

Une réflexion personnelle sur les métiers du service



Rachel Tavolini en plein atelier cocktails lors du cours pratique à Pully (VD). DR

de mocktails, avant de superviser la préparation de cocktails tirés de la liste d'examen. Dans un autre registre, les participantes et participants ont assisté à la démonstration de préparations telles que le tartare de bœuf, les scampis flambés et le plateau de fromages. Entre autres activités, le service d'un menu de quatre plats pour deux personnes a permis à toutes et tous de mettre en pratique les compétences acquises au cours des journées précédentes, le tout sous le regard aussi pointilleux que bienveillant de Sylvie Gabioud et Dominique Vuillerme.

Un rappel des gestes oubliés

Parmi les personnes inscrites figurait Rachel Tavolini. Collaboratrice de SV Group, elle est responsable de quatre restaurants sur le site de l'EPFL (Ginko, Alpine, Native et L'Esplanade) avec une vingtaine de personnes dans ses équipes. L'aventure du brevet fédéral, elle l'a entreprise sur les conseils et avec le soutien de son employeur – «une grande chance». Quid des cours pratiques? «Intenses! Dans la collectivité, le client participe au service, on ne pratique plus beaucoup les gestes appris lors de notre formation initiale. D'où l'intérêt de cet accompagnement attentif et personnalisé.»

De manière générale, les cours de préparation (y compris ceux dédiés l'an dernier aux cinq modules théoriques) lui ont permis d'entamer une réflexion personnelle sur les métiers du service. «J'ai pu me remémorer certaines techniques oubliées et j'ai beaucoup apprécié l'échange avec les autres participants, très enrichissant.» La prochaine étape, elle, comprendra l'automne prochain l'examen écrit, avec étude de cas, ainsi que les examens oral et pratique. Stressée? «Je me sens prête et j'ai surtout hâte de pouvoir me consacrer de nouveau pleinement à ma famille!» PATRICK CLAUDET

C'est à Pully (VD) que la Société professionnelle Service Restauration a organisé un cours de préparation au brevet fédéral de responsable de la restauration.

Après les cours pratiques d'avril dernier, durant lesquels les participantes et participants avaient notamment travaillé au guéridon et exercé plusieurs mises en place, le restaurant d'application La Pinte Vaudoise, placé sous la res-

ponsabilité de José Bory, a accueilli en juillet les personnes qui préparent activement leur brevet fédéral de responsable de la restauration. La session s'est déroulée sous la conduite des formateurs Sylvie Gabioud et Dominique Vuillerme, auxquels s'est joint pour la première fois Victor Topart, élu Barkeeper de l'année 2021, et gérant du Crapule Club à Fribourg.

Regard pointilleux et bienveillant

Le programme de cette session estivale? Victor Topart, justement, a évoqué l'histoire du bartending en levant le voile sur les nouvelles tendances, notamment en matière

Quelles perspectives pour la formation?

Le Forum de la formation dans la restauration donnera la parole à tous lors de sa deuxième édition à Berne.

L'hôtellerie-restauration cherche à motiver la relève mais de nombreuses places d'apprentissage restent vacantes. Comment encourager les jeunes à rejoindre la branche et convaincre celles et ceux qui terminent leur formation initiale d'y rester? Voilà quelques-unes des questions qui seront débattues le 27 septembre à Berne, lors du 2^e Forum de la formation de la Société professionnelle Service Restauration, qui se tiendra en français et en allemand.

«La situation est tragique», déplore Wolfgang Pierer, président de la commission de formation de l'association. Il est vrai que parmi toutes les filières, le secteur de la



La première édition a réuni l'an dernier une quarantaine de participants. DR

restauration est nettement à la traîne en termes de formation. D'où l'intérêt du rendez-vous de septembre, dont l'un des objectifs sera de pointer du doigt les défis que la branche doit relever. Dans la foulée d'une conférence, une table ronde réunira tous les acteurs concernés – une apprentie, une formatrice, des enseignants et des employeurs. Inscription via le code QR ci-contre. (AGU/PCL)



Scanner pour s'inscrire: Forum de la formation dans la restauration



Davantage d'informations: hotelgastrounion.ch/spr



Scanner pour s'inscrire: Jardins de Chivrageon

Jardins de Chivrageon: inscrivez-vous!

C'est le tout dernier moment pour s'inscrire à l'événement du 5 septembre au domaine de Raphaël Gétaz à Aubonne (VD).

Cuisinier de formation, Raphaël Gétaz est devenu maraîcher en reprenant en 2016 l'exploitation d'un terrain agricole familial à Aubonne (VD), où il a créé Les Jardins de Chivrageon. C'est ce domaine où il cultive environ 250 variétés de légumes, et où il dispose également d'une cuisine de production, qu'il présentera lors de cet événement qui s'inscrit dans le

prolongement de la Journée professionnelle de la Société suisse des cuisiniers qui s'est tenue début mai à Prilly (VD). Au programme: rencontre avec le cuisinier-maraîcher Raphaël Gétaz, présentation du domaine agricole où il élève aussi des animaux de basse-cour, dégustation de produits, apéritif et réseautage. Ouvert à tous et toutes, l'événement est prévu le 5 septembre 2022 (ou, en cas de mauvais temps, le 12 septembre).

Le tarif est de 20 francs pour les membres, et de 50 francs pour les non-membres. Davantage d'informations et le formulaire d'inscription sont disponibles en ligne et accessibles via le code QR ci-contre. (PCL)

ANNONCE

20% de rabais

22.08. au 02.09.2022

sur une sélection de glaces

Senzazione

plaisir sans souci



Senzazione Vanille
20x100ml
CHF 17.70 statt CHF 22.10



Senzazione Sorbet au citron 20x100ml
CHF 17.50 statt CHF 21.90



Sorbetto Citron (vegan) 4L
CHF 19.10 statt CHF 23.90



Favorito Fraise 4L
CHF 19.05 statt CHF 23.80

Découvrez encore plus de promotions de glaces!

www.emmiglace.ch

