

Communiqué de presse

Weggis, le 01 Juin 2022

SwissSkills 2022

Coup d'envoi des compétitions de haut niveau à Berne

Les SwissSkills 2022 des métiers de la restauration ont véritablement démarré à la fin du mois de mai. Tous les candidats de l'Hôtellerie-intendance, de la Restauration, de la Cuisine et maintenant de l'Hotel Reception se sont rencontrés à Berne pour le coup d'envoi de la manifestation. Dans près d'une centaine de jours, ils montreront tout leur savoir-faire à Berne.

Les 30 jeunes professionnels sont venus de toute la Suisse pour assister au lancement de la manifestation à Berne. «Cette année, toutes les régions du pays sont représentées dans nos compétitions», s'est réjoui Max Züst, directeur d'Hotel & Gastro *formation* Suisse. «Pour la première fois, nous accueillons également un candidat de Suisse romanche.» Ce dernier a été accueilli par de vifs applaudissements. Cette année, 80 % des candidates et candidats viennent de Suisse alémanique, 20 % de Suisse romande et du Tessin. «Tous brûlent d'envie de montrer leur savoir-faire aux SwissSkills», poursuit-il.

De la branche pour la branche

Tous les candidats ont passé une évaluation en début d'année. Ils ont impressionné non seulement par leur talent, mais aussi par leur passion. «Nous avons ressenti beaucoup de passion et de fierté professionnelle. Ces jeunes professionnels sont la meilleure publicité pour notre branche» a déclaré Max Züst. L'initiative SwissSkills aide à attirer les jeunes vers la branche et les métiers variés et créatifs de la restauration. «Nous avons de très nombreux jeunes talents qui donnent de la visibilité à l'esprit de renouveau de la branche. Ils sont notre avenir et peuvent susciter l'enthousiasme d'autres jeunes pour notre branche.»

Les SwissSkills changent les vies

Pour les SwissSkills 2022, le nombre de candidatures reçues a été à peu près le même qu'il y a deux ans. «Mais la qualité a encore progressé», souligne Jean-Claude Schmocker, responsable du marketing de la formation professionnelle et des projets chez Hotel & Gastro *formation* Suisse. 80 % des candidates et candidats de la restauration et de la cuisine ont déjà une expérience de la compétition. «Ceci accroît le niveau des SwissSkills et montre que les jeunes talents se développent en participant aux compétitions.» Jean-Claude Schmocker a la conviction que les SwissSkills vont leur donner un nouvel élan: «Skills change life: ces compétitions changent la vie dans un sens positif. Grâce à leur préparation et à leur participation, les candidats sont propulsés en avant au niveau professionnel. Leur renommée va grandir, ce qui enrichira leur CV et leur ouvrira de nouvelles portes.»

Coup d'envoi 100 jours avant le début

Lors de la manifestation de lancement qui s'est tenue fin mai à Berne, les jeunes professionnels les plus talentueux du pays ont commencé à vivre une période intense. Près de 90 personnes étaient présentes: toutes les candidates et tous les candidats, ainsi que les expertes et experts en chef,



mais aussi les coaches, les membres du comité d'organisation, les partenaires, les professionnels des médias et les invités, notamment trois des quatre champions suisses en titre. Les personnes présentes ont reçu de précieuses informations de première main sur l'organisation et le déroulement des épreuves. Jean-Claude Schocker n'a pas seulement invité les candidates et candidats à venir aux SwissSkills, il a également aiguisé leur appétit pour les WorldSkills, qui se tiendront en 2024 à Lyon: «Nous recherchons non seulement des championnes et champions suisses, mais aussi des championnes et champions du monde en devenir pour trois métiers. Réjouissez-vous, car les participants des prochains WorldSkills se trouvent ici dans cette salle.»

Hommage aux coaches et au jury

L'événement a également permis de rendre hommage aux coaches présents, qui fournissent un énorme travail supplémentaire. Des remerciements particuliers ont été adressés aux 25 expertes et experts. «Les quatre jurys sont composés de professionnels de haut niveau», a déclaré fièrement Jean-Claude Schmocker. «Le jury de la restauration, composé de quatre championnes du monde, mérite d'être mentionné.» Au total, près de 120 personnes se mobiliseront aux SwissSkills pour les métiers de la restauration. Afin que les compétitions se déroulent sans difficultés, il faut beaucoup de matériel. «Nous avons besoin de 720 pièces de matériel, sans compter une réception d'hôtel complète», précise Jean-Claude Schmocker. Pour la première fois, la compétition d'Hotel Reception sera aux SwissSkills. Les candidates et candidats s'affronteront en finale le samedi.

Les SwissSkills 2022 auront lieu **du 7 au 11 septembre à Berne** sur le site de BernExpo.

Les épreuves de l'Hôtellerie-intendance, de la Restauration, de la Cuisine et de l'Hotel Réception se dérouleront dans le **hall 3, stand 110**.

Contact médias

Manuel Huber, encadrement des médias
079 658 50 42
mh@huberkom.ch

Chef de projet SwissSkills/WorldSkills

Jean-Claude Schmocker, responsable Marketing de la formation professionnelle / Projets
079 478 06 03
jc.schmocker@hotelgastro.ch