

„Nous renforçons le monde du travail par une formation professionnelle orientée vers l'avenir“



16.12.2010

Table des matières

1. Editorial	1
2. Formation initiale en 2 et 3 ans	2
3. Formation initiale cuisinier CFC et CFC spécialiste en restauration	2
4. Formation professionnelle supérieure	3
5. Qualifications de base	3
6. Restaurant Le Trinquet	3
7. Nos nouveaux champions de Suisse	3

1. Editorial

Qui n'aimerait pas terminer l'année avec des points forts? Fin novembre le canton touristique du Valais ainsi que Hotel & Gastro *formation* Suisse ont vécu un moment exceptionnel lors des championnats suisses dans les branches restauration et cuisine. Peut-être y avez-vous également assisté? Entre-temps vous avez certainement entendu qu'un événement de très haut niveau s'est déroulé à Brigue. Les performances très élevées des jeunes gens professionnels, la collaboration de plusieurs personnalités importantes de la télévision pendant quatre jours, la venue de pratiquement tous les hauts représentants de notre branche, le rendez-vous des personnalités politiques valaisannes, la présence de divers sponsors et chefs d'entreprise donnaient à cette rencontre, orchestrée à la perfection, un aspect particulier.

Des activités comme celles à Brigue marquent et favorisent l'image des hommes et de leurs organisations. Hotel & Gastro *formation* remercie toutes les personnes qui ont contribué par leur soutien matériel ou moral.

Si ces derniers mois des temps forts vous ont manqués, essayez d'en trouver les raisons. En réfléchissant objectivement on se rend compte qu'on y est parfois responsable, du moins en partie. Evidemment dans la vie il nous arrive des incidents qui sont hors de notre influence et que nous ne pouvons pas éviter.

Hotel & Gastro *formation* vous souhaite à tous, pour 2011, beaucoup d'événements extraordinaires qui vous procureront du bonheur et de l'énergie pour votre vie privée et professionnelle.

Au nom de tout le team Hotel & Gastro *formation* je vous présente mes cordiales salutations.

Max Züst, Directeur

2. Formation initiale en 2 et 3 ans

Année 2010/11

Nous avons le plaisir de vous informer que l'hôtel Bristol à Genève a été élue meilleure entreprise formatrice dans le secteur des métiers de la bouche. L'investissement fourni par les collaborateurs de cette entreprise pour soutenir la formation initiale de cuisinier et de spécialiste en restauration est conséquente et nous tenons à la remercier de tous les efforts fournis.



Pour plus d'informations sur les formations initiales, contactez Madame Sandra Bissig, responsable du siège romand, téléphone 021 804 85 30 ou par courriel à s.bissig@hotelgastro.ch. Visitez aussi le site www.hotelgastro.ch.

3. Formation initiale cuisinier CFC et CFC spécialiste en restauration

Sont à votre disposition sur notre site www.hotelgastro.ch les feuilles d'évaluation que vous pouvez utiliser en fin de semestre pour l'évaluation en entreprise.

Mercredi 1^{er} décembre 2010: M. Bernard Perrin, cuisinier et M. Dominique Vuillerme, formateur en service, ont participé, dans les locaux de l'OFPC à Genève, à un atelier de présentation des métiers de la restauration aux élèves des 8^{ème} et 9^{ème} année de l'école secondaire.



Pour plus d'informations, contactez Madame Sandra Bissig, responsable du siège romand, téléphone 021 804 85 30 ou par courriel à s.bissig@hotelgastro.ch. Visitez aussi le site www.hotelgastro.ch.

4. Formation professionnelle supérieure

Cours préparatoires à l'obtention du diplôme fédéral session 2012-2013

Un cours débutera en janvier 2012. Pour de plus amples renseignements, une séance préparatoire aura lieu le mercredi 25 mai 2011, à l'hôtel de la Longeraie à Morges.

