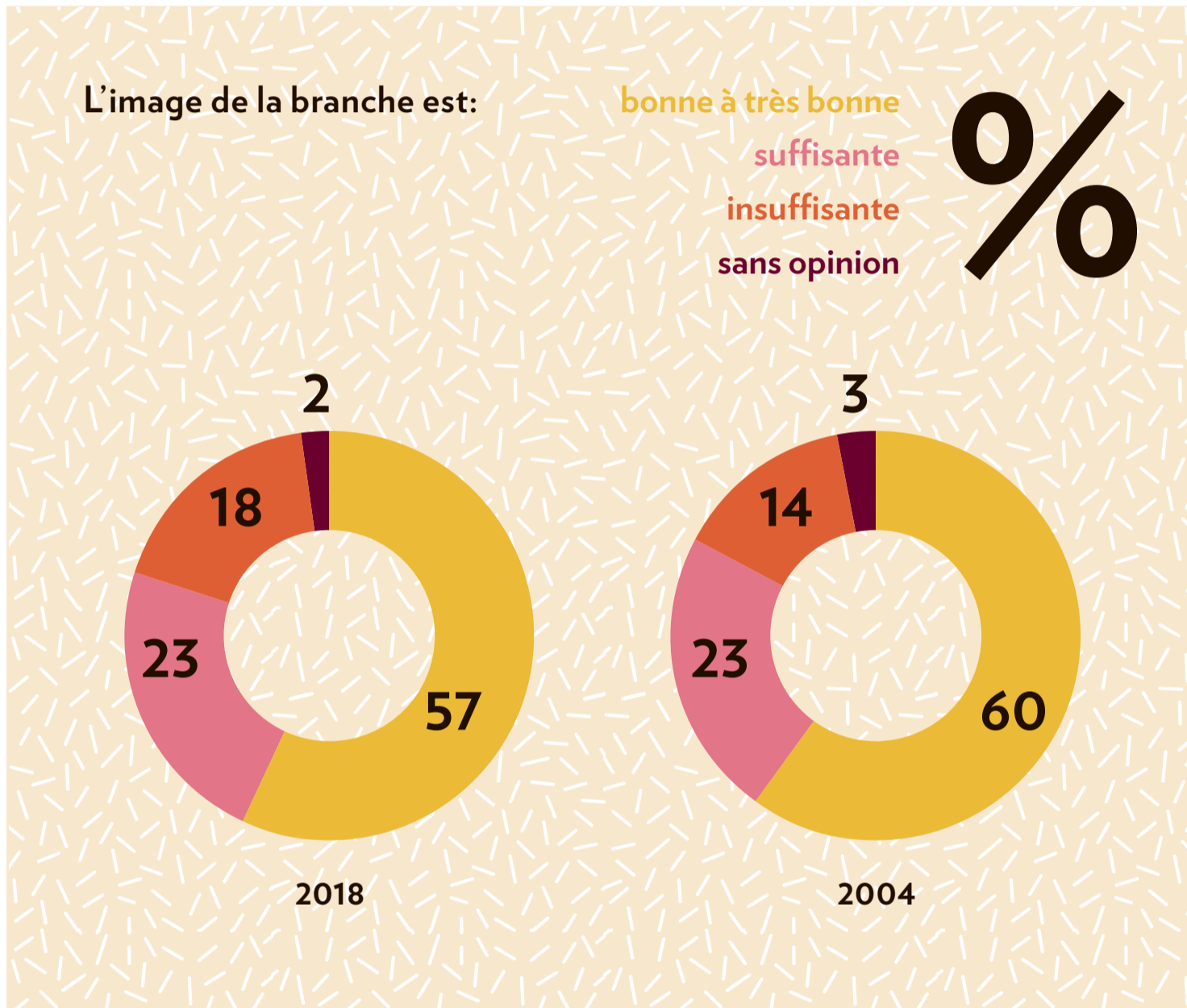


# APPRENTIS HEUREUX MAIS ENCLINS À PARTIR

Bien que l'image de la formation se soit quelque peu dégradée, la plupart des apprentis sont satisfaits. Néanmoins, seuls 30% sont sûrs de vouloir rester dans la branche. Que faire pour y remédier?



