

Plaidoyer pour de bonnes conditions de travail

Laura Rod, cheffe de cuisine diplômée, et Amélie Gambette, HR Business Partner chez Compass Group, font partie des intervenantes de la Journée professionnelle organisée le 4 septembre par Hotel & Gastro Union.

Dans son intervention intitulée «Cheffe. Ben ouais, et alors?», clin d'œil à l'établissement qu'elle a inauguré en fin d'année dernière à Corcelles-le-Jorat (VD), Laura Rod retracera son parcours professionnel. De son apprentissage dans un palace lausannois au lancement de son récent projet avec deux associés, en passant par son expérience de cheffe de cuisine personnelle de la famille Landolt-Sandoz et ses années chez Canonica et Minotel, elle partagera son expérience personnelle dans un secteur de l'hôtellerie-restauration qui n'offre pas toujours un cadre de travail idéal aux jeunes professionnelles.

«Notre projet locavore casse les codes, notamment pour combattre les injustices sociales»

LAURA ROD, CHEFFE DE CUISINE DIPLÔMÉE

La cheffe de cuisine diplômée, par ailleurs coprésidente de Slow Food Suisse, ne manquera sans doute pas non plus d'évoquer la philosophie de l'Auberge communale de Corcelles-le-Jorat qu'elle présente volontiers comme un

«bistro-boutiquo-dodo locavore qui casse les codes afin de réduire le gaspillage alimentaire et combattre les injustices sociales». L'occasion de rappeler que des modèles alternatifs sont non seulement possibles, mais aussi économiquement viables.

Une foule d'avantages

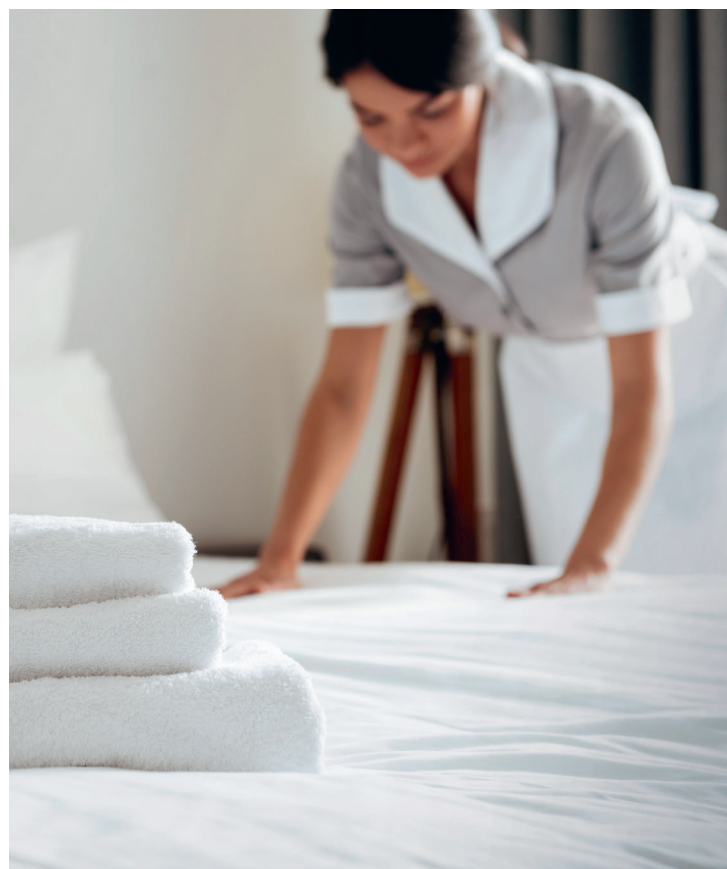
De son côté, Amélie Gambette, HR Business Partner au sein de Compass Group (Suisse) SA, détaillera les mesures qui ont été implémentées au sein de l'entreprise, labellisée Friendly Workspace depuis 2015, en matière de salaire, d'égalité femme-homme et d'équilibre entre vie privée et vie professionnelle. Parmi celles-ci figurent des horaires de travail flexibles, un congé paternité de deux semaines

et des salaires supérieurs aux salaires minimaux de la CCNT, notamment.

