

# Cap sur les Swiss Skills 2020

Si la grande manifestation prévue à Berne a été annulée pour cause de pandémie, les trois épreuves traditionnelles de l'hôtellerie-restauration auront lieu du 11 au 13 septembre à Weggis.

Du côté des Swiss Skills, la grande nouveauté est l'organisation cette année pour la première fois d'une compétition dédiée au métier de la réception, qui réunira six finalistes, dont la Romande Jeanne Hauswirth, le 3 octobre prochain à l'Ecole hôtelière suisse de Lucerne (voir page 1). Pandémie de coronavirus oblige, la nouveauté concerne aussi les trois domaines «traditionnels» que sont la cuisine, la restauration et l'hôtellerie-intendance. «Comme chacun le sait, la grande manifestation prévue en septembre à Berne, et à laquelle auraient dû participer quelque 1000 jeunes professionnels représentant plus de 70 métiers, a dû être annulée», rappelle Jean-Claude Schmocker, responsable du projet Swiss Skills chez Hotel & Gastro formation Suisse, à Weggis (LU).

## Soutien des sponsors

S'il dit comprendre les raisons qui ont poussé les organisateurs à renoncer à l'organisation de cet événement emblématique, Jean-Claude Schmocker reconnaît que la situation a représenté un défi de taille. «En prévision de Berne, nous avons déjà effectué un énorme travail en amont, qui est devenu totalement caduc. Par chance, tous nos partenaires et sponsors ont fait preuve d'une grande compréhension et ils nous ont apporté leur soutien pour les Swiss Skills Championships», poursuit celui qui porte aussi le titre de responsable Marketing formation & Projets.



Lors de l'édition 2018 des Swiss Skills à Berne, le public était nombreux lors des différents championnats – ici celui de la restauration, avec la Championne suisse 2018, Martina Wick, en pleine action. DR

Swiss Skills Championships? C'est le nom donné à la soixantaine de championnats des métiers qui seront organisés en septembre de manière décentralisée, à l'instar de ceux en lien avec la cuisine, la restauration et l'hôtellerie-intendance. «Nous voulions absolument offrir une plateforme aux jeunes talents afin qu'ils puissent présenter leur savoir-faire», explique Jean-Claude Schmocker.

C'est pourquoi son équipe et lui ont monté le projet en un temps record, relevant le défi de mettre sur pied un événement inédit à Weggis. Objectif: apporter un peu d'espoir à la relève après la séquence pour le moins déstabilisante à laquelle l'ensemble de la branche a été confronté ces derniers mois, et compte tenu aussi

des challenges qui restent nombreux dans l'hôtellerie-restauration. «Par ailleurs, il s'agissait pour nous de nous assurer que nous puissions envoyer nos meilleurs éléments aux World Skills 2021 à Shanghai.»

## Deux Romands en lice

Pour d'évidentes questions d'organisation, les épreuves qui se disputeront à Weggis ont dû être redimensionnées; elles se tiendront d'une part sur deux journées seulement, et, d'autre part, feront l'impasse sur les quarts de finale. Une formule qui a contraint les participants et les organisateurs à faire preuve de flexibilité, mais qui au final semble convenir à tout le monde, eu égard aux

circonstances dans lesquelles les championnats ont dû être entièrement remaniés. «Je peux compter sur une équipe extraordinaire, en particulier les experts en chef Martina Blättler-Burch, Noemi Kessler et Daniel Inauen, ainsi que les médaillés des anciens Swiss Skills, pour ne citer que quelques-unes des chevilles ouvrières de cette compétition qui impliquera aussi pour la première fois des collaborateurs de notre centre de formation.»

Parmi les finalistes qui ont été sélectionnés aussi bien en février à l'issue d'évaluations standards pour les domaines de la restauration et de l'hôtellerie-intendance qu'à fin mai sur dossier – une première – pour le domaine de la cuisine figurent deux candidats ro-

mands. Le premier est un cuisinier fribourgeois du nom de Daniel Koetschet, tandis que la seconde est la spécialiste en restauration Jenny Pache qui concourt sous les couleurs de Saint-Gall, où elle a élu domicile à la suite d'un séjour linguistique. A noter que deux Tessinoises font aussi partie des finalistes, l'une en cuisine (Milena Scolari), l'autre en hôtellerie-intendance (Sara Fernandes).