Commençons par la bonne nouvelle: la plupart des jeunes sont satisfaits de leur formation, comme le montrent les graphiques. Par ailleurs, plus des trois quarts qualifient de bonnes à très bonnes les compétences de leurs formateurs. Seuls 7% les trouvent insuffisantes. 63% sont satisfaits du temps qui leur est consacré durant leur formation. 69% jugent le climat de travail dans l'entreprise bon ou très bon. 11% le trouvent insuffisant. En revanche, l'image du secteur de la restauration laisse à désirer: seuls 57% la considèrent bonne et près d'un apprenti sur cinq la juge insuffisante à mauvaise. Une tendance se dessine aussi par rapport à 2004: l'image de la branche s'est dégradée aux yeux des apprentis. Conséquence: seuls 30% sont sûrs de vouloir rester. Près de la moitié d'entre eux quittent la branche ou hésitent à partir. Des enquêtes montrent aussi qu'un peu moins de la moitié travaillent dans la branche quatre ans après l'apprentissage. Un constat alarmant pour les experts, d'autant qu'actuellement,

tous les secteurs se plaignent du manque de main-d'œuvre qualifiée. «Nous formons des apprentis et une fois qu'ils sont bien formés, ils partent pour d'autres secteurs. Cet investissement ne rapporte rien à la branche», explique Max Züst, directeur d'Hotel & Gastro Formation.

#### Cours de perfectionnement à l'attention des formateurs

Pour remédier au problème, Hotel & Gastro Formation propose des cours de perfectionnement pour les formateurs à partir de septembre (voir l'encadré à droite). Selon l'économiste Rudolf Strahm, la fuite des compétences s'explique par le niveau bas des salaires et les conditions de travail. Stefan Unternährer, responsable des négociations sur la CCNT auprès des employés, est d'accord avec Strahm. «La branche a besoin de salaires conformes aux conditions du marché, faute de quoi les employés partent vers d'autres secteurs. Cela constitue un motif de départ important.» Les départs sont d'autant plus graves que de

moins en moins de jeunes suivent une formation dans l'hôtellerie-restauration. Selon l'Office fédéral de la statistique, le nombre d'apprentis a diminué de plus de 20% au cours des six dernières années. La raison de cette baisse est également liée à l'évolution démographique: le nombre de jeunes diminue en Europe.

#### Pénurie de main-d'œuvre qualifiée: que faire?

Pas étonnant dès lors que les restaurateurs et hôteliers dans tout le pays se plaignent de ne pas trouver de personnel qualifié. Mais que faire pour garder les apprentis et la main-d'œuvre qualifiée dans la branche?

- × Plutôt bas, les salaires doivent évoluer pour correspondre aux conditions du marché.
- × Créer des plannings de travail en temps utile.
- × Les plannings de travail doivent tenir compte de la situation des employés; les jeunes aiment souvent travailler le soir et le week-end, tandis que les pères

de famille préfèrent être libres.

- × Faire suivre des stages de formation et de perfectionnement adaptés.
- × Valoriser les employés et entretenir un bon climat de travail.

Pour Roland Barmet, gérant de l'hôtel Cascada à Lucerne, c'est le point le plus important: «Les employés qui se sentent valorisés restent plus longtemps. En ce qui me concerne: plus de dix ans en moyenne.» MARIO GSELL

#### Qu'est-ce que le baromètre des apprentis?

Depuis 2004, Hotel & Gastro Union détermine la satisfaction des apprentis en matière de formation dans l'hôtellerie-restauration. Seul sondage sur le sujet, il a rassemblé le point de vue de près de 4000 apprentis cette année. Évalué par l'institut de recherche GfK Switzerland à Rotkreuz, il est représentatif.

#### Faits et chiffres

## 100 %

des apprentis interrogés dans le secteur de l'intendance affirment avec certitude vouloir rester dans le métier. Viennent ensuite les boulangers avec 61%.

#### Les résultats

montrent que les femmes, plus critiques ou moins bien traitées par les formateurs, sont généralement moins satisfaites de la formation et du climat de travail que les hommes.

## environ 4000

apprentis ont participé au sondage, soit un sur deux dans le secteur de la restauration.

