

Marketing des professions

Guide pour les associations cantonales

Interlocuteur

GastroSuisse
Promotion de la relève
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zurich

0848 377 111
nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch
www.metiershotelresto.ch
www.carrierehotelresto.ch

Impressum

Rédaction: Promotion de la relève GastroSuisse
Éditeur: GastroSuisse
Date de publication: octobre 2024

Chères et chers collègues,

Le marketing des professions nous unit. C'est une tâche à laquelle GastroSuisse, les associations cantonales et les entreprises formatrices se consacrent dans un même élan. La Promotion de la relève GastroSuisse assume cette tâche depuis Zurich, Pully et Lugano, en étroite collaboration avec HotellerieSuisse. La marque faitière MÉTIERS HOTEL RESTO est aussi la garantie d'atteindre tous les groupes cibles grâce à des informations pertinentes sur notre secteur et ses professions.

MÉTIERS HOTEL RESTO est présente dans toutes les régions du pays. Nous respectons les différences culturelles et tenons toujours compte des besoins locaux. Nos prestations de services contribuent à diffuser une image positive de la branche et à favoriser la demande en places d'apprentissage.

Le guide «Marketing des professions pour les associations cantonales» montre comment la Promotion de la relève GastroSuisse peut susciter l'intérêt des jeunes pour les métiers de l'hôtellerie-restauration. Ce guide a pour but de promouvoir la coopération entre GastroSuisse et les associations cantonales, mais aussi d'encourager les projets, les activités et les mesures utiles au niveau cantonal.

Les associations cantonales peuvent compter sur notre soutien pour la planification, l'organisation ou le financement d'événements. Nos initiatives communes sont concrétisées et examinées dans la «Demande de soutien pour le marketing des professions». Nous soutenons les projets axés sur le long terme qui s'adressent aux jeunes en phase d'orientation professionnelle.

Un deuxième guide élaboré par nos services intitulé «Marketing des professions pour les entreprises formatrices» est également disponible. Il permet d'accompagner et d'assister les entreprises formatrices qui souhaitent recruter des apprentis. La Promotion de la relève GastroSuisse répond aux questions des formateurs et formatrices depuis Pully, Zurich et Lugano.

Des documents utiles dans le cadre du processus d'orientation professionnelle tels que les profils professionnels ou le *journal d'observation* (stages en entreprise) peuvent être commandés gratuitement auprès de GastroSuisse. Le site metiershotelresto.ch propose des places de stage et d'apprentissage saisies dans la liste cantonale des places d'apprentissage publiée par www.orientation.ch.

Grâce à ces mesures, nous apportons ensemble une contribution décisive à la promotion des futurs professionnels. Au plaisir de collaborer avec vous!

Promotion de la relève GastroSuisse

Table des matières

1	METIERS HOTEL RESTO	4
2	Associations cantonales	10
3	TOP-Entreprise formatrices	12
4	Orientation professionnelle	
	Agenda de l'orientation professionnelle	14

1. METIERS HOTEL RESTO

1.1 Mission

METIERS HOTEL RESTO (MHR) est la marque faîtière de GastroSuisse et HotellerieSuisse pour la promotion des formations de base dans l'hôtellerie et la restauration. MHR informe les jeunes en phase d'orientation professionnelle sur les métiers de l'hôtellerie-restauration et suscite leur intérêt pour les formations initiales proposées par la branche. Outre le groupe cible principal, MHR informe également les parents, les enseignants, les conseillers d'orientation et les entreprises formatrices. Toutes les activités sont coordonnées et réalisées par GastroSuisse, en collaboration avec HotellerieSuisse.

Les formations de base suivantes sont actuellement proposées dans l'hôtellerie-restauration:

Attestation fédérale professionnelle (AFP, durée 2 ans)

- Employé-e en hôtellerie-intendance AFP (nouveau dès 2024, remplace «Employé-e en intendance AFP»)
- Employé-e en cuisine AFP
- Employé-e en restauration AFP
- Employé-e en restauration de système AFP (nouveau à partir de 2025)

Certificat fédéral de capacité (CFC, durée 3 ans)

- Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC (nouveau dès 2024, remplace «Gestionnaire en intendance CFC»)
- Cuisinier/cuisinière CFC
- Spécialiste en restauration CFC
- Spécialiste en restauration de système CFC
- Spécialiste en communication hôtelière CFC
- Employé-e de commerce CFC Hôtellerie-Gastronomie-Tourisme (HGT)

1.2 Mission de base de MHR

MHR assure un marketing des professions au niveau national.

