mais des dispositions particulières s'appliquent aux jeunes qui n'ont pas encore atteint leur majorité (18 ans).

Indemnités pour les apprentis, temps de travail et vacances

La loi ne fixe pas de montant minimum pour le salaire des apprentis. La *Convention pour les apprentis de l'hôtellerie-restauration suisse* fixe les salaires, les temps et les contrôles de travail, les vacances ou encore le logis et les repas. Cette convention fait foi pour tous les apprentis ayant passé un contrat de formation avec un établissement membre de GastroSuisse.

Salaire

1^{re} année d'apprentissage: CHF 1020.–

2^e année d'apprentissage: CHF 1300.–

3^e année d'apprentissage: CHF 1550.–

Le temps de travail est fixé à 42 heures hebdomadaires

43,5 heures hebdomadaires dans les établissements saisonniers
45 heures hebdomadaires dans les petits établissements
5 semaines de vacances

Entreprise formatrice

Les formatrices et formateurs doivent disposer des compétences professionnelles et des qualités personnelles nécessaires pour assurer la formation. Une attestation de cours ou un diplôme est une condition préalable pour remplir cette fonction.

Personne en formation

En signant le contrat d'apprentissage, la personne en formation déclare qu'elle fera de son mieux pour réussir sa formation professionnelle initiale. Elle s'engage en outre à fréquenter l'école professionnelle, les cours interentreprises et à passer par les procédures de qualification.

Représentation légale (généralement les parents)

Les parents ne sont pas une partie contractante. Ils agissent toutefois en tant que représentants légaux lors de la conclusion du contrat pour les apprenti/es mineur/es ou doivent au minimum donner leur accord.

LIENS

www.hotelgastro.ch

Ordonnances sur la formation/plans de formation

www.metiershotelresto.ch

- Informations sur les professions
- Vidéos
- Documents de sélection (PDF)
- Convention pour les apprenti/es

www.orientation.ch

- Contrat d'apprentissage

www.gastrosuisse.ch (accès avec identifiant)

- *Notice concernant les jeunes dans l'hôtellerie-restauration*

Interlocuteur

nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch

- Commander le journal d'observation

3. TOP-Entreprises formatrices (TEF)

Certificat

Le certificat «TOP Entreprise formatrice» (TEF) est décerné aux entreprises de tous les secteurs qui font preuve d'un engagement particulier dans la formation des jeunes. Ces entreprises se perfectionnent en permanence avec l'aide de TEF et soutiennent ainsi de manière optimale leurs apprentis et apprenties dans le processus qui les fait entrer dans le monde du travail. Le programme TEF sensibilise les entreprises et leurs formatrices et formateurs aux facteurs de réussite de la formation et leur propose des cours ciblés ainsi qu'un soutien personnel pour la réalisation en entreprise. Il s'agit d'un système d'encouragement global visant à renforcer la formation en entreprise.

Un modèle à trois niveaux

Devenir une entreprise formatrice d'excellence en trois étapes.

Niveau 1

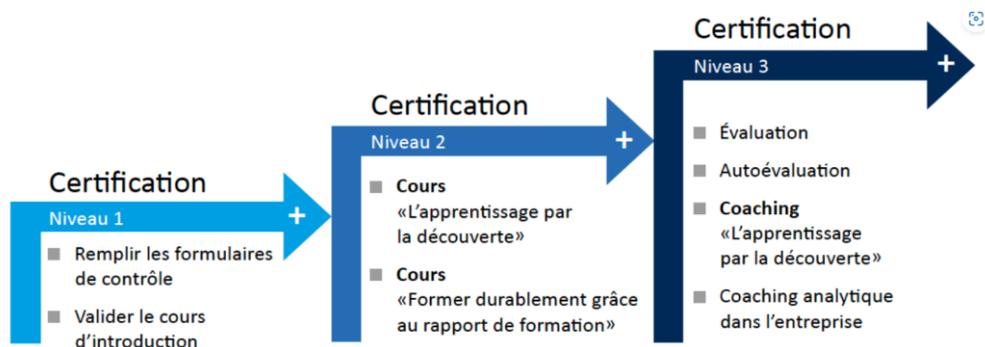
Cours d'introduction d'une journée et autodéclaration. Par ce document, les entreprises confirment qu'elles remplissent toutes les conditions de base en matière de formation. Le niveau 1 est obligatoire pour les établissements qui souhaitent intégrer le système «TOP Entreprise formatrice».

