

Famille Spick 9015 St. Gallen 071 314 04 44

Medienart: Print

Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Auflage: 7'000

Erscheinungsweise: 6x jährlich





Themen-Nr.: 571.019 Abo-Nr.: 1075326

Seite: 36

Fläche: 109'430 mm<sup>2</sup>



Employé de commerce, cuisinier ou coiffeur? Ou plutôt graphiste?
De nombreux adolescents ont du mal à choisir une profession.
L'hôtellerie et la restauration sont un secteur qui promet les chances de carrière les plus diverses. Cette année s'y ajoute même un nouveau métier.



Famille Spick 9015 St. Gallen 071 314 04 44

Medienart: Print

Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Auflage: 7'000

Erscheinungsweise: 6x jährlich





Themen-Nr.: 571.019 Abo-Nr.: 1075326

Seite: 36

Fläche: 109'430 mm<sup>2</sup>

200'000 personnes travaillent dans la restauration, env. bachelor en International Hospitality Management. Il 8'500 d'entre elles sont actuellement en formation. De prépare avant tout à des engagements internationaux dans nombreux jeunes ne savent toutefois pas tout ce qui est l'hôtellerie et la restauration. Avec ou sans bachelor: «dans possible dans ce secteur, dit Richard Decurtins, responsa- l'hôtellerie et la restauration, pouvoir travailler dans ble marketing pour la jeune génération chez GastroSuisse. d'autres régions linguistiques et partout dans le monde Les deux organisations professionnelles hotelleriesuisse et représente un avantage considérable», indique Richard GastroSuisse souhaitent y remédier à l'aide de la marque Decurtins. «Celui qui opte pour une formation dans ce «métiershotelresto». Par exemple avec de nombreux salons secteur s'ouvrira certainement à de nouveaux horizons.» des métiers ou «Please Disturb», la journée portes ouvertes Vous trouverez plus de détails concernant les métiers de des hôteliers (voir encadré).

## Une nouvelle profession pour les personnes communicatives

Il existait jusqu'à présent cinq formations professionnelles de base dans l'hôtellerie et la restauration, s'achevant par l'obtention d'un Certificat fédéral de capacité. «La formation de cuisinier a toujours été la plus populaire», indique Richard Decurtins. Et ce bien qu'il faille travailler le soir et le week-end. De nombreux jeunes suivent aussi une formation de spécialistes en restauration ou en hôtellerie. Celle de spécialiste en restauration de système est quant à elle bien moins connue. Derrière ce terme à connotation plutôt technique se cache une formation permettant aux apprentis d'assumer plus rapidement des responsabilités. L'enseignement comprend l'organisation et la coordination des différents domaines d'un restaurant de collectivité, mais aussi la préparation des plats. Aux cinq formations de base proposées par la branche de l'hôtellerie et de la restauration s'ajoute une nouvelle cette année: spécialiste en communication hôtelière. Un apprentissage pour les personnes polyvalentes et douées pour la communication. Une fois que les apprentis ont acquis les bases dans la cuisine et l'intendance d'un hôtel, ils seront employés au service et à la réception - en première ligne en quelque sorte. Ils communiquent avec les différents départements et avant tout avec les clients. «Nous constatons aujourd'hui déjà un vif intérêt pour cette nouvelle profession et en sommes très heureux», signale Richard Decurtins.

## S'ouvrir à de nouveaux horizons

Le responsable marketing pour la jeune génération chez GastroSuisse décrit toutes les formations dans ce secteur comme «proche de la vie professionnelle.» Ce qui vaut aussi pour les nombreuses possibilités de formation continue. Celui qui ne souhaite pas s'arrêter après la formation initiale peut par exemple passer des examens professionnels ou fréquenter une école hôtelière reconnue par la

Cuire et servir, organiser et décorer: en Suisse, près de Confédération. Celle de Lausanne propose quant à elle un l'hôtellerie et de la restauration sur

WWW.METIERSHOTELRESTO.CH





Famille Spick 9015 St. Gallen 071 314 04 44

Medienart: Print

Medientryp: Spezial- und Hobbyzeitschriften Auflage: 7'000 Erscheinungsweise: 6x jährlich

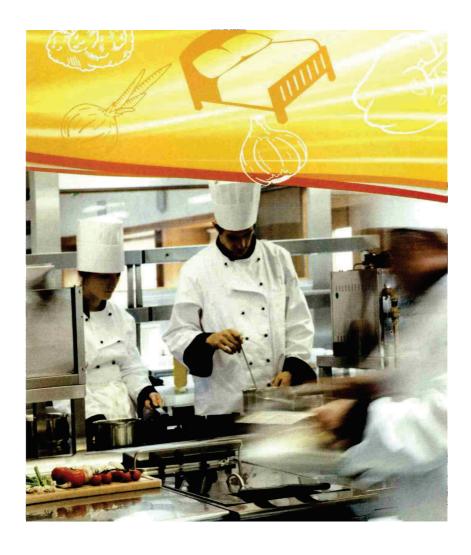




Themen-Nr.: 571.019 Abo-Nr.: 1075326

Seite: 36

Fläche: 109'430 mm<sup>2</sup>





Famille Spick 9015 St. Gallen 071 314 04 44 Medienart: Print

Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Auflage: 7'000

Erscheinungsweise: 6x jährlich





Themen-Nr.: 571.019 Abo-Nr.: 1075326

Seite: 36

Fläche: 109'430 mm<sup>2</sup>



## DES DESTINATIONS FAMILIALES PARTICULIÈRES

Le secteur hôtelier suisse est synonyme de diversité. Selon le dernier recensement de l'Office fédéral de la statistique en 2013, il existait 28 806 établissements hôteliers et restaurants en Suisse. Parmi eux, plus de 900 hôtels trois étoiles, plus de 450 quatre étoiles et 95 cinq étoiles. Mais quelles régions et hôtels conviennent le mieux pour des vacances en famille? Une question que se posent de nombreux parents. Suisse tourisme a donc lancé le label «Family Destination». Il distingue les localités et destinations de vacances qui axent leur offre de manière ciblée sur les souhaits des familles avec enfants, avec par exemple des logements familiaux, des aires de jeux, des sentiers thématiques et une nature intacte.

Les destinations ainsi que des informations détaillées sont disponibles sur www.swisstourfed.ch/family.

## PLEASE DISTURB: JETER UN ŒIL DANS LES COULISSES D'UN HÔTEL

Comment fonctionne une grande cuisine? Quel est le rôle du directeur d'un hôtel? Comment dresser correctement une table? «Please Disturb», la journée portes ouvertes des hôteliers, répondra à ces questions et à bien d'autres encore. En Suisse alémanique elle aura lieu le dimanche 19 mars, en Suisse romande et au Tessin le 21 mai. De nombreux hôtels de toutes tailles laisseront les visiteurs jeter un œil dans les coulisses. Ils auront droit à des visites guidées passionnantes, des informations détaillées sur les métiers de l'hôtellerie et pourront discuter avec des apprentis, voire même «mettre la main à la pâte.» Si vous souhaîtez faire carrière dans le secteur de l'hôtellerie, vous ne devriez en aucun cas manquer cette inurnée.

Vous trouverez plus d'informations et la tiste des hôtels participants sur www.pleasedisturb.ch.