NEWSLETTER

Finalistes SwissKills 2025 (source : HGf Suisse)

Événement GastroClub : l'hospitalité à l'état pur

Fin janvier, le centre de formation de Weggis s'est transformé pendant quelques heures en salon de l'branche. Environ 75 invités issus de l'hôtellerie et de la restauration, des partenaires ainsi que des parents et des amis se sont réunis pour rendre hommage aux performances réalisées et passer ensemble une soirée animée autour d'un excellent repas.

Yann Christe, chef de projet SwissSkills chez Hotel & Gastro formation Suisse, a animé le programme avec proximité, engagement et une attention particulière pour la relève. L'accent a été mis sur les finalistes et les lauréats des SwissSkills 2025 et sur ce qu'ils représentent : compétence, engagement et véritable passion pour le secteur. Le regard était déjà tourné vers l'avenir, en direction des **WorldSkills 2026** à Shanghai.

Tu aimerais participer à ce genre d'événements ?

Deviens membre du GastroClub, échange avec des personnes partageant les mêmes intérêts et soutiens les jeunes talents. Tu trouveras ici plus d'informations sur le **GastroClub.**

Prochaines formations de formation professionnelle supérieure

Tu es intéressé(e) par une formation continue dans l'hôtellerie ou la restauration ? Tu trouveras ci-joint un aperçu des prochaines dates de début des différents cours de formation professionnelle supérieure. Tu trouveras d'autres offres **ici.**

Formation	Description courte	Début
Responsable du secteur hôtelier-intendance avec brevet fédéral	Sois responsable de ce que les hôtes ne voient souvent pas – mais ressentent toujours : la qualité, la propreté et l'organisation.	21.04.2026
Chef de Réception avec brevet fédéral	Sois au cœur de la réception et veille à ce que tout se passe bien, du premier contact jusqu'au départ.	22.04.2026
Chef-fe cuisinière avec brevet fédéral	Sois le centre créatif en cuisine et la force motrice derrière chaque expérience gustative.	18.06.2026

Comité directeur HGf Suisse (source : HGf Suisse)

2026 : nouveau comité directeur chez Hotel & Gastro formation Suisse

Notre comité directeur a été remanié au 1er janvier 2026. L'expérience y côtoie les nouvelles perspectives, la connaissance du secteur les idées novatrices. Cette nouvelle combinaison crée une base solide pour poursuivre ce qui a fait ses preuves tout en ouvrant de nouvelles voies.

Nous sommes impatients de relever les défis à venir avec le nouveau comité directeur et de façonner activement l'avenir de la formation initiale et continue dans le secteur de l'hôtellerie-restauration avec engagement, clairvoyance et passion. Pour en savoir plus sur notre comité directeur, cliquez **ici**.

Image (source : HGf Suisse)

Bientôt, nous te servirons le nouveau site web dédié aux formations initiales et continues.

Elle sera en ligne dès mars : la nouvelle plateforme commune de **carrierehotelresto.ch** et **hotelgastro.ch**. Deux points de contact familiers fusionnent pour devenir un lieu où tu peux t'informer et où ton avenir professionnel devient encore plus concret.

Le nouveau site web a été développé avec un objectif clair : moins de recherches, plus de compréhension. Plus clair, plus moderne et encore plus proche des besoins du secteur. Que tu sois au début de ta carrière, que tu planifies la prochaine étape ou que tu souhaites simplement trouver l'inspiration, tu trouveras la voie qui te convient sur la nouvelle plateforme.

Pour tous ceux qui veulent aller loin dans leur carrière

Par la branche, pour la branche : en 2026 également, les personnes désireuses de suivre une formation continue et travaillant dans des entreprises soumises à la CCNT bénéficieront de subventions généreuses. En outre, les entreprises recevront une compensation pour la perte de travail. Tu trouveras de plus amples informations sur les subventions sur **formation-incluse**.

Plusieurs cours financés par la CCNT débuteront prochainement dans nos locaux, surplombant le magnifique lac des Quatre-Cantons et dans un cadre inspirant.

Image (source: formation-incluse)

Image (source: HGf Suisse)

Lancement des groupes de travail Révision de la formation professionnelle supérieure

Début février, un groupe de travail s'est réuni pour la première fois afin de réviser la formation professionnelle supérieure. Le groupe de travail Chef de réception a donné le coup d'envoi. La première réunion était axée sur les compétences opérationnelles : quelles sont les compétences et les tâches les plus importantes, quelles sont celles qui relèvent du domaine du chef de réception, quelles sont celles qui font encore partie de la formation professionnelle initiale et lesquelles relèvent déjà de la direction ? Les échanges ouverts au sein de cette petite équipe ont jeté les bases des travaux futurs sur l'examen professionnel avec brevet fédéral. À la fin du mois, les groupes de travail Cuisine et Restaurant se réuniront également pour discuter des compétences opérationnelles les plus importantes pour les professions concernées. Les examens seront révisés en parallèle afin de tirer parti des synergies et de promouvoir une compréhension commune des thèmes interprofessionnels. Les examens sont révisés en parallèle dans le cadre du projet soutenu par des fonds fédéraux afin d'exploiter les synergies et de promouvoir une compréhension commune des thèmes interprofessionnels.

Apprendre une langue pour le quotidien professionnel

Le Cours de langue spécifique au métier est proposé pour la première fois à Zurich et à nouveau à Berne. La formation présentielle s'adresse aux employés de cuisine, de service, d'hôtellerie et d'économie domestique. Elle permet aux participants, du niveau débutant au niveau B1, d'acquérir des compétences linguistiques pratiques pour leur quotidien professionnel. Grâce au soutien de la CCNT, le cours est gratuit et comprend une indemnité pour perte de gain. Cliquez **ici** pour accéder aux cours.

Image (source: HGf Suisse)

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union GastroSuisse HotellerieSuisse