Niveau 2

Deux cours supplémentaires. Le niveau 2 transmet des connaissances en matière de formation et permet d'analyser l'entreprise concernée afin d'identifier les potentiels d'optimisation.

Niveau 3

Critères supplémentaires devant être remplis par les entreprises. Les entreprises suivent des cours supplémentaires adaptés à leurs besoins individuels. L'évaluation finale de niveau 3 est effectuée par une organisation externe indépendante.



TOP-Entreprise formatrice dans l'hôtellerie-restauration

GastroSuisse et une grande majorité des associations cantonales recommandent et soutiennent leurs membres pour que leur entreprise soit labellisée «TEF».

Votre contribution

En tant qu'entreprise formatrice certifiée TOP au niveau 1, vous apportez déjà une contribution importante à la qualité de la formation professionnelle dans l'hôtellerie-restauration. Il vous suffit pour cela de suivre un cours d'introduction d'une journée avec tous vos collaborateurs en charge de la formation et de remplir un formulaire d'autodéclaration.

Votre avantage

Vous bénéficiez du savoir-faire et du soutien de TEF au sein de votre entreprise. Vous signalez en outre aux apprentis potentiels et à leurs parents que vous vous engagez de manière particulièrement intensive en faveur de la formation des jeunes. Les entreprises labellisées TEF nous confirment régulièrement qu'elles reçoivent plus de demandes d'apprentis potentiels depuis leur certification.

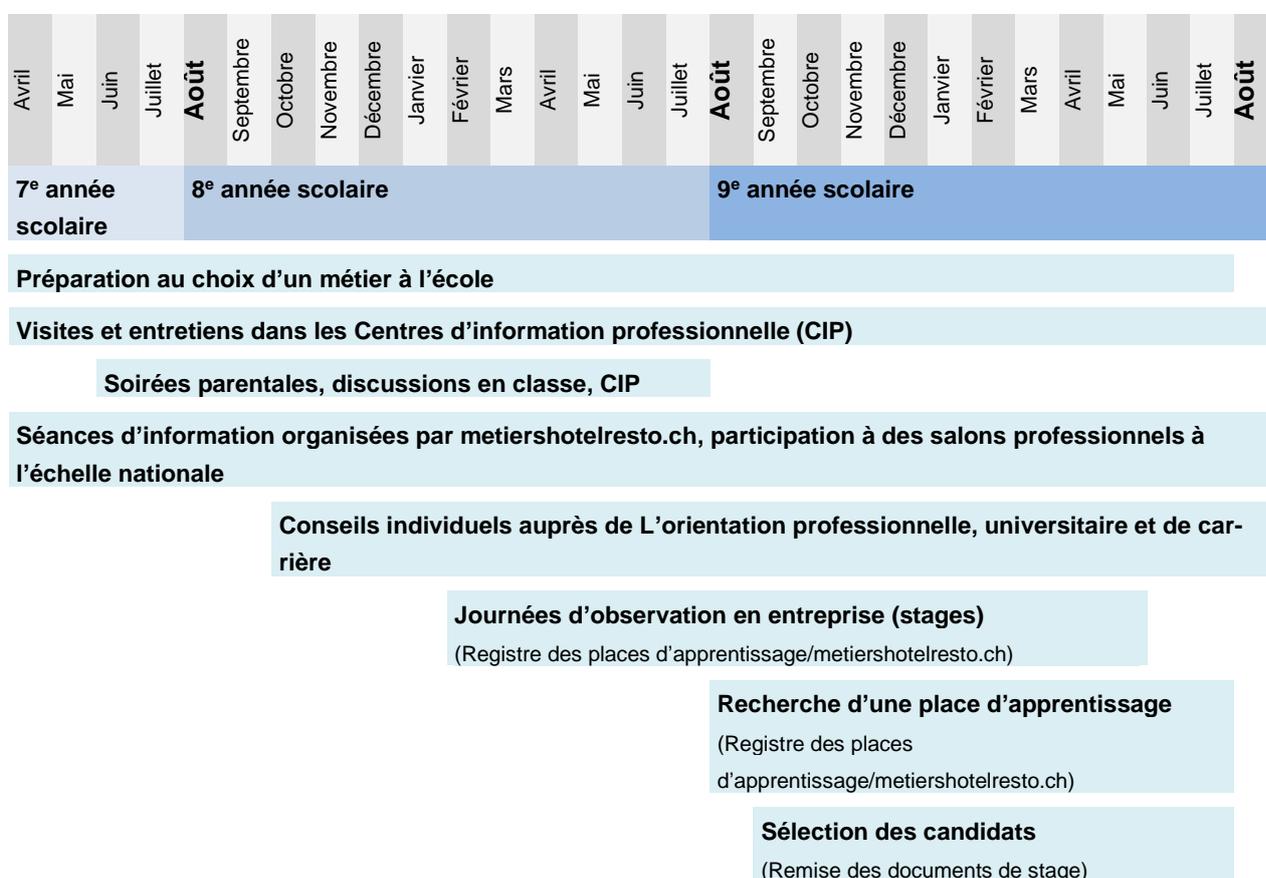
Veillez vous informer auprès de votre association cantonale.

