



Rapport annuel

2022

Généralités



Une première année en «mode presque normal» après que la pandémie soit passée quelque peu au second plan, compte tenu de tous les autres événements mondiaux. La formation et les grands enjeux autour de l'attrait de ses profils professionnels ont également été déterminants en 2022. Mais la pandémie a également ouvert de nouvelles voies et possibilités en matière de communication et de collaboration. De nouvelles méthodes didactiques ont par ailleurs été instaurées dans les formes de présentation du matériel didactique. La numérisation fait également son entrée dans le quotidien de la formation. Ainsi des plateformes correspondantes apportent-elles des informations et une aide quotidiennes et ouvrent-elles des possibilités d'échange direct entre les salariés, les employeurs, la clientèle mais aussi les fournisseurs.

Dans l'environnement de la formation, différentes équipes et organisations collaborent en vue de la mise en place et de l'utilisation judicieuse de nouvelles méthodes de travail à assistance numérique. Des normes établies font encore défaut et le paysage système est actuellement très hétérogène, tant dans l'environnement direct d'Hotel & Gastro *formation* Suisse que dans tous les domaines des organisations partenaires. Différentes méthodes sont étudiées, les documents papier actuels sont remplacés par des versions numériques et l'ampleur de la numérisation judicieuse est régulièrement discutée. La situation va continuer à évoluer; Hotel & Gastro *formation* Suisse va en tous cas s'adapter aux nouvelles exigences dans cette perspective..

Secteur qualification de base

Pénurie de main-d'œuvre et conséquence sur Hotel & Gastro formation Suisse

Hotel & Gastro formation Suisse a mis en place une vaste offre de cours dans le domaine du marché primaire de la formation. Les différents groupes d'intérêts sont préparés à une carrière dans l'hôtellerie et la restauration grâce à des cours sur mesure.

L'économie suisse progresse. Elle sort renforcée de la crise du Covid-19. Il y a actuellement peu de demandeurs d'emploi. De nombreuses entreprises de notre secteur cherchent désespérément du personnel. Plusieurs offices régionaux de placement (ORP) ont été fermés faute de demande. L'expérience montre que la balance peut à tout moment pencher de l'autre côté et que les temps peuvent changer. Malgré la situation tendue, Hotel & Gastro formation Suisse a notamment été en mesure de signer un mandat de formation attrayant avec le canton de Zurich, pour la première fois depuis 1996!

Collaborateurs sans apprentissage professionnel

Le marché de la formation a connu une évolution positive pour les collaborateurs désireux de suivre un perfectionnement. L'année 2022 peut être qualifiée d'excellente de ce point de vue! De nombreux cours Progresso ont pu être mis en œuvre en Suisse alémanique, mais aussi au Tessin. La situation a également évolué favorablement dans le domaine de la restauration de système.

Les cours Progresso seront bientôt complétés par une offre supplémentaire: l'offre de cours «Progresso Allrounder» en est à sa version finale en termes de conception. Les documents, les examens, etc. seront ensuite élaborés et les enseignants seront formés pour que ce cours puisse débiter à l'automne.

Voici un aperçu des participants par domaine:

Domaine	Participants
Cuisine	250
Service	180
Intendance	220
Restauration de système	150

Cours pour les réfugiés

Le marché de la formation pour les réfugiés en général est actuellement difficile. Hotel & Gastro formation Suisse a pu mener à bien un seul cours RIESCO en Suisse romande. Les raisons en sont multiples: les aspects financiers et politiques ont joué un rôle, tout comme l'évolution des conditions. Le canton de Zurich a modifié ses procédures. Désormais, l'intégralité des coûts de formation est directement à la charge des communes. Cela complique notamment la combinaison de plusieurs personnes ayant le même besoin de formation. Les communes devront collaborer davantage dans ce domaine. Aucun cours supplémentaire n'a malheureusement pu être organisé dans ces circonstances.

Pour remédier à cette situation, Hotel & Gastro formation Suisse a remanié ses cursus RIESCO en termes de durée et de contenu. Désormais, les cours sont moins longs et donc aussi plus intéressants financièrement. Nous sommes convaincus que les cours peuvent contribuer grandement à l'insertion professionnelle et sommes confiants dans le fait que la demande de cours va repartir à la hausse.

