

Règlement du concours

SwissSkills 2022

Hotel Réception

1. Contexte

Les SwissSkills de l'hôtellerie et de la restauration ont lieu tous les deux ans. La Suisse est largement représentée dans le monde de la restauration avec les domaines de l'intendance, du service restauration de la cuisine et de l'hotel réception. La mission de l'organisation faitière est de sélectionner et de proposer les bons candidats.

2. Organisateur

Hotel & Gastro *formation* Suisse est en charge de l'organisation des SwissSkills du domaine de l'hotel réception en collaboration avec les organisations du monde du travail Hotel & Gastro Union, GastroSuisse, HotellerieSuisse, et Hôtellerie-Gastronomie-Tourisme HGT et avec le soutien de SwissSkills.

3. Conditions de participation

Pour participer aux SwissSkills, les jeunes professionnels doivent répondre aux critères d'admission suivants :

- Motivation exceptionnelle pour le métier
- 21 ans maximum (hotel réception), l'année déterminante étant celle du déroulement des Championnats Suisses.
- CFC obtenu avant le début du concours (si le CFC n'est pas encore obtenu au moment de la candidature, joindre une recommandation rédigée par les enseignants professionnels confirmant les compétences du candidat par rapport à ses notes).

Les participants sont chargés de leur préparation aux épreuves éliminatoires. Les SwissSkills sont organisés en tant que compétition indépendante et individuelle.

4. Inscription

Les personnes souhaitant participer aux SwissSkills doivent s'inscrire avec le formulaire d'inscription officiel. Seuls les inscriptions envoyées à Hotel & Gastro *formation* jusqu'au dernier jour d'inscription (30 novembre 2021) sont acceptées (le cachet de la poste faisant foi).

L'inscription sera acceptée et traitée uniquement si elle est accompagnée des documents suivants :

- Formulaire d'inscription dûment complétée, avec photo passeport en couleur
- Copie du Certificat fédéral de capacité, ou une recommandation rédigée par les enseignants professionnels confirmant les compétences du candidat.
- Copie du bulletin de notes final, ou une recommandation rédigée par les enseignants professionnels confirmant les compétences du candidat par rapport à ses notes.
- CV
- 2 Références (quatre adresses de références pouvant attester des compétences professionnelles et sociales, dont une lettre de référence/recommandation)
- Une vidéo de motivation de max. 2 minutes en anglais dans laquelle le/la candidat-e se présente (nom, prénom) et explique ses motivations : «Je souhaite participer aux SwissSkills Hotel Réception parce que...». La vidéo, en format paysage, MP4 ou MOV, doit être de bonne qualité (son, lumière, arrière-plan soignés)

Le dossier de candidature avec ses annexes, dont la vidéo, doit parvenir d'ici le 30 novembre 2021 à :

Hotel & Gastro *formation* Schweiz
Jean Claude Schmocker
Eichistr. 20, Postfach 362
6353 Weggis LU

Telefon 041 392 77 12
jc.schmocker@hotelgastro.ch

5. Présélections

- Tous les dossiers seront examinés dans leur intégralité par des experts. Une première sélection est faite par des critères bien définis.
- Les candidats seront invités à un entretien auquel assisteront un expert, ainsi qu'une personne avec formation en psychologie. Les entretiens de présélection seront menés à des dates bien définies et en anglais. Il n'est pas prévu d'organiser d'autres dates. Si un candidat n'est pas en mesure de participer à l'entretien, il sera éliminé du processus de sélection.
- Les candidats peuvent être amenés à effectuer une épreuve test d'une journée avant les SwissSkills, afin d'évaluer leurs compétences professionnelles.
- A l'issue de cette présélection, les candidats seront invités aux SwissSkills.

La présélection est effectuée sur la base de critères de sélection définis. La décision des experts et irrévocable, tout recours juridique est exclu.

6. Épreuves de la compétition

Les épreuves sont des mises en pratique des compétences professionnelles. Les aptitudes suivantes sont donc demandées:

- Bonnes compétences professionnelles, correspondant au minimum au niveau du CFC d'employé-e de commerce Hôtellerie-Gastronomie-Tourisme HGT ou de spécialiste en communication hôtelière
- Excellentes compétences sociales et interculturelles
- Esprit d'équipe et bonnes compétences de communication
- Apparence personnelle positive et sympathique
- Endurance et persévérance

Les épreuves détaillées de la compétition seront communiquées aux candidat-e-s lors d'un kick-off meeting.

7. Evaluation

L'élaboration et l'évaluation des épreuves sont placées sous la responsabilité des chefs experts choisis par Hotel & Gastro *formation* Suisse. Si nécessaire, il sera possible de faire appel à d'autres personnes spécialisées. L'évaluation sera faite pendant et après la compétition. La manière dont les tâches sont effectuées (approche, gestion des outils, ordre, sécurité du travail, apparence, etc.), ainsi que la qualité du travail représente les critères décisifs pour l'évaluation. Aucun résultat partiel ou final ne sera communiqué aux candidats. Tout mauvais comportement des candidats peut entraîner leur exclusion de la compétition. Les décisions des experts sont irrévocables

8. Coûts

Aucun frais n'est demandé pour les épreuves. Les frais de restauration et d'hébergement engagés pendant la période de la compétition sont pris en charge par les organisateurs. Les frais de déplacement et autres dépenses sont à la charge des candidats.

9. Dispositions particulières pour les domaines du service restauration, de la cuisine et de l'hotel réception

Des connaissances en **anglais** sont exigées pour ces candidats, car les SwissSkills des catégories service restauration, cuisine et hotel réception servent de sélection pour les Championnats du monde.

Les champions suisses dans les domaines du service restauration, de la cuisine et de l'hotel réception s'engagent, à l'issue des SwissSkills, à :

- participer aux WorldSkills.
- signer un contrat de management avec Hotel & Gastro *formation* Suisse qui établit les droits de marketing, de publicité et de sponsoring, ainsi que les droits photo et audio dans le cadre des Championnats Suisses ou des WorldSkills.
- convenir des activités professionnelles pratiques jusqu'aux Championnats du monde avec Hotel & Gastro *formation* Suisse.
- assister au cours imposé de formation continue d'Hotel & Gastro *formation* Suisse, jusqu'à la compétition.
- participer aux séances d'information et de formation sur les SwissSkills.
- participer au stage gratuit de préparation de trois mois organisé par Hotel & Gastro *formation* Suisse (rémunération de stage, logement et repas inclus).
- repousser ultérieurement toutes les éventuelles obligations d'écoles de recrue ou paiement de galons.
- prendre en charge l'éventuelle perte de salaire et frais de déplacement en Suisse.

Hotel & Gastro *formation* Suisse



Max Züst
Directeur

Hotel & Gastro *formation* Suisse



Jean Claude Schmocker
Chef de projet SwissSkills