



PLUS QUE
jamais!

SERVICE JURIDIQUE

Un éclairage juridique pour accompagner la réouverture

Depuis lundi, l'exploitation des restaurants a pu reprendre. Mais quels sont les détails du plan de protection pour l'hôtellerie-restauration? La réponse avec Catherine Gehri du service juridique de HGU.

Où est-ce que je peux trouver le plan de protection pour l'hôtellerie-restauration?

Le plan de protection pour l'hôtellerie-restauration a été validé par le Conseil fédéral et peut être téléchargé sur le site de Hotel & Gastro Union (HGU).

Que contient le nouveau plan de protection?

Le plan de protection contient toutes les mesures et dispositions qui doivent être impérativement appliquées dans les entreprises de l'hôtellerie-restauration. Pour chacune de ses cinq sociétés professionnelles, Hotel & Gastro Union a relevé les points les plus importants du plan de protection et les communique dans une vidéo présentant tous les détails. Un lien vers ces courtes présentations est disponible depuis le site de HGU.

Est-ce que le plan de protection doit être appliqué?

Ce plan de protection sert de guide à chaque entreprise pour élaborer son propre plan dans l'optique de la réouverture qui a eu lieu lundi dernier. C'est la responsabilité de l'entreprise de mettre en place ces mesures.

Les mesures de protection ne sont pas appliquées dans mon entreprise. Que puis-je faire?

Si vous êtes confronté à cette situation, il suffit de s'annoncer auprès du service juridique de Hotel & Gastro Union, afin que les collaborateurs puissent conseiller les personnes concernées. Les équipes sont atteignables pendant les heures d'ouverture au 021 616 27 07.

Je ne suis pas une personne à risque et je souhaite porter un masque de protection sur mon lieu de travail. Est-ce que l'employeur peut me l'interdire?

Sur la base de son devoir de diligence pour protéger la vie et la santé, l'employeur doit prendre les mesures commandées par l'expérience, applicables en l'état de la technique, et adaptées aux conditions de l'exploitation, dans la mesure où les rapports de travail et la nature du travail permettent équitablement de l'exiger de lui. L'Office fédéral de la santé publique écrit dans son plan de lutte contre la pandémie de grippe à propos du simple masque chirurgical: «Bien qu'il y ait également un effet protecteur pour le porteur, les masques d'hygiène servent en particulier à protéger les autres.» Dans la situation actuelle, l'Office fédéral de la santé publique considère que le port de masques de protection est inutile et que la condition selon laquelle l'expérience commande une telle mesure n'est donc pas remplie. Toutefois, un employeur peut difficilement décider une interdiction pure et simple de porter un masque dans son entreprise.

Et si je suis une personne à risque?

Depuis le 17 avril, le Conseil fédéral exige de l'employeur de nouvelles mesures concernant la protection des personnes à risque. Il ne peut exiger qu'elles viennent travailler dans l'entreprise si certaines conditions ne sont pas remplies (voir question «J'ai peur d'être infecté sur mon lieu de travail...» sur le site). L'employeur ne peut pas interdire aux personnes à risque le port du masque au travail.

Est-ce que mon employeur peut m'obliger à emprunter les transports publics pour venir au travail?

Non, sans indication des autorités, le choix du moyen de transport est personnel et une telle directive n'est pas licite.

Qui est responsable pour l'organisation des examens pratiques des apprentis? Où est-ce que je peux obtenir des informations complémentaires?

La compétence revient aux Cantons et les instances concernées devraient être en mesure de communiquer davantage d'informations d'ici la mi-mai. De plus amples renseignements peuvent être obtenus dans l'intervalle auprès des offices cantonaux de la formation professionnelle (voir liste disponible sous www.sbbk.ch), ou directement auprès des commissions cantonales d'examens. (PCL)

Catherine Gehri



est l'une des collaboratrices du service juridique de Hotel & Gastro Union (HGU). HGU propose une hotline pour répondre aux questions en rapport avec la crise sanitaire liée au Covid-19. Vous vous posez d'autres questions? Alors n'hésitez pas à prendre contact avec nous en composant le numéro suivant: Tél. 021 616 27 07

Sarah Guignet: la passion intacte

Après s'être illustrée lors du Championnat suisse de service en novembre à Igeho, Sarah Guignet s'est inventée une nouvelle routine durant la période de semi-confinement.