## 1050

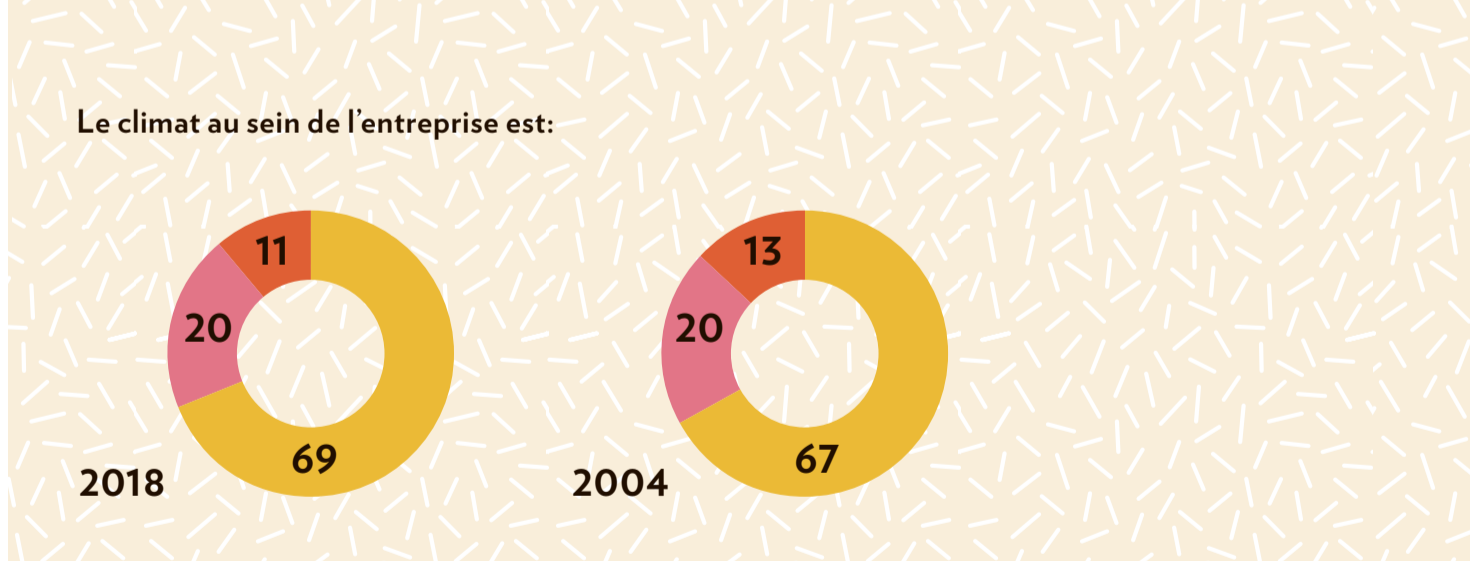
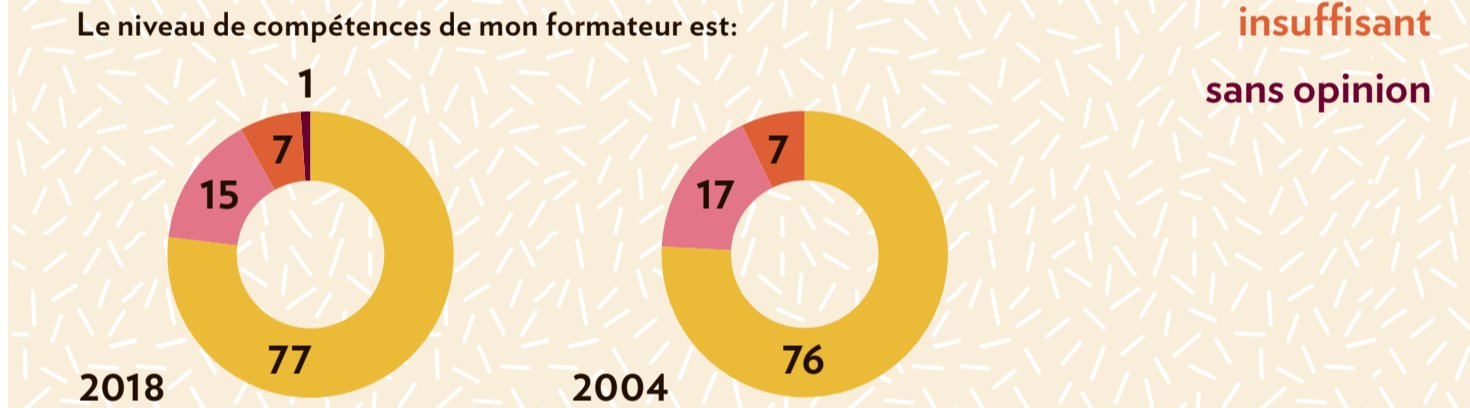
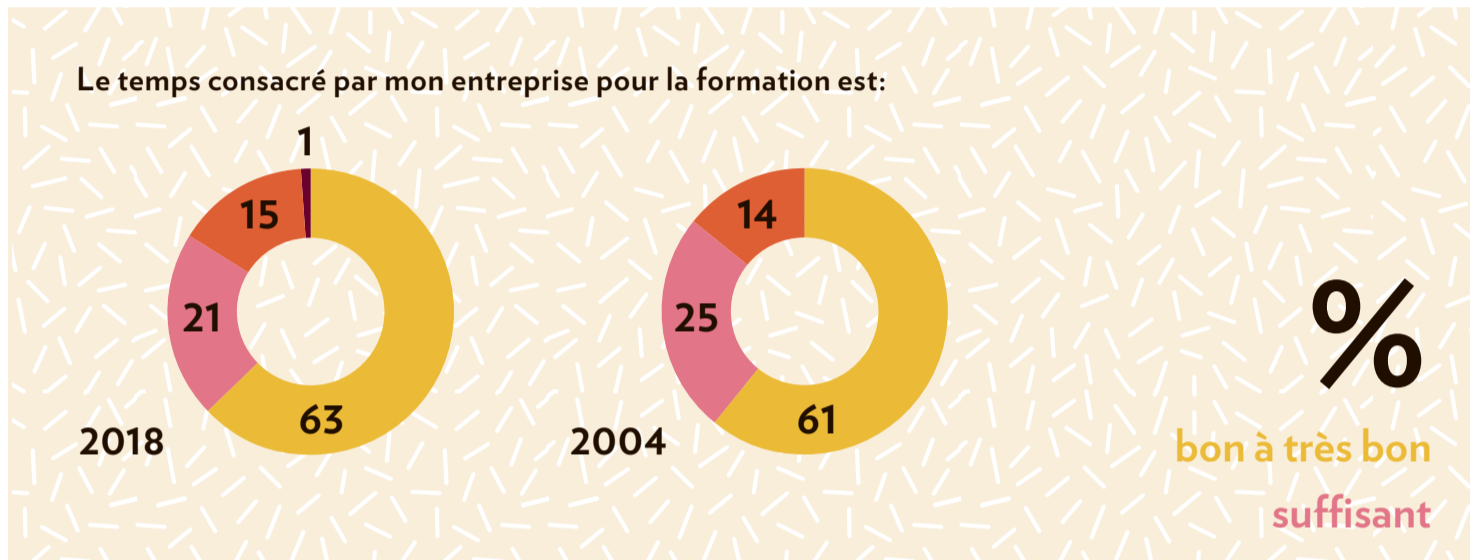
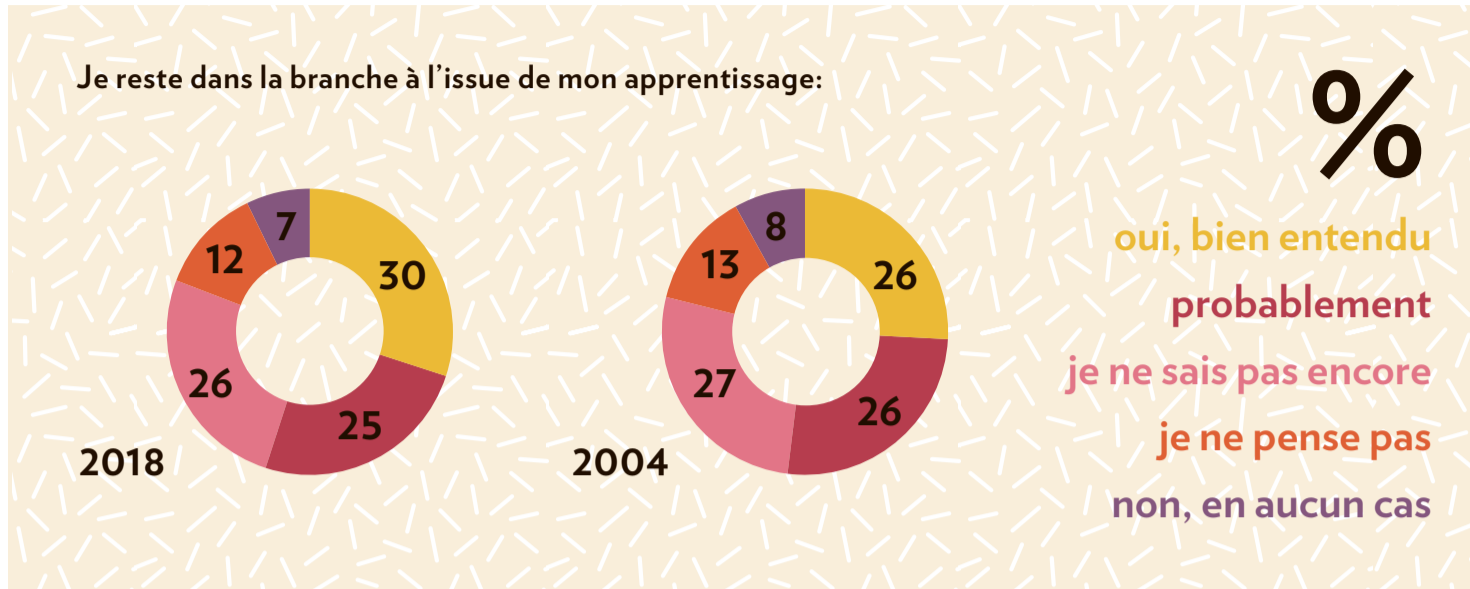
questionnaires sur 4 000 ont été évalués en détail par l'institut d'études de marché GfK Switzerland à Rotkreuz. Le sondage est représentatif.

