

ROMAN HELFER

«L'AVIS DES APPRENTIS EST LE BIENVENU»

Conçu comme un espace de réflexions et de discussions, le Forum de la formation est organisé par la Société professionnelle de la restauration sur le thème de la formation des spécialistes en restauration CFC.

HGH: Roman Helfer, pourquoi la Société professionnelle de la restauration a-t-elle choisi de mettre sur pied en octobre le Forum de la formation?

ROMAN HELFER: Hotel & Gastro Union est l'une des associations fondatrices de Hotel & Gastro Formation Suisse, au sein de laquelle nous sommes bien représentés. C'est pourquoi nous voulons, à travers ce forum inédit qui fonctionnera par groupes de travail, participer plus activement à la réflexion sur la formation de demain et esquisser des pistes pour accompagner la révision du métier de spécialiste en restauration CFC. Chacun doit pouvoir y contribuer, ce qui veut dire que les enseignants, formateurs, professeurs de cours interentreprises et apprentis sont tous les bienvenus à Berne.

«Les apprentis doivent faire valoir leur avis, car ils sont sur le terrain»

Autre particularité du Forum de la formation: il prendra la forme d'une plateforme nationale au sein de laquelle toutes les régions seront représentées. Bien que le plan de formation soit national, il existe des disparités cantonales, dont l'étude permettra de créer des synergies à l'échelle du pays.



Roman Helfer, secrétaire général de la Société professionnelle de la restauration. DR

La révision de la formation de base, elle, est achevée. Quels en étaient les objectifs?

Rendre le métier de spécialiste en restauration CFC plus attractif, afin d'attirer un nombre croissant d'apprentis et de l'orienter davantage vers le service à la clientèle.

De quoi sera-t-il question lors du Forum de la formation?

Nous porterons d'abord un regard sur la situation actuelle, puis nous tenterons de définir les moyens de nous améliorer. A coup sûr, la crise liée au coronavirus sera évoquée. Qu'en avons-nous appris? Et comment réagir si nous sommes confrontés à l'avenir à un événement similaire? Par ailleurs, nous examinerons de façon critique les procédures de qualification 2019 de manière à savoir comment elles ont été vécues, sachant que les examens finaux se sont déroulés sans volet pratique. Enfin, nous nous pencherons sur les supports pédagogiques, le niveau de formation des apprentis et les attentes mutuelles de chacun.

Que se passera-t-il après la tenue de l'événement?

Les objectifs qui auront été définis seront constamment réévalués. L'idée est de constituer une commission, comprenant quatre à cinq membres, et dont la mission sera de contribuer à la révision de notre profession en collaboration avec Hotel & Gastro Formation. En outre, nous prévoyons la tenue au printemps 2021 d'un Forum sur la filière de spécialiste en restauration de système CFC, et une seconde édition du Forum de la formation en octobre 2021. (SSI/PCL)

Forum de la formation

Quand: samedi 31 octobre, de 9h30 à 14h
Où: Berne

Infos et inscription: Secrétariat romand de Hotel & Gastro Union, ou via le site Internet (cf. lien ci-contre)
Délai d'inscription: vendredi 16 octobre 2020



La finaliste romande Jeanne Hauswirth est en formation à Yverdon (VD). DR

Swiss Skills Hotel Reception: J-3!

Parmi les six finalistes de la première édition des Swiss Skills Hotel Reception figure une Valaisanne.

C'est l'une des grandes satisfactions de Jordan Kestle, secrétaire général de la Société professionnelle Hôtel Administration Management (spham): avoir réuni à l'occasion du premier championnat suisse dédié aux métiers de la réception en hôtellerie des représentants de toutes les régions linguistiques, Tessin y compris (cf. liste des finalistes ci-dessous).

Un entraînement intensif

Côté romand, c'est Jeanne Hauswirth qui se rendra le 3 octobre prochain à l'Ecole hôtelière suisse de Lucerne, là où se dérouleront les Swiss Skills Hotel Reception. Pour la spécialiste en communication hôtelière, actuellement en troisième année d'apprentissage à l'Hôtel de la Source à Yverdon-les-Bains (VD), l'échéance est importante et le stress pour l'heure sous contrôle. «Tant que je m'entraîne, je suis reine, alors je passe beaucoup de

temps à m'entraîner», explique la Valaisanne qui maîtrise parfaitement l'allemand et le suisse allemand grâce à une précédente formation en terre bernoise. Quid de l'anglais, la langue du concours? «Je le parle tous les jours avec mes collègues, qui me soutiennent à fond dans mon projet, et je l'entraîne également avec mes formateurs lors de jeux de rôles dans l'esprit de ceux prévus en finale.» Le concours pourra être suivi en ligne le matin et sera accessible au public l'après-midi. PATRICK CLAUDET

Swiss Skills Hotel Reception

Pour sa première édition, la manifestation réunira à Lucerne les six candidats suivants: Jeanne Hauswirth (Hôtel de la Source, Yverdon-Les-Bains), Valérie Hirt (Hotel Hirschen, Wildhaus), Eliane Lüscher (Hotel Eden Roc, Ascona), Tim Oberli (Mövenpick Hotel, Regensdorf), Raphaela Scherrer (Ecole supérieure de tourisme, Zurich), Sara Anna Werren (Schweizerhof, Berne).

ANNONCE

NUIT DES GASTRONOMES

AWARD

GASTROSTERN 2020



NUIT DES GASTRONOMES 2020

CÉRÉMONIE EN LIGNE AVEC STEFAN «BÜSSI» BÜSSER LUNDI 19 OCTOBRE 2020



40 personnalités de la branche sont nommées pour la Nuit des Gastronomes 2020. Votez sans plus attendre pour votre favori ou favorite! Le/a gagnant/e sera couronné/e lors d'une cérémonie en ligne animée par Stefan «Büssi» Büsser.

Informations & vote : www.nuit-des-gastronomes.ch

Votez maintenant!