1.3 Mandat de coopération de MHR

MHR réunit les associations cantonales afin d'assurer et de coordonner une présence commune sur le marché.

1.4 Le parcours MHR

Le travail de MHR peut se résumer de manière très simplifiée en neuf étapes.

Mandat de base 1.	<ul style="list-style-type: none">▪ Favoriser la demande en formations de base de l'hôtellerie-restauration.
Vision 2.	<ul style="list-style-type: none">▪ L'hôtellerie-restauration trouve suffisamment de jeunes intéressés par une place d'apprentissage.
Mission 3.	<ul style="list-style-type: none">▪ En collaboration avec les associations cantonales et les entreprises formatrices, MHR stimule durablement la demande en formations initiales dans l'hôtellerie-restauration.
Objectifs 4.	<ul style="list-style-type: none">▪ MHR prend en charge le marketing des professions complexe et onéreux.▪ L'hôtellerie-restauration a une image positive dans l'opinion publique.▪ Les entreprises formatrices trouvent suffisamment de personnes pour occuper leurs places d'apprentissage.▪ La qualité de la formation peut être améliorée.
Points forts 5.	<ul style="list-style-type: none">▪ Campagne globale forte, avec la participation des partenaires.▪ Présence marquée lors d'événements «real life» (salons des métiers, orientation, manifestations événementielles).▪ Présence sur Internet avec bourse aux stages et aux places d'apprentissage intégrée.▪ Présence sur les réseaux sociaux en fonction du groupe cible (accent sur Instagram).▪ Implémentation de campagnes analogiques et numériques.▪ Ancrage et intensification des collaborations avec les associations cantonales.▪ Intégration des partenaires stratégiques (écoles, conseillers d'orientation, autres).
Inputs 6.	<ul style="list-style-type: none">▪ Ressources humaines et financières sur trois sites (Pully, Zurich, Lugano).▪ Soutien substantiel de la part des associations cantonales.▪ Maintien des échanges et d'une étroite collaboration avec HotellerieSuisse.
Outputs 7.	<ul style="list-style-type: none">▪ Les activités atteignent le groupe cible principal ainsi que les influenceurs et les multiplicateurs.
Résultats 8.	<ul style="list-style-type: none">▪ Les mesures implémentées suscitent une augmentation mesurable de la demande.▪ Davantage de places d'apprentissage peuvent à nouveau être occupées.
Impact 9.	<ul style="list-style-type: none">▪ L'hôtellerie-restauration peut pourvoir la plupart des postes vacants avec du personnel qualifié (AFP et CFC).

1.5 Canaux de communication

L'univers de la communication et du marketing évolue de plus en plus rapidement. MHR a défini quatre canaux de communication qui seront traités en priorité pour faire connaître de manière optimale les métiers de l'hôtellerie-restauration. Ils sont présentés ci-après.

«Real Life»

Les événements dits «Real Life» sont des manifestations au cours desquelles la Promotion de la relève est en contact direct avec les groupes cibles. Outre Internet et les réseaux sociaux, ces événements qui privilégient l'échange et l'interaction avec les groupes cibles font partie des principaux canaux de communication. Ils occupent une place de choix dans le processus d'orientation professionnelle des écolières et écoliers.

Salons d'orientation professionnelle

La Promotion de la relève est présente sur tous les salons d'orientation professionnelle importants. Les présences aux salons sont majoritairement organisées et réalisées avec l'association cantonale ou l'antenne cantonale de *Hotel&Gastro Formation*.

