

06.11.2006 - 09:07 Uhr

Hôtellerie et Restauration: Hotel & Gastro Union réunit 250 apprenants Romands à Gastronomica 2006

Lausanne (ots) -

À l'occasion du salon Gastronomica International, à Lausanne, du 4 au 8 novembre 2006, l'association professionnelle des employés et des cadres de l'hôtellerie-restauration Hotel & Gastro Union propose un stand dédié à des apprenants de cuisine et du service venus de toute la Suisse romande (près de 250). Au menu: animations grand-public, telles que concours quotidiens des apprenants, expositions de plats, démonstrations de cuisine et dégustations, avec la participation des acteurs économiques et sociaux de la branche (formateurs, employeurs et associations employeurs/employés).

C'est la onzième fois qu'Hotel & Gastro Union est présente à Gastronomica. Le but: valoriser les jeunes en formation. En effet, dans notre pays, le nombre de nouveaux établissements croît chaque année (près de 30'000 à ce jour). Cette évolution pousse à élever le niveau de formation dans la restauration. Il s'agit d'éviter que la main d'oeuvre qualifiée ne se retire de la branche.

Pour les apprenants, une journée à Gastronomica ressemble à un marathon - comme c'est souvent le cas dans un restaurant! Tous les jours (dès 10h00, toutes les demi-heures), concours de service: élaboration et service de plats de pâtes en "live", mise en place d'une table, service de vin (le tout avec de "vrais-faux" clients choisis dans le public), épreuves multimédia (mise en situation dans un milieu hôtelier). Parallèlement, concours de cuisine: les apprenants cuisiniers préparent des plats et les exposent au grand-public. En fin de journée, les membres du jury remettent les prix aux gagnants du jour, lors d'une cérémonie de clôture festive. Spectacles de clowns par l'école "Dimitri" tous les jours à 16h45).

Hotel & Gastro Union en quelques mots
(www.hotelgastrounionromandie.ch)

- Siège à Lucerne, secrétariat romand à Lausanne 8 régions dont la Romandie
- Représente les intérêts professionnels, sociaux, économiques et de politique de la formation de ses membres,
- Exprime son opinion sur les thématiques liées à son activité (fumée passive, négociations des salaires), et collabore étroitement avec les syndicats patrons/employés de la branche,
- Regroupe 4 sociétés professionnelles: Société suisse des cuisiniers, Société suisse du service, société suisse de l'intendance et Société suisse de l'accueil.

Quelques points sur le marché du travail dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse (www.amosa.net - Studien / Gastgerwerbe - 2005)

- Environ 240'000 salariés, représente 5% des travailleurs toutes branches confondues,
- Taux de chômage élevé: 12,7% des actifs (2,7 fois plus que l'ensemble des autres branches),
- Un quart des employés n'ont pas suivi de formation professionnelle

Contact:

Lara Rossi
relations médias
Tél. +41/79/425'13'26
E-Mail: lararossi@bluewin.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100004457/100518905> abgerufen werden.