

Règlement du concours

SwissSkills 2022

Intendance, Service restauration et Cuisine

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 et de la cuisine. La mission de l'organisation faîtière 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'intendance, du service restauration et de la cuisine en collaboration avec les organisations du monde du travail Hotel & Gastro Union, GastroSuisse et HotellerieSuisse, 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 (restauration et cuisine) / 23 ans maximum (intendance), 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 (le cachet de la poste faisant foi) sont acceptées.

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
- Références (quatre adresses de références pouvant attester des compétences professionnelles et sociales, dont une lettre de référence/recommandation)
- Lettre de motivation expliquant pourquoi le candidat souhaite participer aux SwissSkills.

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 dans l'une des langues nationale (allemand, français ou italien), ainsi qu'une personne avec formation en psychologie. Les entretiens de présélection seront menés à des dates bien définies. 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 se limitent à des mises en pratique des compétences professionnelles. Les aptitudes suivantes sont demandées :

- Bonnes compétences professionnelles, au moins du niveau de la procédure de qualification CFC
- Endurance et persévérance
- Esprit d'équipe et de bonnes compétences de communication
- Apparence personnelle sympathique, positive et charismatique.

Les épreuves détaillées de la compétition seront communiquées aux candidats un mois avant les SwissSkills.

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 et de la cuisine

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

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

- participer aux WorldSkills.
- signer un contrat de management avec Hotel & Gastro formation 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* Weggis, 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