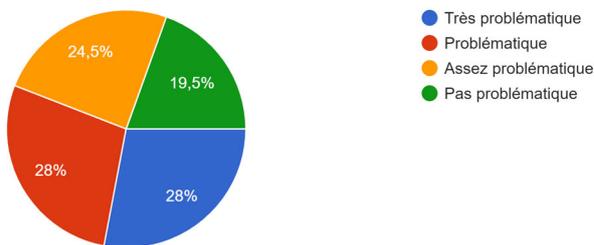


## 3 ANS JOUR POUR JOUR APRÈS LE PREMIER LOCK DOWN

### **Signal extrêmement réjouissant: 250 étudiants de l'UNIL intéressés par l'activité d'extra et formés par GastroVaud!**

Il y a 3 ans jour pour jour (17 mars 2020), à 6 heures du matin, les restaurants étaient contraints de fermer leurs portes jusqu'à nouvel ordre, pour cause de pandémie. Deux ans de crise débutaient... Levées au début 2022, les restrictions ont néanmoins induit des conséquences durables qui mettent au défi de nombreuses professions. Parmi elles, les métiers de la restauration. 56% des restaurateurs vaudois jugent en effet la situation *problématique* ou *très problématique* en matière de recrutement. Aussi, en complément aux actions en cours, GastroVaud a lancé une formation gratuite destinée aux étudiants de l'UNIL en quête d'un job d'appoint: « *LE B.A-BA D'UN EXTRA* ». Résultat: plus de 250 inscrits! Un immense succès, qui rompt avec le fatalisme ambiant. Et une nouvelle bienvenue, à la veille de la réouverture des terrasses.

Les étudiants n'ont en principe ni charge de famille, ni obligations professionnelles et parlent généralement à la fois l'anglais et l'allemand. Pour l'hôtellerie-restauration, c'est donc un public de choix pour compléter les équipes, à l'heure où 56% des restaurateurs vaudois jugent la situation *problématique* ou *très problématique* en terme de recrutement:



Sondage en ligne réalisé du 7 au 15 mars 2023 auprès des membres de GastroVaud



Une partie des participants de la première session du cours « *Le b.a-ba d'un extra* » initié par GastroVaud

En parallèle aux actions en cours à l'échelle nationale (plan d'action de GastroSuisse et revalorisations des salaires CCNT 2023 notamment), GastroVaud lançait donc, fin février, un appel aux étudiants de l'UNIL, en proposant 3 soirées gratuites de formation élémentaire organisées dans le périmètre de l'UNIL. Thèmes évoqués: les secrets d'un service de qualité / les types d'établissements et types de services / l'hygiène / le dressage d'une table et le service des mets / le service du vin et les vins vaudois / la gestion des réclamations et la vente active.

En une semaine, GastroVaud a reçu plus de 250 inscriptions, soit 10 fois plus que prévu! Un chiffre extrêmement réjouissant, qui pondère le prétendu désintérêt pour la branche et qui rompt avec la morosité ambiante. A ce jour, 80 étudiants ont suivi la première session de cours, qui sera suivie de deux nouvelles durant les semaines à venir. Enfin, une liste d'entreprises recruteuses sera transmise à l'ensemble des participants, qui pourront ainsi postuler directement et faire valoir leur attestation de suivi du cours.

GastroVaud remercie l'Université de Lausanne, l'Association romande des Hôteliers, Hôtel & Gastro Formation Vaud et la société Artigus (exploitante de plusieurs espaces de restauration à l'UNIL), qui ont toutes contribué au succès de l'opération.

Pour tout renseignement complémentaire :

**Gilles Meystre**, Président de GastroVaud, 079 204 52 15