CANTON	SALON PROFESSIONNEL	DURÉE JOURS	MOIS	LIEU	
FR	Start	6	Février	Fribourg	Tous les deux ans
VS	Your Challenge	6	Mars	Martigny	Tous les deux ans
JU	Salon de formation	5	Mars	Moutier	Tous les deux ans
GR	Südbündner Berufsschau	3	Avril	Samedan	Tous les trois ans
BE	OGA-Sonderschau Berufe	8	Juin	Langnau	Tous les trois ans
SG	OBA	4	Août/septembre	Saint-Gall	Annuellement
SO	BIM	3	Septembre	Olten	Tous les deux ans
BE	BAM	5	Septembre	Berne (BE)	Annuellement
TG	Berufsmesse Thurgau	3	Septembre	Weinfelden	Annuellement
SH	Berufsmesse Schaffhausen	3	Septembre	Schaffhouse	Annuellement
AG	Aargauische Berufsschau	6	Septembre	Wettingen	Tous les deux ans
NE	Capacité	6	Septembre	Neuchâtel	Tous les deux ans
BS	Basler Berufsmesse	3	Octobre	Bâle	Tous les deux ans
BL	Berufsschau Baselland	5	Novembre	Münchenstein	Tous les deux ans
ZH	Berufsmesse Zürich	5	Novembre	Zurich	Annuellement
LU	ZEBI	4	Novembre	Lucerne	Annuellement
VD	Salon des métiers	6	Novembre	Lausanne	Annuellement
GR	Fiutscher	5	Novembre	Coire	Tous les deux ans
GE	Cité des métiers	5	Novembre	Genève	Tous les trois ans

Séances d'orientation professionnelle

Les séances d'orientation professionnelle ont lieu pour la plupart le mercredi après-midi, de 14h à 16h, dans les entreprises formatrices, le plus souvent des hôtels. Les écolières et les écoliers peuvent s'inscrire sur www.metiershotelresto.ch/agenda. Un calendrier des manifestations diffusé par publipostage répertorie ces événements. Au début de l'année scolaire, un courrier est envoyé aux enseignants du secondaire. Les enseignants qui souhaitent organiser une séance d'information pour leur classe (par exemple pendant une semaine de projet) peuvent également faire une réservation auprès de la Promotion de la relève. Les manifestations sont gratuites et sont organisées dans tous les cantons à raison de 100 à 150 par année.

Les associations cantonales qui reçoivent des demandes pour l'orientation professionnelle peuvent les

transmettre à la Promotion de la relève GastroSuisse. Nous nous ferons un plaisir d'organiser la manifestation correspondante, à l'école ou dans une entreprise formatrice.

Manifestations événementielles

Les manifestations événementielles sont axées sur l'expérience globale. L'accent est mis sur l'expérience et la connaissance. Des manifestations événementielles peuvent être conçues en collaboration avec la Promotion de la relève de GastroSuisse.

Les associations cantonales peuvent soumettre leurs concepts lors de la procédure de subventions, en y joignant une demande de soutien.

Exemples actuels de manifestations événementielles: «Leben in Graubünden»



Programme

9h00 Arrivée de la classe, accueil des élèves

9h15 Coup d'œil dans les coulisses: les apprentis font visiter leur entreprise formatrice

10h00 Expérience et connaissance: travaux pratiques sous la direction des apprentis/professionnels

11h00 Les élèves interrogent les apprentis: présentation des métiers en plénum

12h30 Déjeuner

13.30 Exposé «Le tourisme»: un secteur économique important pour le canton/la région

14h30 Les élèves créent une affiche publicitaire, discussion sur les avantages et les inconvénients du tourisme

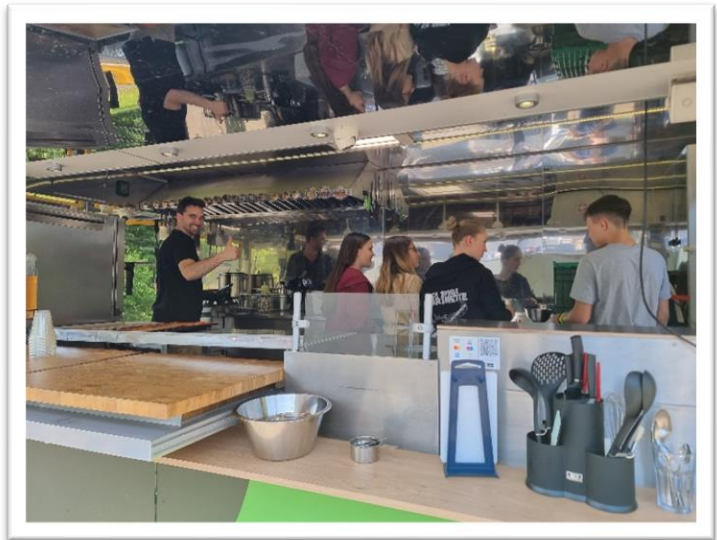
16h00 Fin de la manifestation

«Ein Food Truck zum Anbeissen»

Le food truck dans la cour de récréation



Image symbole



Programme

De 10h00 à 12h00: travaux pratiques dans le food truck, bref exposé d'introduction sur les formations de base en hôtellerie-restauration.

Internet

Le site www.metiershotelresto.ch est l'adresse incontournable pour trouver des renseignements utiles sur les formations initiales en hôtellerie-restauration. En cliquant sur «Professions» en haut de la page d'accueil, les élèves apprennent l'essentiel sur les métiers de la branche et peuvent visionner des vidéos. Le point «Agenda» contient toutes les dates et manifestations importantes auxquelles MHR participe ainsi que des informations sur l'hôtellerie-restauration.

La «Bourse des places» permet aux entreprises formatrices de publier leurs places d'apprentissage vacantes. Elles doivent également figurer sur orientation.ch dans le registre cantonal des places d'apprentissage. Les données sont transmises quotidiennement à la Bourse des places sur metiershotelresto.ch et évaluées. Les entreprises formatrices doivent veiller à actualiser leurs informations. Lorsqu'une place d'apprentissage est pourvue, l'entreprise doit actualiser son offre. Les futurs professionnels peuvent déjà s'informer sur les possibilités de formation continue au point «Carrière» (carrierehotelresto.ch).

Réseaux sociaux

Nous éveillons l'intérêt des jeunes pour l'hôtellerie-restauration via TikTok et Instagram.

Les contenus sont produits en interne par les collaborateurs de la Promotion de la relève, avec le soutien de MHR. Nous acceptons également les contributions des entreprises formatrices ou des apprentis pour les poster sur nos canaux de réseaux sociaux.

Matériel imprimé

La demande en matériel imprimé a diminué au cours des dernières années. Le matériel imprimé est encore le plus souvent utilisé lors des salons et des séances d'orientation professionnelle.

Les produits imprimés suivants peuvent être commandés gratuitement auprès de MHR:

- Profils professionnels officiels des services d'orientation professionnelle, dans les trois langues nationales F, D, I.
- Journal d'observation, dans les trois langues nationales F, D, I.
- Cadeaux publicitaires, comme des stylos, des surligneurs, des boîte de pansements, etc.
- 1 à 2 produits imprimés avec de brèves informations sur l'hôtellerie-restauration et toutes les formations de base.

1.6 Partenariats stratégiques

MHR recherche explicitement des partenariats stratégiques avec des institutions actives dans le domaine de l'orientation professionnelle. MHR bénéficie ainsi d'un accès privilégié à son groupe cible principal, à savoir les jeunes en phase d'orientation professionnelle. Nous créons une plus-value pour nos groupes cibles grâce à une offre de soutien et de services plus large, en collaboration avec nos partenaires.

Centre suisse de services

Formation professionnelle | orientation professionnelle, universitaire et de carrière (CSFO)

Les profils professionnels sont développés et publiés en trois langues, en collaboration avec le CSFO. Ils sont révisés ou repensés à intervalles réguliers.

La collaboration avec le CSFO nous assure également l'accès aux centres d'information professionnelle (CIP) où nos profils professionnels sont publiés. En collaboration avec le CSFO, nous élaborons en outre des films informatifs sur les professions. Ils permettent de se faire une idée plus précise des différents métiers. Ces courtes vidéos sont régulièrement présentées lors des manifestations d'information professionnelle et sont également disponibles en ligne sur www.metiershotelresto.ch.

Centres d'information professionnelle (CIP)

MHR rend régulièrement visite aux conseillers et conseillères d'orientation. Ces visites permettent aussi de fournir aux collaborateurs les informations les plus récentes sur la branche. L'accent est mis sur les liens de base. Les visites ont majoritairement lieu les années où les professions ont subi des adaptations suite à une réforme.

orientation.ch

La recherche de stages et de places d'apprentissage sur metiershotelresto.ch fait le lien avec le registre des places d'apprentissage des cantons et du site orientation.ch. Les entreprises formatrices inscrivent et

gèrent leurs places d'apprentissage sur cette plateforme. Ce service permet aux entreprises formatrices de publier les places d'apprentissage vacantes de manière efficace à l'échelle nationale.