Cours pour les réfugiés ukrainiens

Les offres destinées aux réfugiés ukrainiens ont connu une évolution particulière. Dans le canton du Valais, nous avons pu lancer des cours («MigIn» pour Migration/Intégration) d'intendance et de cuisine dans deux langues nationales avec un total de 25 personnes. C'est un bilan tout à fait positif. Actuellement, la demande reste stable. C'est la raison pour laquelle six à huit cours sont également prévus pour l'année 2023. Les expériences collectées à l'occasion du cours pilote montrent que la durée du cours a pu être augmentée en raison de ses contenus de grande qualité. Les cours MigIn sont désormais également étendus au domaine du service.

Marché de la formation des cours de langue

Les cours de langues fide ont connu un franc succès au cours de l'année 2022. Près de 700 personnes ont suivi un cours fide. Tous les records précédents ont ainsi été battus. La situation est favorable également pour l'année 2023. Les offres de cours en ligne sont particulièrement appréciées, tant des participants que des employeurs.

Secteur formation initiale

Révisions des métiers

La consultation au sein de l'association concernant les nouveaux métiers communs hôtellerie-intendance portés avec OrTra Intendance Suisse s'est déroulée à l'été 2022. Les travaux ont tourné à plein régime pour que des apprentis puissent débiter pour la première fois dans les nouveaux métiers en 2024.

Les travaux concernant la révision des métiers Cuisine ont également bien avancé. Il a été décidé de reporter l'introduction de 2023 à 2024.

Lors des deux révisions des métiers, il a été décidé d'élaborer une documentation d'apprentissage à assistance numérique avec les éditions WIGL. Les apprentis et les formateurs professionnels recevront un outil permettant d'associer les trois lieux de formation en toute flexibilité. Là encore, il s'avère que le changement et la numérisation sont totalement indissociables.

École professionnelle CPIC

Au sein de l'école professionnelle CPIC, une classe de spécialistes en restauration de système CFC et deux classes de cuisinière CFC / cuisinier CFC ont pu obtenir leur diplôme l'an dernier. Seulement quelques mois plus tard, les apprentis de première année ont débuté une classe de spécialistes en restauration de système CFC et une classe de cuisinière CFC / cuisinier CFC. Il est réjouissant de voir que les jeunes sont de nouveau plus nombreux à avoir débuté un apprentissage en restauration de système.

Vous trouverez ci-après le nombre d'apprentis des années 2021 et 2022.

Début des cursus 2021	Apprentis
Cuisine CFC	20
Restauration de système CFC	16
<i>dont selon l'art. 32</i>	2

Début de l'apprent. 2022	Apprentis
Cuisine CFC	20
Restauration de système CFC	29
<i>dont selon l'art. 32</i>	9

Dans la restauration de système, l'enseignement est organisé depuis quelques années avec des projets dans le sens d'un «enseignement axé sur les compétences opérationnelles». Compte tenu de la concentration des classes à Weggis, nous pourrions également transposer ce concept à la cuisine. Les premiers essais pilotes seront réalisés dès le printemps 2023.

Concernant la garantie à long terme du nombre d'apprentis, nous intensifions nos relations avec les entreprises formatrices. Tous les formateurs/formateurs professionnels de la restauration de système sont invités aux cours inter-entreprises. Ces invitations connaissent d'ailleurs un vif succès.

En raison des distances importantes, les entreprises formatrices des apprentis en cuisine sont visitées personnellement; deux tiers des entreprises ont déjà été visitées en 2022. D'autres visites sont prévues en 2023.

Secteur formation professionnelle supérieure

Révisions des métiers menées à bien avec succès

Deux projets de révision ont été achevés avec succès au niveau de l'examen professionnel en 2022: cuisinière / cuisinier en diététique et responsable en hôtellerie-intendance. Les premiers examens professionnels pour cuisinières et cuisiniers en diététique sont réalisés en 2023. Quelque 160 candidates et candidats sont attendus.

Augmentation du nombre de participants à des cursus et examens

En 2022, dix cursus en tout ont été achevés et 14 cursus ont débuté, par exemple le nouveau cursus cuisinière / cuisinier en diététique BF à Weggis. Pour la première fois, deux classes ont pu débiter pour les responsables de la restauration BF et quatre classes dans les cursus en vue de l'examen professionnel supérieur. L'augmentation des participants au cursus de responsable en restauration collective est également satisfaisante. Compte tenu de l'augmentation de la demande, le cursus Chef de Réception BF sera désormais également réalisé chaque année.

Début des nouveaux cursus en 2022

Brevets	Participants
Chef cuisiner / cheffe cuisinière	80
Chef de réception	24
Cuisinière / cuisinier en diététique	43
Hôtellerie / intendance	17
Chef/cheffe de la restauration	37

Examen professionnel supérieur	Participants
Cheffe de cuisine / chef de cuisine	20
Hôtellerie / intendance	13

Diplômes fédéraux en 2022

Plus de 300 personnes se sont confrontées au défi du diplôme fédéral en 2022.

Des certificats de modules sont requis pour réussir les examens professionnels ou l'examen professionnel supérieur. Plus de 1400 examens de modules ont été réalisés en 2022.

Cursus achevés en 2022

Brevets	Participants
Chef cuisiner / cheffe cuisinière	85
Chef de réception	26
Hôtellerie / intendance	20
Chef/cheffe de la restauration	25

Examen professionnel supérieur	Participants
Cheffe de cuisine / chef de cuisine	34
Hôtellerie / intendance	21

Évolution de la qualité et recertification eduQua

Les évaluations régulières révèlent des feedbacks satisfaisants de la part des participants. Une analyse spécifique des examens pour la période 2016 à 2022 révèle un niveau constant des résultats d'examen. Rappelons également que la pandémie n'a pas entraîné de changement notable des résultats d'examen. On ne constate pas non plus de différence concernant la réussite aux examens des participants avec ou sans subvention CCNT.

En 2022, le secteur de la formation professionnelle supérieure a fait l'objet d'une recertification eduQua, sachant que le cursus pour les responsables de la restauration a été jugé exemplaire. Tous les critères d'évaluation de la vérification ont été remplis avec succès.

Le centre de formation



Hôtellerie

Le fonctionnement régulier est resté limité au premier trimestre en raison de la pandémie. Dès la mi-janvier, les cours présentiels ont pu reprendre, mais avec un masque et un nombre de chaises réduit autour des tables et pupitres.

L'occupation des lits était d'environ 60% sur l'ensemble de l'année. Compte tenu des circonstances, ce résultat est jugé très satisfaisant.

L'offensive de formation a incité de nombreux participants aux cours à suivre un perfectionnement en hôtellerie-restauration. Le nombre de nuitées des participants de la formation professionnelle supérieure a fortement augmenté. En raison de la pénurie de chambres, des participant(e)s et des expert(e)s ont parfois dû être transférés dans des hôtels proches à Weggis.

Durabilité

Hotel & Gastro *formation* Suisse s'engage également en faveur de la durabilité. Les deux mesures suivantes ont également été prises en 2022:

- Depuis le printemps 2022, tous les participants reçoivent une bouteille d'eau réutilisable. Ils peuvent l'utiliser pour se servir à la station Grandeur mise en place (avec filtre à eau). La consommation de bouteilles en PET a ainsi rapidement diminué.
- Les savons usagés connaissent une deuxième vie: ils sont collectés, puis recyclés par des personnes en situation de handicap grâce au projet «SapoCycle» avant d'être redistribués. Le projet contribue ainsi à améliorer les conditions d'hygiène des familles en difficultés.



Secteur de la restauration

L'année 2022 a été intense pour la restauration. Elle a débuté par un shooting photo dans la cuisine pour les cours Progresso. Le démarrage avec les examens finaux pour les chefs cuisinier / cheffes cuisinières et les chefs en restauration a également été très intense. Tout s'est toutefois déroulé avec professionnalisme et sans anicroche.

En mars, nous avons assisté à un événement extraordinaire: aucun candidat ne s'est présenté le premier jour des examens. Une nouveauté, qui s'expliquait sans doute par la forte charge de travail dans les entreprises de restauration.

En août, nous avons accueilli en cuisine l'équipe nationale des cuisiniers après un temps mort prolongé. Elle a réalisé un essai en vue de la Culinary World Cup 2022. Différentes interventions du week-end ont suivi en vue des WorldSkills.

La qualité du service a pu être maintenue à un très bon niveau grâce à l'appartenance de longue date des collaboratrices et collaborateurs de l'équipe. Nous avons enregistré un grand nombre de feed-backs positifs de notre clientèle.

Siège romande (Lonay)

En 2022, le team du bureau de Lonay a été très actif dans la mise en place des formations ainsi que du marketing des formations.

Dans les qualifications de base, nous avons certifié 349 personnes dans les domaines de l'intendance, la cuisine et service. A noter que la Romandie a mis sur pied un nouveau cours de langue en allemand pour la réception, qui a tout du suite eu du succès auprès des entreprises, avec plus de 50 participants inscrits.