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, et soutenue par la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche. Au menu: cinq conférences, une table ronde et un minisalon. Informations et inscription via le code QR ci-contre.



La question de l'égalité femme-homme et la mise en place de conditions de travail favorables sont des enjeux majeurs dans la branche. ADOBE-STOCK



Scanner pour s'inscrire à la Journée professionnelle de Hotel & Gastro Union



Emilie Oberson, Steve Tavolini, Jean-Claude Bazzi, Julien Raemy, Benoît Riboulet, Gabriel Déneraud, Jérôme Boulès, Didier Sidot et Adélie Chatton. PCL

L'Amicale vaudoise des cuisiniers fête ses 85 ans

C'est au César Ritz Colleges, au Bouveret (VS), que l'Amicale vaudoise des cuisiniers a célébré son 85^e anniversaire en présence de nombreux membres et d'une importante délégation de Hotel & Gastro Union.

Fondée en 1938, l'Association vaudoise des cuisiniers affiche une santé rayonnante en cette année 2023 qui marque son 85^e anniversaire. Les participants au dîner organisé dimanche 14 mai au César Ritz Colleges, au Bouveret, sur le campus exploité par Swiss Education Group, ont pu s'en rendre compte. Beaucoup de membres de l'association étaient en effet de la partie, accompagnés de nombreux invités, amis et partenaires. Dans son allocution de bienvenu, Didier Sidot, président, a évoqué la fête du 70^e anniversaire, à laquelle avaient participé un certain nombre de chefs aujourd'hui disparus (Philippe Rochat, Be-

noît Violier et Roland Pierroz, parmi d'autres), avant d'insister sur la place centrale de l'association dans le paysage vaudois de la gastronomie. Le tout dans un discours rédigé avec Chat GPT, à qui il avait bien sûr soufflé quelques idées, que l'outil conversationnel a restitué avec cohérence. «Si certaines corporations ont sans doute du souci à se faire, notre profession garde pour l'heure un peu d'avance sur les machines», a-t-il relevé avec humour.

HGU bien représenté

Parmi les hôtes figurait une importante délégation de Hotel & Gastro Union (HGU), dont Jean-Claude Bazzi, membre du comité central, Adélie Chatton, membre du comité national de la Société professionnelle Service & Restauration, ainsi que Morgan Genelle, Benoît Riboulet et Emilie Oberson, membres du comité romand.

Côté cuisine, c'est Emilien Windel, chef exécutif au César Ritz Colleges, qui s'est chargé de l'élaboration du menu à six plats préparé avec son équipe et les étudiants de l'école. (PCL)



Davantage d'informations: hotelgastrounion.com cuisiniers-vaudois.ch

FORMATIONS AUX EXAMENS PROFESSIONNELS AVEC DÉBUT DES COURS EN AUTOMNE/HIVER 2023

Inscrivez-vous dès à présent pour vous organiser au mieux! Toutes les offres et conditions sont disponibles en ligne sur formation-incluse.ch

Tu te perfectionnes. Nous réglons la facture.



FORMATION-INCLUSE.CH



Financé par la CCNT de l'hôtellerie-restauration

Cuisinier/ère en diététique avec brevet fédéral*

(Condition préalable: Cheffe/chef cuisinier avec brevet fédéral ou Cuisinière/Cuisinier CFC)

Kick-off: mercredi 6 septembre 2023 à Lausanne

Début de cours: mercredi 13 septembre 2023 à Lausanne

Cuisinier/ère en diététique avec brevet fédéral Passerelle*

(Condition préalable: Cuisinier/ère en diététique avec Certificat de compétence fédéral)

Début de cours: mardi 5 décembre 2023 à Lausanne

Responsable du secteur hôtelier-intendance avec brevet fédéral

A partir de novembre 2023 (dates exactes pas encore connues), Lausanne-Crissier

*Premier cours en Suisse romande

TOUS LES COURS GRATUITS GRÂCE À LA CCNT

Coûts effectifs des cours: CHF 2'100.- à 9'120.-