Spécialiste en restauration, Sarah Guignet est en deuxième année d'apprentissage à l'Ecole professionnelle de Montreux (EPM), et, à l'instar de tous les apprentis de Suisse, elle a été coupée dans son élan à mi-mars lorsque la fermeture des écoles et de tous les établissements publics a été décrétée par le Conseil fédéral. Depuis, elle a utilisé son temps pour s'exercer à différents cocktails et créer ses propres recettes grâce au matériel qu'elle a spécialement acheté pour l'occasion. «Je m'entraîne aussi avec ma machine à café et la mousse de lait pour maîtriser le *Latte art*, ce qui est un excellent moyen pour faire passer le temps», confie la Vaudoise de 18 ans, membre de la Société professionnelle de la restauration.

«J'ai potassé les cocktails et même créé des recettes»

SARAH GUIGNET, APPRENTIE
SPÉCIALISTE EN RESTAURATION

Le reste du temps, la spécialiste en restauration révise la matière de ses cours professionnels, afin de garder la main, et dans l'optique aussi d'un retour prochain à la normale. Et comme elle n'est pas du genre à rester les bras croisés, elle pousse parfois la coquette jusqu'à découper une volaille ou des fruits pour sa famille, ce qui permet de joindre l'utile à l'agréable. «Aussi intéressant soit-il, ce programme est toutefois moins passionnant que mon tra-

vail habituel, dans lequel je me réjouis de pouvoir de nouveau m'investir en compagnie de mes professeurs et de mes collègues.»

On la croit sur parole, elle qui s'est illustrée en fin d'année dernière lors du Championnat suisse de service qui s'est tenu au Salon Igeho, à Bâle. Au cours de cette compétition, la première à laquelle elle participait, Sarah Guignet a remporté le prix du public pour sa table et décroché une médaille d'or. Le fruit d'un dur labeur personnel et d'un entraînement placé sous la supervision de Sylvie Gabioud Fornage, maîtresse d'enseignement professionnel à l'EPM.

Une belle aventure humaine

L'évocation du concours bâlois lors d'une entrevue réalisée à l'EPM peu avant le semi-confinement en dit long sur l'aventure humaine qu'a été le Championnat suisse de service. «Durant toute la compétition, j'ai gardé le contact visuel avec Sarah et j'ai senti un déclic. Elle était concentrée et totalement investie dans sa tâche, d'où son excellent résultat», explique Sylvie Gabioud Fornage, fière et toujours aussi émue par la performance de celle dont elle avait tout de suite senti le potentiel. «Elle était venue faire un stage avant d'entamer son apprentissage et j'ai vu qu'elle avait un grand intérêt pour cette profession et de la facilité à exécuter certains gestes techniques.»

De son côté, Sarah Guignet se rappelle avec émotion du voyage jusqu'à Bâle. «J'avais préparé 13 caisses, que nous avons entassées dans une camionnette. A notre arrivée, j'ai senti la tension monter, mais, une fois que les épreuves ont démarré, je suis parvenue à gérer mon stress.» L'expérience a été si galvanisante qu'elle lui a donné envie de participer à d'autres concours, même si sa priorité est de terminer sa formation en partageant son temps entre l'EPM, l'Hôtel des Trois Couronnes et le Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier. «Sarah est une perfectionniste, je ne me fais pas de souci pour elle», conclut Sylvie Gabioud Fornage. PATRICK CLAUDET



Sarah Guignet apporte les dernières retouches à sa table qui a remporté les suffrages du public le jour où elle était en lice à Bâle.



Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch/spr



Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch