

Communiqué de presse

Embargo: lundi 6 novembre 2023, 11h45

Dix-neuf ressortissants ukrainiens désormais diplômés et prêts à répondre aux besoins de l'hôtellerie-restauration

Le 25 septembre 2023 débutaient les formations *Aide de cuisine* et *Agent d'entretien avec des participants-tes en provenance d'Ukraine*. C'est sur impulsion de GastroVaud et de la Direction générale de l'emploi et du marché du travail (DGEM) et en collaboration avec l'Etablissement vaudois d'accueil des migrants (EVAM) que Hotel & Gastro formation Suisse a permis à dix-neuf personnes de se former dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, et à répondre ainsi aux difficultés de la branche dans le domaine du recrutement. La remise des diplômes s'est déroulée ce lundi 6 novembre, en présence de Mme Isabelle Moret, cheffe du Département de l'Economie, de l'Innovation, de l'Emploi et du Patrimoine.

12 personnes ont suivi la formation d'*Aide de cuisine* d'une durée de 30 jours et 7 personnes la formation d'*Agent d'entretien polyvalent* d'une durée de 25 jours. En plus des cours théoriques et pratiques professionnels, 5 jours de cours de français ont été ajoutés au cursus. Ces cours ont été organisés à Lausanne et ont permis aux participants-tes d'être immergés dans un milieu professionnel. Leur calibrage répond en outre aux attentes des acteurs de la branche: dans un sondage réalisé en mars 2023 par GastroVaud, les prérequis attendus pour recruter des permis S sont pour 76% des répondants des connaissances de base en français, et pour 61% des répondants, des connaissances de base dans leur domaine d'activité (cuisine, service ou intendance).

Au terme des formations, les participants-tes ont obtenus deux certificats reconnus au niveau national par toute la branche de l'hôtellerie et la restauration: Certificat Hygiène et sécurité au travail, et Certificat Aide de cuisine ou Certificat Agent d'entretien polyvalent. Malgré certaines difficultés d'apprentissage dues au niveau de langue, les participants-tes se sont investis-es dans la formation et ont obtenu d'excellents résultats. « *La progression, tant au niveau de la langue qu'au niveau professionnel a été épatante. Les participants-tes sont extrêmement motivés à rejoindre le marché du travail dans notre domaine* » souligne Olivier Lehrian, responsable du siège romand de Hotel & Gastro formation. La balle est maintenant dans le camp des associations professionnelles, qui informeront leurs membres sur la disponibilité des diplômés.

« *Dans le contexte de la pénurie de main d'œuvre, notre département a mis en place des mesures visant à améliorer l'employabilité et la formation des travailleurs étrangers, et tout particulièrement pour les personnes titulaires de permis relevant de l'asile et celles bénéficiant d'un permis S. Je suis très heureuse du succès de cette première formation puisqu'à l'instar de l'hôtellerie-restauration, d'autres projets pilotes similaires sont en cours dans les secteurs de la construction, des énergies solaires ou du médico-sanitaire* », déclare Isabelle Moret, Cheffe du département de l'économie, de l'innovation, de l'emploi et du patrimoine.

Pour Gilles Meystre, président de GastroVaud et membre du Conseil de GastroSuisse, la démarche repose sur un partenariat public-privé bienvenu. « *Dès le début du conflit ukrainien, et parfaitement conscient des difficultés de recrutement de notre branche, le DEIEP a manifesté sa disponibilité pour participer à la création de formations adaptées aux besoins de l'HORECA. La remise de diplômes de ce jour, en présence de la Cheffe de Département, concrétise ce partenariat, qui a vocation à se poursuivre* ».

Lonay/Pully, le 6 novembre 2023

Hotel & Gastro formation Suisse
Olivier Lehrian
Responsable du siège romand
079 212 81 77

GastroVaud
Gilles Meystre
Président, membre du Conseil de GastroSuisse
079 204 52 15

Hotel & Gastro formation Suisse, Ortra du domaine de l'hôtellerie et de la restauration, s'engage depuis 1926 pour la formation professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. L'institution est portée par GastroSuisse, HotellerieSuisse et Hotel & Gastro Union. Grâce à l'offre de formation et de perfectionnement complète et flexible pour les différentes fonctions de l'hôtellerie et la restauration, les personnes sont encouragées à développer leurs compétences spécialisées, personnelles et méthodiques. Dans une perspective d'avenir, les programmes de formation correspondant aux exigences du marché ainsi que les enseignants compétents et engagés garantissent des prestations d'un niveau de qualité élevé pour nos clients et nos hôtes.