

# TROP D'APPRENTIS QUITTENT LA BRANCHE

Alors que la pénurie de main-d'œuvre qualifiée pénalise déjà la branche, le baromètre des apprentis réalisé par Hotel & Gastro Union montre que seul un apprenti sur trois est sûr de vouloir rester dans le métier.

Facts & Figures

## 62%

des apprentis de la restauration disent vouloir rester dans la branche à la suite de leur apprentissage. C'est plus du double que dans tous les autres métiers de l'hôtellerie-restauration.

La plupart des personnes sondées sont satisfaites du climat de travail dans leur entreprise.

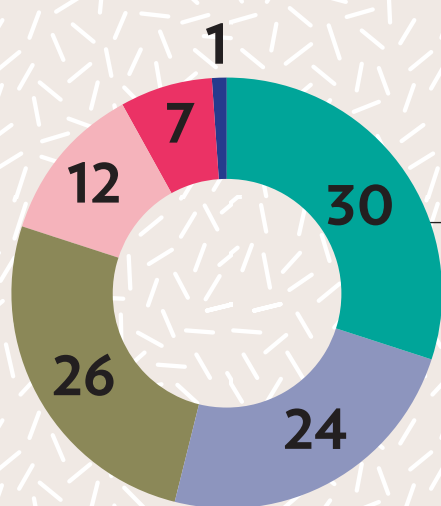
## 5686

apprentis ont participé au sondage. Il s'agit là d'un nouveau record, plus de la moitié des apprentis de l'hôtellerie-restauration ayant ainsi contribué au baromètre annuel.

1199 réponses ont été évaluées en profondeur par l'institut d'études de marché gfk, à Hergiswil, ce qui signifie que le sondage est représentatif.

Les apprentis de cuisine sont optimistes quant à leur métier: 79% d'entre eux sont convaincus qu'il continuera d'exister sous sa forme actuelle dans 20 ans.

Je reste dans la branche à la suite de mon apprentissage:



oui, bien entendu  
probablement  
je ne sais pas encore  
non, en aucun cas  
sans opinion

%

Pourcentage par corps de métier:

- Cuisinier/cuisinière 40 %
- Spécialiste en restauration 62 %
- Gestionnaire en intendance 27 %
- Employé/e de commerce 100 %
- Boulangier/boulangère, pâtissier/pâtissière et/ou confiseur/confiseuse 57 %

2017

C'est pour les experts un constat dévastateur: seuls 30% des apprentis sont certains de vouloir rester dans l'hôtellerie-restauration à la suite de leur formation initiale, selon l'édition 2017 du baromètre des apprentis, un sondage lancé en 2004 par Hotel & Gastro Union. «Il s'agit d'un investissement sans retour», estime Max Züst, directeur de Hotel & Gastro formation. Les raisons? Le niveau relativement bas des salaires et les conditions de travail, comme le relevait l'an dernier l'économiste Rudolf Strahm. D'où l'avertissement de Stefan Unternährer, qui conduit la délégation des employés dans le cadre des négociations pour la CCNT: «La branche a

besoin de salaires conformes aux conditions du marché, faute de quoi la fuite des compétences vers d'autres secteurs se poursuivra.» Le phénomène n'est pas nouveau – le nombre d'apprentis souhaitant poursuivre leur carrière dans l'hôtellerie-restauration était encore plus faible lors du premier sondage en 2004 –, mais il prend une dimension nouvelle avec l'évolution démographique. En 2010, plus de 10 000 apprentis avaient entamé une formation dans la branche, contre 8308 en 2016, selon l'Office fédéral de la statistique. Une situation qui complique la tâche des établissements du pays, confrontés à la fois à la réduction des effectifs et à l'empressement de quitter la

branche. Et qui les encourage à chercher des solutions pour rendre le métier plus attractif.

Des raisons d'espérer

Mais que faire pour redorer son blason? Des professionnels suggèrent de reconsidérer certaines idées préconçues, notamment celles en lien avec les horaires de travail, qui ne présentent pas que des inconvénients, comme le souligne l'hôtelière Silvana von Felten: «Nous avons de nombreux collaborateurs qui sont très contents de bénéficier de jours de congé en semaine pour faire leurs courses ou pratiquer des activités sportives.» D'autres soulignent l'importance de faire preuve d'une

certaine flexibilité, notamment vis-à-vis des collaborateurs qui, ayant une famille, n'aiment pas travailler le week-end, alors que d'autres n'y voient pas d'inconvénients.

Reste que, si les défis sont nombreux, les raisons de se réjouir existent aussi. Selon le baromètre des apprentis, la plupart des apprentis se disent en effet satisfaits de leur formation. Par ailleurs, 74% des personnes interrogées qualifient de bonnes à très bonnes les compétences de leurs formateurs (contre 8% qui les trouvent insuffisantes), et 69% d'entre elles sont satisfaites du temps qui leur est consacré durant leur formation.

MARIO GSELL

ADAPTATION: PATRICK CLAUDET

## Mixeurs Kisag pour les professionnels

- Polyvalent: mixer, réduire en purée, battre de la crème, etc. – sans accessoires supplémentaires
- Très performant
- Hygiénique: en acier inox, couteau facile à démonter, pas de résidus alimentaires grâce au joint spécial dans le pied

Un produit de qualité de:

**Kisag**  
Switzerland

Bahnhofstrasse 3 • 4512 Bellach  
Tél. 032 617 32 60 • Fax 032 617 32 70  
www.kisag.ch • kisag@kisag.ch

## 150'000 hôtes recherchent votre hôtel Hotelcard, le portail suisse des hôtels sans commission

- Une meilleure occupation des chambres.
- Hausse des ventes dans le domaine des produits alimentaires et des boissons et dans d'autres services.
- Haute présence au niveau publicitaire et médiatique.
- Aucun coût fixe et aucune commission.

HOTELCARD

Gratuit et sans commissions:  
www.hotelcard.ch/hotels

# GASTROJOB.ch

LA PLATEFORME DE L'EMPLOI POUR L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

VOUS CHERCHEZ UN NOUVEAU JOB?

Vous le trouverez gratuitement sur  
www.gastrojob.ch