

Des cours animés par Pascal Aubert à Pully

Membre du comité de Hotel & Gastro Union Romandie, Pascal Aubert animera cette année plusieurs cours de pâtisserie et de cuisine.

Macarons, protéines végétales, glaces et sorbets, nutrition et diététique: tels sont quelques-uns des thèmes que le chef de cuisine diplômé, boulanger-pâtissier breveté et formateur Pascal Aubert abordera cette année dans le cadre d'une série de cours dispensés à Pully (VD). Membre du comité de Hotel & Gastro Union Romandie, le Jurassien n'en est pas à son coup d'essai, lui qui anime depuis plusieurs années déjà des modules de formation destinés aux professionnels de l'hôtellerie-restauration. Certains se souviendront même qu'il a imaginé trois recettes sans viande pour l'émission

A bon entendeur diffusée le printemps dernier sur la Radio Télévision Suisse. Son actualité en ce début d'année, c'est entre autres un cours sur les macarons (lire ci-dessous), ainsi qu'un autre consacré aux protéines végétales, lors duquel il proposera de découvrir diverses préparations à base de seitan, tofu et quorn, et d'associer les sources de protéines à bonne valeur biologique. Plus d'informations en ligne. (HGU)

Macarons à l'honneur

Ce cours sur les macarons aura lieu les 25 et 26 janvier prochains, de 18h à 21h. Prix: 300 francs pour les membres depuis deux ans, 400 pour les membres, 500 pour les non-membres.

Renseignement et inscription: info.vd@hotelgastrounion.ch

La formation continue: votre prochain défi?

La nouvelle campagne de la CCNT encourage la formation continue. Mais de combien de jours payés disposent les collaborateurs?

Sur ce point, l'article 19 de la Convention collective nationale de travail (CCNT) est clair: «Tant que le contrat de travail n'est pas résilié, le collaborateur a droit à trois jours de congé payés par année pour le perfectionnement professionnel, pour autant que les rapports de travail aient duré six mois. Il peut faire valoir ce droit

avec effet rétroactif sur trois ans.» A cette disposition s'en ajoute une seconde qui concerne la préparation et le passage à un examen professionnel ou professionnel supérieur: «Le collaborateur a droit à six jours de congé payés supplémentaires», précise la CCNT. Le commentaire de l'article 19 précise aussi que «le droit aux jours de travail rémunérés pour le perfectionnement professionnel [...] ne concerne, généralement, que des offres de formation qui ont un lien avec l'activité effective du collaborateur au sein de l'établissement ou avec sa formation professionnelle dans l'hôtellerie-restauration». (HGU)



Davantage d'informations: <https://ll-gvu.ch/fr>



La recette des mocktails présentés à Igeho est disponible en ligne. DR

La spr mise sur les boissons sans alcool en 2020

Grâce à son thème annuel, la Société professionnelle de la restauration (spr) entend valoriser les compétences des collaborateurs du service et encourager leur créativité.

Si le Championnat de service 2019 remporté par la Lausannoise Adélie Chatton a marqué les esprits à Igeho, le Salon bâlois a aussi été l'occasion de lancer de manière officielle le thème 2020 de la spr, à savoir les «0% Drinks». Chaque jour, le stand de Hotel & Gastro Union a ainsi reçu la visite d'un bartender qui a élaboré sur le coup de midi un mocktail qu'une

partie du public a ensuite pu déguster, et dont les recettes sont disponibles en ligne. Une opération qui a remporté un franc succès, si l'on en croit Roman Helfer, secrétaire général de la spr, pour qui le choix de ce thème s'explique par une tendance de fond qui voit la consommation d'alcool globalement baisser dans le secteur Horeca, et répond aussi à trois objectifs principaux: «D'abord, nous voulons donner un coup de projecteur sur la créativité des professionnels qui trouvent un moyen de sublimer leur drinks, même sans alcool; ensuite, nous souhaitons valoriser leurs compétences dans la mesure où l'élaboration d'une offre de boissons sans alcool séduisantes nécessite un certain savoir-faire qui mériterait d'être mis en avant; enfin, nous aime-

rons profiter de cette thématique pour aborder la question de l'alcool sous l'angle de la dépendance qui s'instaure parfois chez certains professionnels, ce qui nous encourage, en tant qu'association professionnelle, à jouer un rôle au niveau de la prévention.»

Soirées articulées en deux temps

Le lancement de ce thème annuel est aussi l'occasion de revoir l'organisation des activités de la spr. Jusqu'à présent, elle a organisé chaque année un forum national, puis plusieurs événements régionaux de moindre envergure, mais la formule sera revue en 2020.

«Nous invitons les membres de la spr à partager leurs idées, envies ou connaissances»

ROMAN HELFER, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE LA SPR

«Pour tenir compte de notre volonté de nous rapprocher de nos membres, nous allons privilégier des événements thématiques sur tout le territoire et articulés en deux temps: premièrement, nous réunirons nos membres et les professionnels de la restauration lors de petites foires éphémères au cours desquelles différents produits sans alcool seront présentés par des partenaires par le biais d'ateliers; deuxièmement, nous inviterons nos membres – et eux uniquement – à prolonger la rencontre à la faveur d'un repas proposé à un tarif préférentiel qui nous permettra de tester des accords entre mets et boissons sans alcool», ajoute Roman Helfer.

Dans le cadre de cette initiative, les membres sont invités à partager leurs idées, envies ou connaissances, et les producteurs à s'annoncer auprès de la spr s'ils désirent participer à l'opération (davantage d'informations en ligne). A noter que le thème annuel sera à l'honneur lors du Swiss Coffee Festival, où les membres seront conviés le 9 février à Oerlikon (ZH) à une visite exclusive suivie d'un apéritif dînatoire. PATRICK CLAUDET

Les thèmes annuels des sociétés professionnelles 2020

Nous sommes en visite chez...



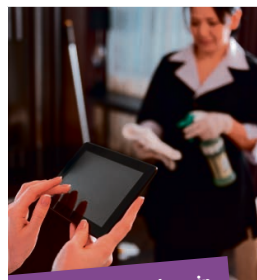
100 ans de la société suisse des cuisiniers

Infos & Events
www.hotelgastrounion.ch/ssc



0%o-Drinks

Infos & Events
www.hotelgastrounion.ch/spr



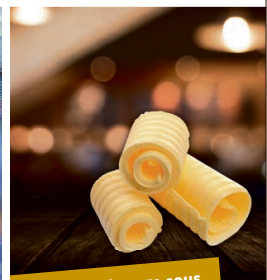
L'intendance de demain

Infos & Events
www.hotelgastrounion.ch/sphi



Innovation et modernité

Infos & Events
www.hotelgastrounion.ch/spham



Emmi – le beurre sous toutes ses formes

Infos & Events
www.hotelgastrounion.ch/aspbpc