profilsdexigences.ch

Le projet «Profils d'exigences scolaires pour la formation professionnelle initiale» est une initiative de l'Union suisse des arts et métiers (usam) et de la Conférence suisse des directeurs cantonaux de l'instruction publique (CDIP). Les profils d'exigences scolaires se basent sur les standards nationaux de formation élaborés par la CDIP et adoptés par celle-ci en 2011. Ils ont été définis en collaboration avec les organisations du monde du travail ainsi qu'avec des experts et expertes professionnels issus de la pratique et de l'enseignement. Les profils d'exigences ont été complétés par des exemples de situations types tirés du quotidien professionnel. Ils montrent comment les exigences scolaires déterminantes sont intégrées au quotidien dans la formation. En outre, les exigences physiques et personnelles ont été énumérées. Ainsi, un lien est établi entre l'enseignement de l'école primaire et dans l'entreprise formatrice, ce qui devrait motiver ceux et celles qui choisissent une profession à se préparer spécifiquement à la formation professionnelle.

Niveau secondaire (enseignants)

Les classes du secondaire sont contactées par mailing au début de chaque année scolaire et informées des services de la Promotion de la relève. Les salons et les séances d'orientation professionnelle sont indiqués et décrits dans ces mailings. Les élèves peuvent s'inscrire individuellement à une manifestation, et/ou des événements sont organisés pour des classes entières. En Suisse romande, les manifestations sont coordonnées avec les services d'orientation professionnelle.

2. Associations cantonales

2.1 Mandat de coopération

Les associations cantonales peuvent nous soumettre leurs plans et mesures pour l'année suivante, accompagnés d'une demande de soutien. Nous proposons un soutien pour la recherche d'idées, l'élaboration d'un concept ou l'établissement d'un budget dans le cadre d'un projet. Si vous envisagez un nouveau projet, il est conseillé de contacter la Promotion de la relève GastroSuisse au préalable. En effet, il arrive parfois qu'une idée apparemment nouvelle ait déjà été testée dans un autre canton. MHR est ouverte aux projets nouveaux et innovants susceptibles d'éveiller l'intérêt des écolières et écoliers pour l'hôtellerie-restauration. Elle soutient aussi financièrement des mesures permettant de favoriser la fidélité à la branche des futurs professionnels. Le soutien financier est accordé après un examen approfondi des concepts et des budgets présentés. La préférence est donnée aux projets qui s'inscrivent dans une perspective de long terme.

2.2 Demande de soutien (marketing des professions)

Les demandes de soutien sont toujours adressées au secrétariat des associations cantonales de GastroSuisse et à Hotel & Gastro *Formation*. Les cantons sont responsables de la communication intracantonale et de la coordination des demandes. Les demandes doivent être déposées le 31 décembre au plus tard à l'adresse nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch. Les instances concernées sont informées de la décision prise, au mois de février et par écrit.

Exemples de projets déposés ces dernières années par des associations cantonales

Titre du projet	Objectifs du projet	Groupes cibles	Brève description	CANTON
GastroStory	Campagne d'image	Jeunes en phase d'orientation professionnelle, influenceurs	GastroStory est une page Internet qui présente les opportunités offertes par l'hôtellerie-restauration et le parcours de restaurateurs et d'hôteliers.	GR
Tourismus macht Schule	Sensibilisation au tourisme	Jeunes en phase d'orientation professionnelle	Les écoliers et les écolières découvrent différentes professions du secteur du tourisme.	BE
Kitchen Ninjas	Sensibilisation à l'hôtellerie-restauration	Écolières et écoliers dès 9 ans	<i>Kitchen Ninjas</i> est un cours d'information professionnelle axé sur l'expérience pratique pour les jeunes de 9 à 15 ans.	ZH
Forum für Lernende	Motiver et accompagner les apprenti/es	Apprenti/es de la 1 ^{re} à la 3 ^e année	Une journée chaque année avec pour objectif de préparer les apprenti/es à leur quotidien professionnel en abordant des sujets intéressants.	GR
Tischmesse	Recrutement d'apprenti/es	Jeunes en phase d'orientation professionnelle	La «Tischmesse» est une plateforme de présentation et de contact pour les acteurs de l'économie régionale. Les entreprises formatrices se présentent et proposent leurs places d'apprentissage sur une ou plusieurs tables, d'où le nom. L'organisation est souvent prise en charge par l'association professionnelle locale.	div. cantons
Excursions avec les apprenti/es	Motiver les jeunes	Apprenti/es de la 1 ^{re} à la 3 ^e année	Les entreprises formatrices ou les sections régionales des associations cantonales organisent des excursions chez des producteurs ou des fournisseurs pour leurs apprenti/es.	GR
Les apprenti/es cuisinent	Motiver les jeunes	Apprenti/es en 3 ^e année	Les apprentis cuisinent à partir d'un panier de produits. Préparation aux procédures de qualifications et pour les responsables de la formation dans les trois lieux de formation.	
Kids ab an den Herd	Sensibilisation à l'hôtellerie-restauration	Écolières et écoliers à partir du primaire	Le projet favorise une nourriture saine. Les enfants apprennent à cuisiner des plats sains et bons de manière simple. Le gaspillage alimentaire et la cuisine avec des produits de saison sont également abordés.	div. cantons
Trophée des nouveaux talents de l'hôtellerie	Sensibilisation à l'hôtellerie-restauration et à ses métiers	Écolières et écoliers de 13 à 17 ans	Découvrir l'hôtellerie-restauration et ses métiers de manière ludique. Manifestation en extérieur.	FR

2.3 Agence de communication METIERS HOTEL RESTO

L'agence de communication MHR est à la disposition des associations cantonales pour l'implémentation de leurs mesures de marketing. Ce service est payant. Profitez des avantages d'une telle collaboration! L'agence connaît les besoins et les groupes cibles. Elle garantit en outre l'application des mesures dans le «look and feel» de MHR. Ainsi, la présentation de la branche est uniforme et harmonieuse pour un public externe.

2.4 Programme d'activités METIERS HOTEL RESTO

MHR regroupe les mesures au sein d'un programme d'activités. Celui-ci est publié trimestriellement. Il contient une rétrospective, une perspective et un aperçu des activités à venir.

3. TOP-Entreprises formatrices (TEF)

GastroSuisse et une majorité des associations cantonales recommandent et soutiennent leurs membres pour que leur entreprise soit labellisée «TEF». Si votre association cantonale n'en fait pas encore partie et que vous souhaitez en savoir plus à ce sujet, n'hésitez pas à nous contacter.

Avantages pour la branche

Les entreprises formatrices certifiées TEF au niveau 1 apportent déjà une contribution importante à la qualité de la formation professionnelle dans l'hôtellerie-restauration. Il suffit pour cela de suivre un cours d'introduction d'une journée avec tous les responsables de la formation et de remplir un formulaire d'autodéclaration.

Avantages pour l'entreprise

Les entreprises formatrices bénéficient du soutien et du savoir-faire des cours TEF. En outre, ces entreprises signalent aux apprentis potentiels, et notamment aussi à leurs parents, qu'elles s'engagent fortement en faveur de l'hôtellerie-restauration. Les entreprises labellisées TEF nous confirment régulièrement qu'elles reçoivent plus de demandes d'apprentis potentiels depuis leur certification.

3.1 Le certificat

Le certificat «TOP Entreprise formatrice» (TEF) est décerné aux entreprises de tous les secteurs qui font preuve d'un engagement particulier dans la formation des jeunes. Ces entreprises se perfectionnent en permanence avec l'aide de TEF et soutiennent ainsi de manière optimale leurs apprentis et apprenties dans le processus qui les fait entrer dans le monde du travail. Le programme TEF sensibilise les entreprises et leurs formateurs aux facteurs de réussite de la formation et leur propose des cours ciblés ainsi qu'un soutien personnel pour la réalisation sur site. Il s'agit d'un système d'encouragement global visant à renforcer la formation en entreprise.

3.2 Un modèle à trois niveaux

Devenir une entreprise formatrice d'excellence en trois étapes.

Niveau 1

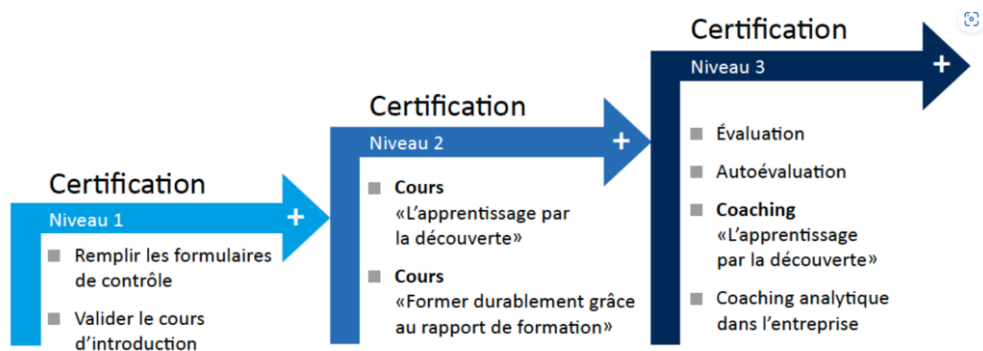
Cours d'introduction d'une journée et autodéclaration. Par ce document, les entreprises confirment qu'elles remplissent toutes les conditions de base en matière de formation. Le niveau 1 est obligatoire pour les établissements qui souhaitent intégrer le système «TOP Entreprise formatrice».

Niveau 2

Deux cours supplémentaires. Le niveau 2 transmet des connaissances en matière de formation et permet d'analyser l'entreprise concernée afin d'identifier les potentiels d'optimisation.

Niveau 3

Critères supplémentaires devant être remplis par les entreprises. Les entreprises suivent des cours supplémentaires adaptés à leurs besoins individuels. L'évaluation finale de niveau 3 est effectuée par une organisation externe indépendante.



4. Orientation professionnelle et Agenda de l'orientation professionnelle

Le choix d'un métier dépend principalement de l'agenda et de l'orientation professionnelle au niveau secondaire inférieur. L'orientation professionnelle constitue un thème central au niveau secondaire I. Les jeunes élaborent les conditions nécessaires à la réalisation de leurs objectifs en matière de formation et de profession et se préparent à la transition vers une formation post-obligatoire. L'enseignement de l'orientation professionnelle accompagne les jeunes dans leurs démarches en vue d'une solution de raccordement au degré secondaire II. Il leur explique l'équivalence de la formation professionnelle et de la formation purement scolaire, ainsi que l'ensemble du système de formation qui permet de choisir des parcours individuels et flexibles. Durant cette période, les conseillers d'orientation informent et conseillent les élèves, leurs parents, les enseignants et, le cas échéant, les autres personnes concernées. En effet, les jeunes ont besoin de soutien durant la phase qui les conduit à opter pour un métier. Dans ce contexte, ils peuvent compter sur leurs parents, les institutions de formation, les services d'orientation professionnelle et universitaire ainsi que sur les entreprises.

Agenda de l'orientation professionnelle (différences possibles selon les cantons)

Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août
7 ^e année scolaire				8 ^e année scolaire												9 ^e année scolaire												
Préparation au choix d'un métier à l'école																												
Visites et entretiens dans les Centres d'information professionnelle (CIP)																												
Soirées parentales, discussions en classe, CIP																												
Séances d'information organisées par metiershotelresto.ch , participation à des salons professionnels à l'échelle nationale																												
Conseils individuels auprès de l'Orientation professionnelle, universitaire et de carrière																												
Journées d'observation en entreprise (Registre des places d'apprentissage/ metierhotelresto.ch)																												
Recherche d'une place d'apprentissage (Registre des places d'apprentissage/ metierhotelresto.ch)																												
Sélection des candidats (Remise des documents de stage)																												

Interlocuteurs

Sydney Picenni, responsable Promotion de la relève, Pully Général-Guisan 42A, 1009 Pully
sydney.picenni@formation-gastrosuisse.ch
021 721 08 32

Mike Bürkli, Sachbearbeiter Nachwuchsmarketing, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
mike.buerkli@gastrosuisse.ch
044 377 52 10

Valentina de Sena, Responsabile formazione professionale, Via Gemmo 11, 6900 Lugano
valentina.desena@gastrocicino.ch
091 961 83 11

Adresses utiles

GastroSuisse

Formation professionnelle / Promotion de la relève, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich
www.gastrosuisse.ch / 0848 377 111 / info@gastrosuisse.ch

metierhotelresto.ch

Blumenfeldstrasse 20 | 8046 Zurich
www.metiershotelresto.ch / 0848 377 111 / nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch
www.carrierehotelresto.ch

Hotel & Gastro formation

Eichstrasse 20, 6353 Weggis
www.hotelresto.ch / 041 392 777 / info@hotelgastro.ch

CSFO

Unité Médias Formation professionnelle, Belpstrasse 37, Case postale, 3001 Berne
www.csfo.ch / 031 320 29 00 / formation.prof@csfo.ch

Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation SEFRI

FormationProfessionnellePlus, Einsteinstrasse 2, 3003 Berne
www.formationprofessionnelleplus.ch / 058 465 57 22 / medien@berufsbildungsplus.ch