

Qui sera couronné Housekeeper 2018?

Lancé pour la première fois cette année par la Société professionnelle de l'hôtellerie-intendance, le concours Housekeeper élira son ou sa meilleur(e) représentant(e).

Si les professionnels de la cuisine et du service ont l'occasion de se mettre en valeur à la faveur de nombreux concours, leurs collègues de l'intendance sont souvent contraints d'œuvrer dans l'ombre. A l'exception des SwissSkills, réservés aux personnes âgées de 23 ans au maximum, il n'existe en effet aucune compétition en Suisse au cours de laquelle ils peuvent faire l'étalage de leur savoir-faire. Ou c'était du moins le cas jusqu'à hier, deuxième jour du printemps et surtout Journée internationale de l'intendance.

«Notre objectif est de valoriser à la fois les professions de l'intendance et une personne issue du secteur»

ELVIRA SCHWEGLER, RESPONSABLE DE LA SOCIÉTÉ PROFESSIONNELLE DE L'HÔTELLERIE-INTENDANCE

C'est ce jour-là qu'a choisi la Société de l'hôtellerie-intendance pour lancer officiellement le concours Housekeeper, destiné à toutes les personnes ayant achevé une formation dans le domaine et débouchant sur le couronnement

du ou de la meilleur(e) professionnel(le) suisse. «Le but de cette initiative est de valoriser à la fois les métiers de l'intendance et son ou sa meilleur(e) représentant(e), à qui sera décerné(e) en novembre prochain le titre de «Housekeeper 2018» dans le cadre du Salon Igeho», explique Elvira Schwegler, responsable de la Société professionnelle de l'hôtellerie-intendance. Jusqu'à présent, cette dernière s'était contentée d'organiser à Bâle différentes animations en lien avec l'intendance; la mise en place d'un concours bisannuel, à l'instar du Championnat du service qui fête cette année sa 10^e édition (lire ci-dessous), marque de fait une étape importante.

Sélection sur dossier et visite sur le lieu de travail

Comment se déroulera concrètement le concours? Les participant(e)s devront élaborer d'ici au 31 août prochain un concept de nettoyage s'appliquant à leur entreprise. Cette étape passera par la constitution d'un dossier dressant un rapide portrait de la société et décrivant le concept en détail, tout en évoquant la question de la formation des collaborateurs et de la sécurité en matière de procédures de travail et de santé. Si chaque volet rapportera des points, le plus important sera sans conteste celui dévolu au concept de nettoyage qu'il s'agira de présenter en le situant dans le contexte spécifique de l'entreprise (procédures usuelles, organisation des nettoyages, produits et système de dosage, machines, ustensiles, etc.).

Une fois cette première étape achevée, la Commission des concours se chargera de sélectionner les meilleurs dossiers (entre trois et cinq), que leur auteur(e) respectif devra ensuite présenter

aux membres du jury lors d'une visite sur leur lieu de travail. Là aussi, les points se répartiront en plusieurs catégories (présentation orale, visite des locaux, réponse aux questions) et s'ajoutent à ceux obtenus sur la base du dossier. Quant aux résultats, ils seront proclamés le 22 novembre prochain à Igeho, avec à la clé un week-end dans l'hôtel 5 étoiles Castagnola à Lugano en plus du trophée et du titre «Housekeeper 2018».



C'est la Commission des concours présidée par Angela Schürch qu'il incombera de sélectionner les meilleurs concepts de nettoyage.

Et pour apporter une touche ludique au concours, les finalistes devront utiliser leurs talents créatifs pour transformer un plumeau en une véritable œuvre d'art qui sera photographiée par un professionnel et présentée sur le stand de Hotel & Gastro Union à Bâle, où le public pourra voter pour sa création préférée. De quoi susciter peut-être de nouvelles vocations, et impliquer les visiteurs du Salon dans le processus.

Une réflexion mobilisant l'ensemble des connaissances

Au-delà du clin d'œil sympathique, Elvira Schwegler met en avant le rôle stratégique du concours dans la reconnaissance des métiers de l'hôtellerie-intendance. «Pour les participants, et plus particulièrement pour les finalistes et le ou la gagnant(e), il s'agit d'une occasion idéale de se profiler au sein de son entreprise ou auprès d'un futur employeur. D'où l'importance d'avoir doté le concours d'un titre



Ici, HGU vous parle chaque semaine des activités de ses cinq sociétés professionnelles. Vous trouvez des news quotidiennes sur nos sites web.



