

# L'égalité, le mobbing et le harcèlement sous la loupe

Parmi les conférencières de la Journée professionnelle organisée le 4 septembre par Hotel & Gastro Union figurent Valérie Borioli Sandoz (Travail.Suisse) et Marianne Favre Moreillon (Droitactif).



Les inégalités homme-femme seront chiffrées par Valérie Borioli Sandoz. DR

Adoptée par le Conseil fédéral le 28 avril 2021, la Stratégie Egalité 2030 entend favoriser l'égalité entre femmes et hommes, la conciliation entre vie professionnelle et vie familiale et la lutte contre la discrimination, le sexisme et la violence dans le monde professionnel. Dans le cadre de leur campagne annuelle «Tous ensemble contre la pénurie de personnel», les cinq sociétés professionnelles de Hotel & Gastro Union ont décidé de s'unir pour la première fois à l'occasion d'une Journée professionnelle traitant de l'égalité homme-femme et du respect dans la profession (lire encadré).

Plusieurs conférencières sont invitées pour l'occasion, dont

Valérie Borioli Sandoz, responsable de la politique, de l'égalité et de la conciliation au sein de Travail.Suisse, qui ouvrira les feux à la suite du mot de bienvenue de Reto Walther, secrétaire général de la Société suisse des cuisiniers.

*Moins d'inégalités mais plus de discriminations salariales*

La présentation de Valérie Borioli Sandoz portera sur les inégalités homme-femme, qu'elle évoquera à travers une série de faits et de chiffres offrant un panorama saisissant de la situation

actuelle. «Par rapport à d'autres secteurs d'activité, l'hôtellerie-restauration ne présente pas un bilan catastrophique. Ainsi, les inégalités salariales y sont moins marquées qu'ailleurs, puisqu'elles sont de l'ordre de 8,7%, alors que la moyenne suisse est de 19,5%. Toutefois, les discriminations salariales, qui correspondent à la part inexplicable ou inexplicable dans la différence de revenu entre un homme et une femme ayant un profil professionnel similaire, y est bien plus importante, puisqu'elle atteint 57,4%, contre 45,3% en moyenne suisse dans le secteur privé», explique la responsable de la politique, de l'égalité et de la conciliation.

Ces chiffres seront notamment interrogés au prisme du choix genré de certaines professions. Car si les deux sexes sont bien représentés dans l'hôtellerie-restauration, certaines professions comptent davantage d'hommes que de femmes ou inversement. Un phénomène dont Valérie Borioli Sandoz tentera de décortiquer le mécanisme, afin de mieux comprendre les dynamiques, souvent inconscientes, qui sont à l'œuvre. «Les acteurs de la branche ne sont pas toujours conscients des mécanismes de discrimination et de leurs effets. D'où l'intérêt d'encourager les entreprises à se pencher sur la

manière dont s'articule leur politique de rétribution», relève Valérie Borioli Sandoz.

*Le devoir de protéger les équipes*

De son côté, Marianne Favre Moreillon, du cabinet lausannois Droitactif, prendra la parole avec Pieric Henneberger sur le thème du mobbing et du harcèlement sexuel. «Nous commencerons par définir les différents types de comportements toxiques, qui vont tous à l'encontre de l'égalité femme-homme. Par ailleurs, nous rappellerons une statistique pour le moins inquiétante: au cours de leur vie professionnelle, une femme sur trois et un homme sur dix sont victimes de harcèlement sexuel», explique Marianne Favre Moreillon.

Au-delà des exemples qui seront présentés, la question sera de savoir quelles sont les personnes qui sont susceptibles d'être

victimes de mobbing ou de harcèlement. «Le harcèlement sexuel, qui ne suppose pas une durée comme le mobbing, peut prendre de nombreuses formes. Les employeurs doivent prendre des mesures adéquates pour lutter contre ces fléaux. Dans l'hôtellerie-restauration, la question est d'autant plus importante qu'on y trouve un grand nombre de jeunes personnes, qu'il s'agisse de stagiaires ou d'apprentis.»

Enfin, Marianne Favre Moreillon évoquera les conséquences d'un dépôt de plainte pour les employeurs et les auteurs des actes, tout en livrant une série de conseils sur les procédures à mettre en place en entreprise pour créer un climat de travail respectueux.

PATRICK CLAUDET

## Journée professionnelle

«Ensemble pour l'avenir de nos professions – place aux femmes et au respect»: c'est le titre de la Journée professionnelle organisée le 4 septembre à la Vaudoise Aréna de Prilly (VD) par les cinq sociétés de Hotel & Gastro Union, qui s'unissent pour une manifestation sur le thème de l'égalité homme-femme et du respect dans le cadre professionnel.

Cet événement prendra la forme de cinq conférences thématiques et d'une table ronde, le tout entrecoupé par un minisalon qui permettra de découvrir les produits et services de femmes talentueuses. Informations et inscription via le code QR ci-contre.



Marianne Favre Moreillon évoquera le mobbing et le harcèlement sexuel. DR

## Le point de vue de HGU: La formation plus rentable que jamais

La formation continue permet d'accéder non seulement à un salaire plus élevé, mais aussi à un plus grand réseau et de meilleures chances.

Une étude de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) le résume en ces termes: «Les personnes au bénéfice d'un diplôme supérieur ont de meilleures perspectives professionnelles. Et plus le diplôme est élevé, meilleur est le salaire.» Un constat qui s'applique également à l'hôtellerie-restauration, un secteur où un employé non qualifié gagne au moins 3582 francs par mois, et, s'il continue à se former, jusqu'à 1000 francs de plus par mois pour chaque échelon gravi. En extrapolant sur les 35 années de sa carrière professionnelle, la plus-value est d'environ 1,5 million de francs par rapport au salaire du personnel non qualifié.

Mais il n'y a pas que l'aspect pécuniaire qui compte. «Même en tant que cuisinier qualifié, la

formation continue est un must», explique Reto Walther, secrétaire général de la Société suisse des cuisiniers. «Outre l'expérience pratique, qui constitue la base d'une carrière réussie, tous les cours de formation sont précieux pour la suite de la vie professionnelle. La souplesse du système, de la formation initiale à l'examen professionnel fédéral, permet à chaque collaborateur et collaboratrice de gravir les échelons. Et même après un diplôme fédéral, il existe de nombreuses formations complémentaires qui permettent d'élargir encore ses compétences personnelles.»

*Vers un Bachelor professionnel?*

Ce qui vaut pour les cuisiniers vaut bien sûr aussi pour les professionnels de la restauration, de l'intendance, de la gestion hôtelière et de l'administration, ainsi que pour les boulangers et les confiseurs.

Toutefois, aussi bonnes que soient les perspectives de promotion et de salaire, seuls les diplômés des hautes écoles peuvent obtenir un Bachelor ou un Master en Suisse. Une intervention parlementaire visant à introduire ces deux titres également pour les



Le point de vue de HGU  
Une série sur les questions de politique sociale et de formation



Hotel & Gastro Union souhaite plus de temps libre rémunéré pour les employés qui souhaitent se former. ADOBE-STOCK



Davantage d'informations:  
hotelgastrounion.ch

professionnels a récemment échoué lors de la session de printemps du Conseil des Etats.

Le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI), lui, est favorable à l'introduction d'un Professional Bachelor et d'un Professional Master, en complément des titres existants. Ainsi, une cuisinière ou un cuisinier titulaire d'un examen professionnel pourrait un jour porter en plus le titre de Professional Bachelor, et une responsable de l'hôtellerie-restauration titulaire d'un diplôme fédéral le titre complémentaire de Professional Master. Ces titres ne permettrai-

ent pas seulement d'augmenter les chances des professionnels suisses sur le marché international, ils pourraient aussi envoyer un signal aux jeunes qui quittent l'école et qui sont sur le point de prendre la décision d'entreprendre des études ou une formation professionnelle initiale.

Investir dans les voies de formation actuelles et futures ne va pas de soi. Avec la collecte de signatures «Ensemble contre la pénurie de personnel», Hotel & Gastro Union rappelle que la branche a absolument besoin de travailleurs et d'employeurs qualifiés. C'est pourquoi elle demande la

poursuite de la formation et du perfectionnement gratuits au-delà de 2023. En outre, elle souhaite que les exigences posées aux formateurs soient renforcées au profit des apprentis et réclame pour les collaborateurs davantage de temps libre rémunéré pour participer à des cours de formation et de perfectionnement.

Les personnes qui soutiennent ces revendications ont la possibilité d'apposer leur signature sur le site dédié à la campagne (contre-la-pénurie-de-personnel.ch), tout en étant encouragées à faire passer le message auprès de leurs collègues.

(RUP/PCL)