Lien

www.topausbildungsbetrieb.ch

4. Marketing des professions

La phase d'orientation professionnelle



Temps de livraison différents possibles selon les cantons

L'orientation professionnelle constitue un thème central au niveau secondaire I. Les jeunes élaborent les conditions nécessaires à la réalisation de leurs objectifs en matière de formation et de profession et se préparent à la transition vers une formation post-obligatoire. L'enseignement de l'orientation professionnelle accompagne les jeunes dans leurs démarches en vue d'une solution de raccordement au degré secondaire II. Il leur explique l'équivalence de la formation professionnelle et de la formation purement scolaire, ainsi que l'ensemble du système de formation qui permet de choisir des parcours individuels et flexibles.

Durant cette période, les conseillers d'orientation informent et conseillent les élèves, leurs parents, les enseignants et, le cas échéant, les autres personnes concernées.

En effet, les jeunes ont besoin de soutien durant la phase qui les conduit à opter pour un métier. Dans ce contexte, ils peuvent compter sur leurs parents, les institutions de formation, les services d'orientation professionnelle et universitaire ainsi que les milieux économiques.

METIERS HOTEL RESTO

METIERS HOTEL RESTO (MHR) est la marque faîtière de GastroSuisse et HotellerieSuisse pour la promotion des formations initiales dans l'hôtellerie et la restauration à l'échelle nationale.

Les équipes de la promotion de la relève de GastroSuisse et HotellerieSuisse fournissent conjointement des informations sur les formations de base dans les trois régions linguistiques de Suisse.

Les formations de base suivantes sont proposées dans l'hôtellerie-restauration:

Attestation fédérale professionnelle (AFP, durée 2 ans)

- Employé-e en hôtellerie-intendance AFP (nouveau dès 2024, remplace «Employé-e en intendance AFP»)
- Employé/e en cuisine AFP
- Employé-e en restauration AFP

Certificat fédéral de capacité (CFC, durée 3 ans)

- Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC (nouveau dès 2024, remplace «Gestionnaire en intendance CFC»)
- Cuisinier/cuisinière CFC
- Spécialiste en restauration CFC
- Spécialiste en restauration de système CFC
- Spécialiste en communication hôtelière CFC
- Employé-e de commerce CFC Hôtellerie-Gastronomie-Tourisme (HGT)

Les groupes cibles suivants sont concernés:

- Écolières et écoliers à partir du primaire
- Jeunes en phase d'orientation professionnelle secondaire, 10^e année scolaire, 14-18/20 ans
- Parents
- Personnel enseignant
- Conseillers/conseillères d'orientation
- Formatrices et formateurs

La Promotion de la relève garantit aux groupes cibles de tous les cantons l'accès aux informations sur l'hôtellerie-restauration et les formations initiales. S'agissant de la communication en ligne, les groupes cibles ont accès à tout moment aux informations via le site Internet de metiershotelresto.ch. La communication en ligne est en outre soutenue par des campagnes dans SEO et SEM.