Pour les qualifications professionnelles supérieures, nous avons certifié 7 Responsables de la restauration avec Brevet fédéral, 22 Cheffes cuisinières / Chefs cuisiniers avec Brevet fédéral et 21 Responsables du secteur hôtelier-intendance avec Brevet fédéral.

2 rencontres ont été organisées avec les Présidents et Présidentes latins afin de pouvoir discuter, échanger et se coordonner sur les divers thèmes de notre OrTra.

Le Siège romand de Hotel & Gastro *formation* Suisse est de plus en plus contacté pour toutes les demandes et informations concernant les formations du domaine de l'hôtellerie et la restauration. Je tiens à remercier tout le Team de Lonay pour l'engagement et le professionnalisme.

SwissSkills/WorldSkills



L'année a également été particulière pour les concours des SwissSkills et des WorldSkills.

Pour la première fois, tous les quatre secteurs des SwissSkills (hôtellerie-intendance, service de restauration, cuisine et réception d'hôtel) ont été mis en œuvre simultanément en 2022. Les trente meilleurs jeunes professionnels du pays se sont affrontés. Max Züst, l'ancien directeur d'Hotel & Gastro formation Suisse, a apprécié les prestations à l'issue de la finale: «Je suis impressionné par l'enthousiasme et l'engagement de ces jeunes professionnels. Leur engagement est un signal positif pour notre secteur et me touche profondément.»

Le classement des SwissSkills 2022 dans les métiers du secteur

Hôtellerie-intendance

- Julia Fuchs, Berne
- Corinna Bucher, Lucerne
- Julie-Pearl Meyer, Argovie

Service de restauration

- Marc Gay, Valais
- Jonathan Wepfer, Soleure
- Raphael Bossert, Zurich

Cuisine

- Markus Schmid, Appenzell AR
- Céline Maier, Berne
- Sébastien Collé, Vaud

Réception d'hôtel

- Carmen Többen, Berne
- Naibi Giuliana Duttweiler, Grisons
- Enéa Epelbaum, Zurich

Malgré l'annulation des WorldSkills prévus en octobre à Shanghai, l'équipe nationale SwissSkills forte de 38 membres continue de se préparer aux championnats du monde professionnels. La déception fut grande lorsque les WorldSkills 2022 à Shanghai ont dû être annulés il y a environ un mois à cause des restrictions liées à la pandémie de coronavirus en Chine. Les WorldSkills ont donc été réalisés sous la forme d'une «WorldSkills Competition 2022» décentralisée. La Suisse a également été pays hôte de la compétition.

Les résultats suisses du secteur

- Réception d'hôtel: Tim Oberli (Wiesendangen ZH), médaille d'argent
- Service de restauration: Shania Colombo (Münchwilen/TG), médaille de bronze
- Cuisinier: Rino Zumbrunn (Sissach/BL), Médaillon for Excellence

GastroClub



En novembre 2022, Hotel & Gastro formation Suisse a accueilli la manifestation Gastroclub annuelle dans le centre de formation à Weggis. Une centaine de personnes ont répondu à l'invitation. Parmi elles se trouvaient des sponsors, des donateurs, des représentants du secteur et des médias ainsi que des passionnés de la compétition.

<https://www.hotelgastro.ch/gastroclub>

Les performances de l'équipe SwissSkills GASTRO ont été honorées et célébrées lors des 46^e WorldSkills de Montreux et Lucerne. Les WorldSkills ont été empreints d'émotion et ils ont fourni à la restauration une carte de visite exceptionnelle. Les participants ont recueilli un tonnerre d'applaudissements pour leur engagement exceptionnel.

Hotel & Gastro *formation* Suisse tient à remercier tous les sponsors, les partenaires, les passionnés de la compétition et les collègues. Sans leur soutien, il serait impossible d'encourager et de soutenir les ambassadeurs de notre branche.

Secteur Finances et „Haus Eggisbühl“

Les finances en général

Après les difficultés occasionnées l'année précédente à Hotel & Gastro *formation* Suisse par la pandémie de coronavirus et les contraintes réglementaires afférentes, l'année 2022 s'est de nouveau déroulé normalement à l'exception du premier trimestre et Hotel & Gastro *formation* Suisse a réussi à clôturer les comptes annuels 2022 nettement mieux que prévu. Le produit global a été nettement amélioré par rapport à l'année précédente, mais reste encore en deçà du niveau antérieur à la pandémie. Hotel & Gastro *formation* Suisse possède toujours une assise financière solide et se réjouit de la stabilité de ses liquidités.

