

GASTRO SUISSE

Pour l'Hôtellerie et la Restauration



XXXe Rencontres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme

Tomber sert uniquement à mieux se relever

Hôtel Royal Manotel, 1201 Genève
du 19 au 22 juin 2022

Programme du dimanche 19 juin 2022

- 17h30 Accueil à l'Hôtel Royal Manotel
- 18h00 Départ pour le restaurant
- 18h30 Fondue
Restaurant Edelweiss
Place de la Navigation 2bis, 1201 Genève

Programme du lundi 20 juin 2022

- 8h30 -12h00 **Futur of Work – Réinvention d'un business modèle**



Dominique Ben Dhaou – Point North

Diplômée de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, Dominique Ben Dhaou a eu l'opportunité de travailler ces 30 dernières années dans le domaine des Ressources Humaines au sein de nombreuses industries, à comme en Suisse. En tant que CEO de son entreprise Point North International, Dominique apporte son expérience aux chefs d'entreprise et exécutifs afin de mieux appréhender les aspects humains de leur organisation, d'adapter leur mode de travail et business model aux nouvelles tendances démographiques, et de capitaliser sur les talents et le potentiel de leur personnel.

- 12h00 **Repas à l'hôtel Royal Manotel**

- 14h00 **Séminaire sur la génération Z**



Sylvain Weber – Haute école de gestion - Genève

Professeur assistant à la Haute école de gestion de Genève, où il est responsable de l'orientation prospective du Master of Science en business administration de la HES-SO.

La génération Z se compose des personnes nées entre 1997 et 2012, soit des personnes actuellement âgées de 25 ans au maximum. Cette génération représente déjà plus de 10% des personnes actives sur le marché suisse du travail et son importance va crescendo avec l'entrée graduelle des plus jeunes et le passage à la retraite des générations précédentes. À partir de statistiques portant sur la Suisse, nous discuterons les évolutions passées et les tendances récentes propres aux différentes générations. Nous effectuerons également un survol de la littérature scientifique sur la génération Z afin de mettre en évidence ses spécificités.

- 16h00 Fin du séminaire et temps libre

- 18h **Départ pour la Ville**

- 18h30 **Repas en Ville**

Programme du mardi 21 juin 2022

09h00 - 12h00 **Aux racines de la motivation**



Lohyd Terrier

Prof. Lohyd Terrier, PhD. Titulaire d'un Master en psychologie du travail et des organisations ainsi qu'un Doctorat en sciences comportementales.
Professeur associé Ecole hôtelière de Lausanne

Afin de faire face aux nombreux défis du secteur de l'accueil, les professionnelles de la restauration doivent être en mesure de favoriser le développement de motivations fortes et durables, chez elles comme chez leurs employé·e·s. Les conditions de travail peuvent être difficiles, les rémunérations insuffisantes, dans ce cas comment faire (re)naitre la motivation ? L'objectif de cette intervention sera de présenter aux participantes les différentes formes que peut prendre la motivation au travail, tout en leur permettant de les identifier et d'en favoriser le développement

12h00

Repas à l'hôtel Royal Manotel

14h00 - 15h30

Valérie Morel

Directrice régionale de Gastroconsult
Experte fiduciaire diplômée, experte en finance et controlling diplômée



C'est un secret pour personne : les femmes et l'argent sont en parfaite symbiose. Elles ont la sensibilité de remarquer quand la prudence est de mise, elles vérifient et comparent les prix, elles épargnent au bon endroit et sont compétente dans les investissements. Elles reconnaissent l'argent comme un moyen d'atteindre des buts et non comme le sens de la vie. Mme Morel vous encouragera à l'ouverture en matière d'argent, donnera des conseils sur la manière de rentabiliser de manière plus optimale votre argent. En entreprise, mais aussi dans le privé.

18h

Départ de l'hôtel

18h30

Visite de l'Ecole hôtelière de Genève et apéritif

19h30

Repas de fête au Restaurant Vieux-Bois
Av. de la Paix 12, 1202 Genève

Programme du mercredi 22 juin 2022

10h00

Départ de l'hôtel

11h30

Visite de l'ONU

12h00

Repas en ville

14h30

Au revoir

Sous réserve de modifications dues à la situation sanitaire

Conditions d'inscription

Les frais d'inscription au Forum comprennent :

Logement: Dans le prix de la chambre est compris.....

pour la durée totale : Les frais de participation à tous les séminaires, la documentation, la pension complète (dîner de l'accueil du dimanche 19 au lunch de clôture du mercredi 22 juin 2022) y compris toutes les activités.

Prolongation de séjour: Si vous désirez prolonger votre séjour avant ou après le GastroForum'22, veuillez contacter l'Hôtel Royal Manotel directement pour faire vos réservations.

Les inscriptions sont définitives et en cas d'annulation les frais sont facturés selon inscription.

Informations pratiques

**Lieu de séminaire
et de logement** Hôtel Royal Manotel
Rue de Lausanne 41
CH – 1201 Genève
+41 22 906 14 14

Internet www.hotelroyalgeneva.com

Organisateur GastroSuisse
Formation professionnelle
Avenue du Général Guisan 42
1009 Pully

Tél. 021 721 08 30
E-mail formationprof@gastrosuisse.ch

Internet www.gastrosuisse.ch

Coordination Philipp A. Wach
philipp.wach@gastrosuisse.ch

**Le GASTROFORUM'22
est organisé avec le soutien de**



POUR LA MEILLEURE DES MÉDECINES. AUJOURD'HUI ET DEMAIN.



Soutien CCNT pour les participantes

1. Travaillez-vous actuellement dans une entreprise soumise à la CCNT ?

Oui Non

2. Avez-vous travaillé dans une entreprise obligatoirement soumise à la CCNT durant les 6 mois précédents votre inscription au GastroForum ?

Oui Non

3. Êtes-vous patronne d'un établissement soumis à la CCNT ?

Si oui, veuillez cocher cette case :

Si vous pouvez répondre OUI à une de ces questions, vous bénéficierez d'un soutien de CHF 900.- de la part de la CCNT et vous recevrez prochainement des documents à compléter.

Avant de nous retourner votre bulletin, vérifiez que vous avez bien complété ce bulletin.

Attention ! Le nombre de participantes étant limité, les inscriptions seront prises en considération selon leur ordre d'arrivée.

N'attendez pas le dernier moment !

Clôture des inscriptions : le **3 juin 2022**