La Promotion de la relève est présente sur place dans les cantons pour la communication hors ligne, p. ex. lors de salons d'orientation professionnelle. Elle organise aussi des séances d'information dans les

écoles ou les entreprises formatrices. La Promotion de la relève garantit ainsi un accès aisé à de premières informations sur les formations de base aux élèves intéressés par l'hôtellerie-restauration.

Canaux d'information principaux

Internet

Le site metiershotelresto.ch est l'adresse incontournable pour trouver des renseignements utiles sur les formations initiales en hôtellerie-restauration. En cliquant sur «Professions» en haut de la page d'accueil, les élèves apprennent l'essentiel sur les métiers de la branche et peuvent visionner des vidéos. Le point «Agenda» contient toutes les dates et manifestations importantes auxquelles metiershotelresto.ch participe ainsi que des informations sur l'hôtellerie-restauration.

La «Bourse des places» permet aux entreprises formatrices de publier leurs places d'apprentissage vacantes. Elles doivent également figurer sur orientation.ch dans le registre cantonal des places d'apprentissage. Les données sont transmises quotidiennement à la Bourse des places sur metiershotelresto.ch et évaluées. Les entreprises formatrices doivent veiller à actualiser leurs informations. Lorsqu'une place d'apprentissage est pourvue, l'entreprise doit actualiser son offre. Les futurs professionnels peuvent déjà s'informer sur les possibilités de formation continue au point «Carrière» (carrierehotelresto.ch).

Réseaux sociaux

Nous éveillons l'intérêt des jeunes pour l'hôtellerie-restauration via TikTok et Instagram. Les contenus sont produits en interne par les collaborateurs de la Promotion de la relève, avec le soutien de MHR. Nous acceptons également les contributions des entreprises formatrices ou des apprentis pour les poster sur nos canaux de réseaux sociaux.

«Real Life»

Les événements dits «Real Life» sont des manifestations au cours desquelles la Promotion de la relève est en contact direct avec les groupes cibles. Outre Internet et les réseaux sociaux, ces événements qui privilégient l'échange et l'interaction avec les groupes cibles font partie des principaux canaux de communication. Ils occupent une place de choix dans le processus d'orientation professionnelle des écolières et écoliers.

Salons d'orientation professionnelle

La Promotion de la relève est présente sur tous les salons d'orientation professionnelle importants. Les présences aux salons sont majoritairement organisées et réalisées avec l'association cantonale ou l'antenne cantonale de *Hotel&Gastro Formation*. Nous dépendons également du soutien des entreprises formatrices pour les salons des métiers. Elles mettent à disposition des collaborateurs, des formateurs et des apprentis pour l'animation des stands.

Les salons d'orientation professionnelle sont toujours indiqués sur metiershotelresto.ch/agenda.

Orientation professionnelle

Les séances d'orientation professionnelle ont lieu pour la plupart le mercredi après-midi, de 14h à 16h dans les entreprises formatrices, le plus souvent des hôtels. Les écolières et écoliers peuvent s'inscrire sur www.metiershotelresto.ch/agenda. Un calendrier des manifestations diffusé par publipostage répertorie ces événements. Au début de l'année scolaire, un courrier est envoyé aux enseignants du secondaire. Les enseignants qui souhaitent organiser une séance d'information pour leur classe (par exemple pendant une semaine de projet) peuvent également

faire une réservation auprès de la Promotion de la relève. Les manifestations sont gratuites. Consultez metiershotelresto.ch/agenda pour prendre connaissance des manifestations à proximité de chez vous.

En Suisse romande, les séances d'orientation professionnelles sont organisées en collaboration avec les centres d'information professionnelle.

Manifestations événementielles

Les manifestations événementielles sont axées sur l'expérience globale. L'accent est mis sur l'expérience et la découverte. Les contenus orientés vers la pratique en font obligatoirement partie. Les manifestations sont généralement élaborées en collaboration avec l'association cantonale. Les concepts dépendent des besoins et des particularités cantonales. La Promotion de la relève se charge à chaque fois de la réalisation.