La plupart des apprentis sont satisfaits du montant de la déduction pour les frais de repas. Mais 31% la trouvent plutôt élevée ou très élevée.

## 8308

C'était le nombre d'apprentis en 2016 dans l'hôtellerie-restauration selon l'Office fédéral de la statistique, contre 10 122 en 2010.

## Résultats du baromètre des apprentis 2018 par rapport au premier sondage en 2004



### Témoignages de la branche:

#### Que doivent faire les entreprises pour garder plus de professionnels dans la branche?



#### Max Züst

Notre époque libérale, où le concept de hiérarchie est moins présent dans la famille et à l'école, doit aussi transparaître dans l'apprentissage. Les jeunes veulent que leurs patrons fassent partie de leur vie. Ils espèrent qu'il fera preuve de compréhension en cas de problème. Il faut transmettre l'envie et l'enthousiasme pour nos métiers, et non pas rendre les choses plus difficiles. Quoi de mieux qu'un client satisfait? Dès le mois de septembre, Hotel & Gastro Formation Suisse lancera des perfectionnements pour les formateurs, dans l'optique notamment de garder les apprentis dans la branche après l'obtention de leur diplôme. Tout est une question de sélection (mauvais choix de métier), de comportement en société, mais aussi de supports de formation complexes.

*Max Züst est directeur de Hotel & Gastro Formation à Weggis.*



#### Urs Masshardt

Nous faisons beaucoup pour garder la main-d'œuvre qualifiée dans la branche. Ainsi, les membres de Hotel & Gastro Union s'engagent pour que les programmes d'enseignement soient attrayants et axés sur la pratique. Actuellement, divers profils de professions sont en cours de révision dans la branche. Nous avons obtenu la gratuité de certaines formations continues ou examens professionnels pour les employés. Nous avons également créé les conditions pour des conditions de travail favorables. La CCNT régleme aussi les conditions d'engagement minimales applicables dans toute la Suisse. Mais outre l'engagement des employés, celui des restaurateurs et hôteliers est également nécessaire. Les formateurs doivent dispenser une formation appropriée et valoriser les apprentis qui, dans ces conditions, ont davantage tendance à rester dans la branche à l'issue de leur apprentissage. Ce n'est qu'ensemble que nous pourrons faire avancer la branche.

*Urs Masshardt est secrétaire général et responsable de la formation de Hotel & Gastro Union.*