**«Nous voulions offrir aux jeunes talents une plateforme pour les valoriser»**

JEAN-CLAUDE SCHMOCKER, CHEF DE PROJET SWISS SKILLS CHEZ HOTEL & GASTRO FORMATION SUISSE



D'avantage d'informations: [www.swiss-skills.ch/fr/](http://www.swiss-skills.ch/fr/)

Pour tous les participants, le défi sera maintenant de se préparer dans les meilleures conditions en vue des Swiss Skills Championships. Une manière pour eux, comme pour les organisateurs et les secrétaires généraux des sociétés professionnelles de Hotel & Gastro Union, de célébrer la branche et de contribuer à leur manière à l'essor des activités après un semi-confinement qui a durement touché tous les opérateurs du pays. PATRICK CLAUDET

## Swiss Skills: les finalistes

**Cuisine:** Daniel Koetschet (FR), Milena Scolari (TI), Remo Messerli (BE), Jennifer Stettler (BE), Rino Zumbrunn (BE), Lilian Sigrist (LU), Tom Walter (BE) et Laura Loosli (BE). **Restauration:** Jenny Pache (SG), Shania Colombo (TG), Tabea Rosenkranz (AG), Sara Flühler (NW), Cyrill Dörig (LU), Sabrina Knill (SG), Janine Wicki (SG) et Priscilla Maytner (BE).

**Hôtellerie-intendance:** Rahel Hug (TG), Fabienne Häner (SO), Melina Baumann (SG), Alexandra Messerli (BE), Seraina Girschweiler (ZH), Nicole Manser (AI) et Sara Fernandes (TI).

## ESTHER LÜSCHER «LA CRISE NOUS A RAPPROCHÉS»

Tout le monde aurait préféré se passer du coronavirus. Pourtant la crise a eu un effet positif, estime Esther Lüscher, présidente de Hotel & Gastro Union.

HGH: **L'hôtellerie-restauration a connu trois mois difficiles. Comment Hotel & Gastro Union (HGU) et ses sociétés professionnelles ont-elles géré cette période?**

ESTHER LÜSCHER: Nous avons été là pour nos membres durant toute cette séquence et nous avons établi des priorités, tout en travail-

lant en bonne intelligence afin de trouver des solutions pour tous. Parmi les tâches que nous avons accomplies figure la page de la FAQ sur notre site, créée sur-le-champ et continuellement mise à jour. Ce qui m'a le plus touchée, c'est la grande solidarité entre membres et sociétés professionnelles. En dépit de la crise qui nous a imposé la distanciation physique, nous avons réussi à nous rapprocher.

**La branche n'est pas encore tirée d'affaire. Comment les collaborateurs peuvent-ils malgré tout garder espoir?** Les moments difficiles deviennent plus faciles lorsque l'on n'est pas



Esther Lüscher: «La solidarité, c'est relever les défis ensemble.» DR

seul et que l'on bénéficie du soutien des autres. C'est pourquoi je conseille vivement à toutes celles et tous ceux qui ne seraient pas encore membres d'une société professionnelle d'y adhérer sans attendre. Non seulement ils soutiendront leur profession, leurs collègues et la branche dans son



D'avantage d'informations: [www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

ensemble, mais ils se prémuniront eux-mêmes contre les coups durs.

## Qu'entendez-vous par là?

Il y a beaucoup d'avantages découlant des actions de HGU qui profitent à tous les professionnels de la branche, mais qui n'ont été possibles que grâce à ses membres. Je pense par exemple au salaire minimum, aux cinq semaines de vacances ou encore à la possibilité de suivre une formation continue gratuitement ou presque. Malheureusement, beaucoup de non-membres ne sont pas vraiment conscients du fait qu'ils sont conjointement responsables de l'évolution de leur profession, donc de l'industrie dans son ensemble. Et qu'une adhésion aux sociétés professionnelles de HGU renforce non seulement la position de tous les collaborateurs de la branche, mais contribue aussi à améliorer leurs conditions de travail. De plus, les membres bénéficient de prestations exclusives telles que le service juridique ou l'accès à la bourse de l'emploi

Gastrojob, sans oublier qu'ils font partie d'un solide réseau.

## D'aucuns disent qu'un quart des établissements pourraient disparaître? Qu'en dites-vous?

Je partage cette analyse. Les employeurs ont maintenant besoin de courage pour innover. De leur côté, les employés sont confrontés à un nouvel environnement de travail et au risque de perdre leur emploi. C'est pourquoi il est plus important que jamais d'unir nos forces, notre savoir-faire, notre créativité et notre engagement pour créer de nouvelles expériences pour la clientèle.

## La pénurie de main-d'œuvre qualifiée appartient-elle au passé en raison de la crise?

Non, car la concurrence mondiale est forte. A l'avenir, la branche aura toujours besoin de spécialistes hautement qualifiés, lesquels contribueront par leur connaissance du métier à sortir le secteur touristique suisse de la crise. (RIF/PCL)