Par exemple: *Leben im Graubünden*, cours à l'hôtel

L'importance du tourisme pour le canton des Grisons est expliquée aux classes de la quatrième à la sixième primaire lors d'une journée de sortie scolaire. La matinée est consacrée à l'hôtellerie-restauration, l'après-midi au tourisme.

Dans la partie hôtellerie-restauration, la journée commence par une visite de l'hôtel, suivie de travaux pratiques dans différents services. Des interviews d'apprentis sur leur formation et un repas commun clôturent la matinée.

Dans la partie tourisme, un collaborateur de l'Office de tourisme cantonal donne un aperçu de ses activités. Un ou deux ateliers sont organisés avec les élèves à la suite de l'exposé (p. ex. créer une affiche, discuter des avantages et des inconvénients du tourisme, ou encore quelles professions profitent directement ou indirectement du tourisme). Un vingtaine de manifestations ont lieu chaque année.

Ein Food Truck zum Anbeissen

Le véhicule de formation «zum Anbeissen» (à croquer) est un food truck qui va vers les élèves dans les cours de récréation des écoles secondaires du canton de Zurich. Une partie théorique présente les formations de base, et une partie pratique permet aux élèves de faire des tortellini frais et des cookies aux éclats de chocolat sous la direction d'un professionnel. 20 à 30 manifestations ont lieu chaque année.

Matériel imprimé

Les produits imprimés suivants peuvent être commandés gratuitement auprès de MHR:

- Profils professionnels officiels des services d'orientation professionnelle, dans les trois langues nationales F, D, I.
- Journal d'observation, dans les trois langues nationales F, D, I.
- Cadeaux publicitaires, comme des stylos, des surligneurs, des boîtes de pansements, etc.
- Cartes postales avec de brèves informations sur les formations de base.

4.3. Mesures à prendre par les entreprises formatrices

Le recrutement des apprentis/es commence chez vous, dans votre établissement. Informez vos clients que vous êtes une entreprise formatrice et que les jeunes peuvent faire un apprentissage chez vous après l'école obligatoire.

Page Internet

Créez une page Internet qui recense les métiers proposés à l'apprentissage dans votre entreprise. Fournissez des informations sur le déroulement du processus, du premier contact à la signature du contrat d'apprentissage. Énumérez les documents exigés et n'oubliez pas d'indiquer les conditions requises au préalable pour chaque profession. Mentionnez un interlocuteur: *prénom, nom et coordonnées* (téléphone, e-mail).

Réseaux sociaux

Les élèves sont régulièrement en ligne, notamment sur les plateformes TikTok et Instagram. Si votre entreprise est également présente sur les réseaux sociaux, nous vous recommandons de les utiliser pour promouvoir vos places d'apprentissage. Et pourquoi ne pas laisser vos apprentis tourner une vidéo dans laquelle ils cherchent leurs successeurs? Les vidéos ne doivent pas être parfaites. En revanche, elles doivent donner un sentiment d'authenticité. Essayez, vous verrez ce que cela donne!

Affichage

Informez également vos clients en créant par exemple des affichettes qui indiquent que vous recherchez des apprenti/es. Vous pouvez les placer à la réception ou sur des murs, bien en vue de la clientèle. Là encore, vous pouvez laisser les apprentis se charger de la publicité pour les places d'apprentissage à pourvoir.

Carte des mets

Vous pouvez utiliser la dernière page de votre carte pour faire de la publicité en tant qu'entreprise formatrice. Cela peut s'avérer particulièrement efficace si vous y associez une histoire intéressante. Par exemple celle de l'apprenti/e qui s'est classé/e parmi les meilleur/es du canton ou qui a fait sensation lors d'un concours. Vous soulignez ainsi que votre entreprise propose un niveau de formation élevé.

Séances d'information

Écrivez aux écoles secondaires de votre région en début d'année scolaire pour leur notifier les places d'apprentissage disponibles chez vous. Indiquez aux enseignants qu'ils peuvent inscrire leurs classes pour une visite dans votre entreprise et que vous proposez aux élèves une présentation pratique des différents métiers exercés chez vous. Vous pouvez également proposer de déléguer des apprenti/es dans les classes pour informer les élèves.

