

# Le point de vue de HGU: Le salaire doit suffire pour vivre

Les employeurs et les employés négocient actuellement les salaires minimaux pour 2024. Quelle est la position de HGU?

Depuis 2019, Gastrosuisse refuse d'entamer des négociations en vue d'une nouvelle convention collective nationale de travail (CCNT). Pourtant, année après année, l'association patronale est obligée de s'asseoir à la même table que les

partenaires sociaux. C'est le cas notamment lorsqu'il s'agit de fixer les salaires minimaux dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

Actuellement, les négociations battent leur plein à Zurich et à Berne. Des représentants des employeurs et des employés, dont Hotel & Gastro Union, échangent leurs points de vue sur la situation actuelle de la branche et tentent de trouver ensemble une solution en matière de salaire minimum qui soit acceptable pour les deux parties. Même si de nombreuses entreprises, confrontées à la pénurie de main-d'œuvre qualifiée qui prévaut en ce moment, versent des



Le point de vue de HGU  
Une série sur les questions de politique sociale et de formation



Le salaire minimum pour les collaborateurs sans apprentissage est actuellement de 3582 francs.

ADOBE-STOCK

## Les salaires minimums actuels dans la branche

Barème salarial	2023
Collaborateurs sans apprentissage	3582.-
Collaborateurs sans apprentissage, avec formation Progresso	3803.-
Collaborateurs avec AFP ou formation équivalente	3927.-
Collaborateurs avec CFC ou formation équivalente	4369.-
Collaborateurs avec CFC et formation continue (6 jours)	4473.-
Collaborateurs avec examen professionnel fédéral	5108.-



Davantage d'informations:  
hotelgastrounion.ch

salaires qui dépassent le minimum à tous les niveaux de qualification, les négociations sur le salaire minimum revêtent une énorme importance. Le niveau des rémunérations minimales forge l'image d'une branche et détermine aux yeux de la relève et des professionnels si elle est suffisamment attractive pour les convaincre d'y effectuer une formation initiale ou d'y reprendre une activité.

### Salaires minimums insuffisants

«Le fait est aussi que de nombreux établissements ne paient

voire moins», explique Roger Lang, responsable du service juridique de Hotel & Gastro Union et représentant de l'organisation à la table des négociations. Selon l'organe de contrôle de la CCNT, la part de ces entreprises représente chaque année 5 à 10 %. Une situation compliquée par le fait que même un salaire minimum ne suffit pas. Les personnes au bénéfice d'une attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) reçoivent un salaire brut mensuel de 3927 francs bruts. «C'est bien trop peu pour vivre décemment», souligne Roger Lang. Certains cantons ont

déjà introduit des salaires minimums légaux plus élevés. «Les collaborateurs de notre branche veulent être payés comme ceux d'autres branches. De plus, les bas salaires poussent les gens à quitter la branche et la productivité s'en ressent. C'est une spirale négative», ajoute Roger Lang.

Pour Hotel & Gastro Union, une chose est sûre: à moyen terme, les salaires minimums pour les personnes non qualifiées doivent être supérieurs à ceux des cantons les plus généreux. Et les collaborateurs au bénéfice d'un certificat de capacité (CFC) doivent toucher au moins 5000 francs. (RUP/PCL)

# Brot-Chef: lancement de l'édition 2023

Les candidatures sont ouvertes: les apprentis de la boulangerie-confiserie peuvent dès à présent s'inscrire.

Qui succèdera à Zora Roth? L'apprentie de la boulangerie Sollberger à Gontenschwil (AG) a remporté l'édition 2022 du Brot-Chef, le concours lancé en 2015 par la Société professionnelle Boulangerie & Confiserie, et les organisateurs sont à la recherche des trois finalistes, âgés de moins de 22 ans et en cours de formation, qui tenteront de décrocher à leur tour le titre.