Avantage d'informations:
www.housekeeper-wettbewerb.ch

«Housekeeper 2018» – qui puisse en même temps servir de carte de visite à celui ou celle qui gagnera le droit de le porter, et de label de qualité rejaillissant sur l'ensemble de la profession», relève Elvira Schwegler.

D'un point de vue personnel, les participant(e)s auront par ailleurs la satisfaction d'avoir élaboré un concept de nettoyage certes étroitement lié à leur lieu de travail, mais mobilisant l'ensemble de leurs connaissances et résumant de fait leur savoir-faire. «Cette réflexion sera utile à la fois à la branche et à leur parcours», conclut la responsable de la Société professionnelle de l'hôtellerie-intendance. **PATRICK CLAUDET**

En bref

Le règlement du concours et la description des éléments devant figurer dans le dossier peuvent être consultés sur la page de la Société professionnelle de l'hôtellerie-intendance (cf. adresse ci-contre). Le délai pour l'envoi du formulaire d'inscription et du dossier est fixé au 31 août. La remise des prix, à savoir le titre «Housekeeper 2018» et le Prix du public récompensant le meilleur plumeau revisité, aura quant à elle lieu le 22 novembre dans le cadre du Salon Igeho à Bâle.

Le Championnat du service tiendra sa 10^e édition en novembre prochain à Igeho

Organisé par la Société professionnelle de la restauration, l'événement tiendra une nouvelle fois en haleine le public de la plus grande foire professionnelle suisse du secteur Horeca.

Rendez-vous de tous les professionnels helvétiques, le Salon international de l'hôtellerie, de la gastronomie, des repas à l'emporter et du secteur «Care» (Igeho) est le théâtre de nombreux concours, dont l'un des plus emblématiques est sans conteste le Championnat du service, mis sur pied par la Société professionnelle de la restauration. Cette année, la manifestation célébrera sa 10^e édition



Qui succèdera à Tiago Silva et Lisa-Marie Fricke? **CLAUDIA LINK**

et constituera par conséquent un événement incontournable pour tous les professionnels du service.

Après José Cipriano (2000), Konstantin Zimmermann (2002), Sabrina Spielmann (2004), Barbara Weishaupt-Hildebrand (2006 et 2008), Cornelia Studer (2010), Daniel Jaun (2012) et Sarah Stübi (2014), tous couronnés Champion(ne) du service, on se rappelle que la dernière édition du concours se tenant toutes les années impaires à Bâle avait couronné pour la première fois deux professionnels. A savoir Lisa-Marie Fricke dans la catégorie de la relève, et de fait élue Championne junior du service 2016, et Tiago Silva, Champion du service 2016.

A l'issue d'une compétition de haut vol durant laquelle les concurrents s'étaient relayés durant cinq jours sur l'espace de la



Avantage d'informations:
www.servicemeisterschaft.ch

Société professionnelle de la restauration, Lisa-Marie Fricke et Tiago Silva avaient pris le dessus sur leurs homologues. Employée au Romantik Hotel Bären à Dürrenroth (BE), la première avait remporté, en plus du titre, un stage d'une semaine à l'hôtel Traube Tonbach, à Baiersbrunn, en Allemagne, tandis que le second s'était vu remettre un prix prestigieux sous la forme d'un stage d'un mois au Grand Hyatt Dubaï, dans les Emirats arabes unis. Une occasion pour tous les deux de parfaire leurs connaissances, et de s'ouvrir à de nouvelles pratiques du métier en se rendant à l'étranger dans des établissements à la renommée internationale.

En prévision de la prochaine édition du Championnat du service, la Société professionnelle de

la restauration vient d'ouvrir les inscriptions. Pour participer, les candidat(e)s doivent respecter les conditions suivantes: être spécialiste en restauration en cours de formation (dès la 2^e année d'apprentissage) ou élève d'une école hôtelière (18 ans minimum), avoir terminé un apprentissage de spécialiste en hôtellerie-restauration ou de spécialiste en restauration et/ou suivi une formation professionnelle supérieure, ou être au bénéfice d'au moins trois ans d'expérience pratique validée en restauration si l'on n'a pas effectué d'apprentissage.

Les candidats retenus par la Commission des concours participeront à l'événement prévu cette année du samedi 18 au mercredi 22 novembre, et durant lequel ils devront se mesurer dans six disciplines différentes. **(PCL)**