Suggestions

Pourquoi ne pas organiser une journée portes ouvertes ou participer à la journée *Futur en tous genres*? Profitez des événements existants pour vous positionner en tant qu'entreprise formatrice. Vous pouvez aussi organiser une journée de découverte au cours de laquelle les élèves pourront s'informer et effectuer des tâches simples et pratiques.

Bourse des places de stage et d'apprentissage

Saisissez vos places d'apprentissage dans la liste des places d'apprentissage du canton. Nous repreneons également ces données dans la *Bourse des places* sur metiershotelresto.ch. Si vos places d'apprentissage peuvent être trouvées en ligne, votre établissement indique clairement qu'il fait partie des entreprises formatrices.

Soutenez metiershotelresto.ch

Soutenez metiershotelresto.ch lors des salons d'orientation professionnelle. Les collaborateurs et les apprentis de votre entreprise peuvent assurer une présence sur place en tant que responsables de stand.

Avantages

L'offre en places d'apprentissage est plus importante que la demande. Les élèves ont donc l'embarras du choix lorsqu'il s'agit d'opter pour un apprentissage et un métier. C'est aussi pourquoi les entreprises font beaucoup de publicité pour attirer les jeunes. Des prestations supplémentaires qui dépassent les attentes peuvent éventuellement inciter les jeunes à choisir votre entreprise plutôt qu'une autre.

Exemples de prestations supplémentaires

- L'entreprise formatrice prend en charge les frais de matériel pédagogique, les vêtements professionnels, les outils, etc.
- 13^e mois de salaire
- Jours de vacances supplémentaires
- Les parents bénéficient de réductions sur les repas et l'hébergement
- Le logement et la nourriture sont gratuits ou à prix réduits
- L'entreprise formatrice participe aux abonnements (transports publics, activité sportive, etc.)

LIENS

www.orientation.ch

- Liste des places d'apprentissage

www.metiershotelresto.ch

- Informations et vidéos sur les professions

- Aperçu des manifestations

- Bourse des places de stage et d'apprentissage

- Carrières, lien vers carrierehotelresto.ch

Interlocuteur

nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch

N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez partager vos contributions sur les réseaux sociaux.

Nous avons besoin du soutien des formateurs et formatrices lors de nos salons d'orientation professionnelle (notamment pour l'animation des stands), mais aussi d'apprenti/es qui donnent des renseignements aux stands. Les apprenti/es peuvent en outre encadrer les activités pratiques. Merci d'avance d'inscrire du personnel et des apprenti/es de votre entreprise aux manifestations!

Interlocuteurs

Sydney Picenni, responsable Promotion de la relève, Pully Général-Guisan 42A, 1009 Pully
sydney.picenni@formation-gastrosuisse.ch
021 721 08 32

Mike Bürkli, Sachbearbeiter Nachwuchsmarketing, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
mike.buerkli@gastrosuisse.ch
044 377 52 10

Valentina de Sena, Responsabile formazione professionale, Via Gemmo 11, 6900 Lugano
valentina.desena@gastrocicino.ch
091 961 83 11

Adresses utiles

GastroSuisse

Formation professionnelle / Promotion de la relève, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich
www.gastrosuisse.ch / 0848 377 111 / info@gastrosuisse.ch

METIERS HOTEL RESTO

Blumenfeldstrasse 20 | 8046 Zurich
www.metiershotelresto.ch / 0848 377 111 / nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch
www.carrierehotelresto.ch

Hotel & Gastro formation

Eichstrasse 20, 6353 Weggis
www.hotelresto.ch / 041 392 777 / info@hotelgastro.ch

CSFO

Unité Médias Formation professionnelle, Belpstrasse 37, Case postale, 3001 Berne
www.csfo.ch / 031 320 29 00 / formation.prof@csfo.ch

Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation SEFRI

Formation Professionnelle Plus, Einsteinstrasse 2, 3003 Berne
www.formationprofessionnelleplus.ch / 058 465 57 22 / medien@berufsbildungsplus.ch

Sources: *Manuel pour la formation en entreprise* CSFO 2013, www.orientation.ch