L'inscription doit être accompagnée de la fiche produits et de la photo des créations qui s'articuleront autour du thème *All Around the World* dans le cadre d'une *Sweet Edition* qui offrira une grande liberté de création. La date limite d'envoi des dossiers est fixée au 23 juin. Puis la Commission du concours nommera les trois finalistes, qui devront alors – et seulement à ce moment-là – remettre leurs recettes. Durant la phase de préparation, les trois participants bénéficieront du soutien d'un coach, qui les guidera et les conseillera en vue de la finale. Cette dernière aura lieu le



Le concours est aussi un formidable tremplin pour la relève. DR

21 octobre 2023 à partir de 9h à l'Ecole professionnelle d'Aarau (AG). «Outre le fait de leur faire vivre de nouvelles expériences, le concours donne aux participants la chance de se préparer de manière optimale à la procédure de qualification», assure Stefan Kogler, secrétaire général de l'association.

### Soutien essentiel des employeurs

S'il salue évidemment le courage des jeunes professionnels qui se lancent dans l'aventure, Stefan Kogler salue également les employeurs: «Ceux qui motivent leurs apprentis à participer font beaucoup pour la relève profession-

nelle. Et c'est tant mieux, car nous avons besoin de jeunes motivés dans notre branche.»

«On rencontre beaucoup de gens et on élargit son réseau»

ZORA ROTH, GAGNANTE 2022

Véritable tremplin pour la relève, le concours Brot-Chef permet aux apprentis de montrer leur savoir-faire aux professionnels et au public en confectionnant en quatre heures et demie deux sortes de pains spéciaux et de petits pains, deux sortes de viennoiseries et de pâtisseries tourées en pâte levée, trois sortes de pâtisseries pour desserts ainsi qu'un décor de gâteau sur le thème du pays de leur choix. (ADE/PCL)

### Brot-Chef 2023

La date limite d'inscription est fixée au vendredi 23 juin, les finalistes seront annoncés le 30 juin et la finale de cette première *Sweet Edition* aura lieu le samedi 21 octobre à partir de 9h à l'Ecole professionnelle d'Aarau.



Scanner pour s'inscrire:  
Bar Hopping à Fribourg

# Bar Hopping: rendez-vous à Fribourg

Selon un concept éterné l'an dernier, le Bar Hopping s'arrêtera le 13 avril dans deux établissements de Fribourg. Inscrivez-vous sans plus attendre.

Placé sous l'égide la Société professionnelle Service & Restauration, l'événement prévu le 13 avril à Fribourg convie les professionnels de l'hôtellerie-restauration à la visite de deux bars de Fribourg selon le concept du Bar Hopping éterné l'an dernier à Lausanne. Cette fois, les participantes et participants se rendront d'abord au bar Les Trentenaires, ouvert en 2014 dans la capitale cantonale. Quinze bières artisanales à la pression et plus de 150 bières en bouteilles y sont servies dans une ambiance conviviale, et, lors de la visite prévue de 17h à 18h15, la dégustation de trois mousses aura lieu.

Gratuit si accompagné(e)

A partir de 18h30 et jusqu'à 20h30, la soirée se poursuivra au Crapule Club, un bar à cocktails où se tiendra un atelier cocktail animé par Victor Topart, élu Barkeeper de l'année lors des Swiss Bar Awards 2022. De quoi parfaire sa technique ou puiser de nouvelles idées au contact de celui



Victor Topart, Barkeeper de l'année 2022, animera un atelier. DR

qui s'est installé à Fribourg en 2018, date à partir de laquelle il a participé au lancement du Crapule Club. «Le projet, sis dans un ancien cabaret entièrement transformé, a été réalisé grâce à une campagne de financement participatif. Ceux et celles qui y ont contribué ont droit, à vie, à un cocktail gratuit tous les jours d'ouverture. Un investissement vite rentabilisé», expliquait-il à *Hôtellerie Gastronomie Hebdo* au moment de son sacre.

Le nombre de places étant limité, il est conseillé de s'inscrire rapidement via le code QR ci-contre. Gratuit pour les membres qui viennent accompagnés d'un non-membre, sinon 30 francs pour les membres et 60 francs pour les non-membres. (PCL)