Secteur Subventions et CCNT

L'offensive de formation mise en place en 2021 pour le projet de formation et de perfectionnement CCNT a été prolongée pour l'année 2022. En 2022, nous avons pu enregistrer une autorisation CCNT pour 2142 personnes. Il s'agit d'un record absolu par rapport aux années précédentes.

Haus Eggisbühl

En qualité de propriétaire du centre de formation professionnelle, la «Fondation Centre de formation Weggis Hotel & Gastro *formation* Weggis» met son immeuble à la disposition de l'association Hotel & Gastro *formation* Suisse pour ses activités. Pendant toute l'année, des apprentis, des étudiants, des candidats et d'autres invités se sont rendus dans cet édifice.

Après deux années de pandémie, sans investissements majeurs, nous profitons du remplacement de l'ascenseur de l'hôtel et d'un ascenseur pour le bureau et l'école. Les rénovations sont prévues pour l'été 2023. Le congélateur, le cuisinier à vapeur et le lave-vaisselle ont par ailleurs dû être remplacés. Hotel & Gastro *formation* Suisse a notamment veillé à des solutions économiques et écologiques pour ses acquisitions.

Contribution de l'Association formation commerciale de base hôtellerie-gastronomie-tourisme

L'Association formation commerciale de base hôtellerie-gastronomie-tourisme (HGT) gère le secrétariat HGT sur mandat d'Hotel & Gastro formation Suisse depuis 2003.

Cette association autonome avec les associations faïtières Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT), hotelleriesuisse, Gastro-Suisse et Hotel & Gastro Union est responsable de la formation commerciale de base des apprentis dans les domaines de l'hôtellerie, des offices de tourisme, des chemins de fer de montagne et transports par câble ainsi que des entreprises de restauration.

Le secrétariat à Weggis organise notamment les cours interentreprises (CI), la procédure de qualification de la formation en entreprise ainsi que les formations des formateurs/-trices professionnel(le)s et des responsables de CI, des enseignants et des expert(e)s d'examen en Suisse alémanique et romande. L'Association formation commerciale de base HGT est également responsable de la mise en œuvre des réformes de la profession commerciale.

En 2022, l'association s'est chargé des affaires courantes, mais aussi d'élaborer les documents de mise en œuvre pour les agents commerciaux 2023 en relation avec la nouvelle formation commerciale de base qui débutera en août 2023 au niveau national. De plus amples informations et détails figurent dans le rapport annuel 2022 de l'association HGT sur www.branche-hgt.ch, à la rubrique «À propos de nous».

Comité et délégués



Le comité s'est réuni lors de six séances ordinaires. Il y a également eu deux assemblées des délégués (9 mai et 6 décembre). Le comité a non seulement dû gérer les affaires courantes toujours exigeantes, mais aussi trouver un successeur à Max Züst.

L'an dernier, le comité a été présidé par Madame Nicole Brändle Schlegel (hotelleriesuisse). Monsieur Bruno Lustenberger (GastroSuisse) était vice-président. Monsieur Daniel Borner (GastroSuisse) et Monsieur Urs Zimmermann (hotelleriesuisse) ont quitté le comité d'Hotel & Gastro *formation* Suisse fin 2022. Le comité d'Hotel & Gastro *formation* Suisse compte deux nouveaux membres, Madame Brigitte Kurzen Berger (hotelleriesuisse) et Monsieur Richard Decurtins (GastroSuisse). Outre les personnes évoquées, Madame Esther Lüscher (Hotel & Gastro Union) et Monsieur Urs Masshardt (Hotel & Gastro Union) siègent toujours au comité d'Hotel & Gastro *formation* Suisse.

Remerciements et changement de direction



Par la force des choses, un rapport annuel n'est établi qu'une fois que la période documentée est terminée. Nous avons rédigé ce rapport annuel en collaboration avec tous les acteurs qui ont vécu l'année avec Monsieur Max Züst. Cette année met un terme à 18 années de service réussies de Max Züst. Depuis le 31 janvier de cette année, il profite d'une retraite bien méritée.

En ma qualité de nouvelle directrice, je me contente de lui adresser un dernier remerciement et je me réjouis de faire partie de l'équipe d'Hotel & Gastro *formation* Suisse. Je suis heureuse de pouvoir poursuivre l'aventure de cette organisation conjointement avec toutes les personnes impliquées.

Weggis, mai 2023

Sabrina Camenzind
Directrice