Pour plus d'informations, contactez Madame Sandra Bissig, responsable du siège romand, téléphone 021 804 85 30 ou par courriel à s.bissig@hotelgastro.ch. Visitez aussi le site www.hotelgastro.ch

5. Qualifications de base

Cours Progresso en Suisse romande

Un cours Progresso cuisine se déroulera du 14 février au 25 février 2011 (1^{er} bloc) pour la cuisine et du 21 février au 04 mars 2011 (1^{er} bloc) pour le service. Selon la nouvelle CCNT les cours PROGRESSO coutent CHF 200.-- pour 5 semaines de cours (frais de logement, de repas et de matériel compris) pour les membres des associations (GastroSuisse, hotelleriesuisse et Hotel & Gastro Union. Les établissements affiliés **touchent une indemnité pour perte de travail de maximum CHF 500. -- par semaine de cours.**

C'est avec grand plaisir que Madame Katharina Zürn ou Monsieur Dominique Vuillerme se tiennent à votre disposition pour de plus amples renseignements ou pour les inscriptions au numéro 021 804 85 30 ou par courriel à k.zuern@hotelgastro.ch ou d.vuillerme@hotelgastro.ch, visitez le site www.hotelgastro.ch

6. Restaurant Le Trinquet

Sur Genève et grâce au soutien des associations professionnelles cantonales, nous avons eu le plaisir d'inaugurer le nouveau restaurant d'application Le Trinquet. Cette mesure est nouvelle sur le canton de Genève et permet à des personnes au chômage et qui ne possèdent aucun CFC / AFP de se perfectionner dans plusieurs domaines de la restauration et de l'hôtellerie. Certains assurés déposent leurs acquis et finalisent ainsi la possibilité d'obtenir un CFC par la voie de la Validation des acquis.

7. Nos nouveaux champions de Suisse

Les nouvelles étoiles de la gastronomie suisses ont obtenu leur couronne dimanche à Brigue. Après avoir surpassé leurs concurrents lors de joutes qui ont duré près de 3 jours, ils auront la tâche de représenter les couleurs de la Suisse aux championnats du monde de restauration et de cuisine qui se dérouleront à Londres l'an prochain.

Les deux lauréats ont séduit par la maîtrise dont ils ont su faire preuve, non seulement le jury professionnel, mais ont également enthousiasmé le jury « officieux » composé des bons vivants Daniel Bu-mann, Gilbert Gress et Andy Egli.



[Pour plus d'information:](#)

[Photos:](#)

[Classement:](#)

Le podium de se présente comme suit:

Restauration

1. Keller Sabrina (Restaurant Kronenhalle AG, Zürich)
2. Mitterer Katalina (Hotel Hilton Basel)
3. Faucherre Cedric (Hotel Eden Roc, Ascona)

Cuisine

1. Eisenhut Sandrine (Hotel Waldhaus, Sils-Maria)
2. Emmenegger Claudia (Residenz au Lac, Biel)
3. Pascal Derksen (Grand Resort Bad Ragaz)

Plus de 3000 personnes se sont déplacées pour assister à ces joutes gastronomiques organisées pour la première fois en Valais. Le public a également pu profiter d'une large palette d'activités culturelles et récréatives mise sur pied spécialement.

Le Service de l'Industrie, du Commerce et du travail, celui de la Formation Professionnelle tout comme Hotel & Gastro *formation*, se félicitent d'avoir contribué à rendre ses lettres de noblesse aux métiers de bouche.

Hotel & Gastro *formation*
Eichstrasse 20
6353 Weggis
Téléphone: 041 392 77 77
Télécopie: 041 392 77 70

Siège romand :
Hotel & Gastro *formation*
Rte des Pressoirs 8
1027 Lonay
Téléphone : 021 804 85 30
Télécopie : 021 804 85 38

Internet/Contact:
<http://www.hotelgastro.ch>
Inscription à la
Newsletter cliquez ici:
www.hotelgastro.ch/newsletterF