

Forum de la formation le 2 octobre à Berne

L'apprentissage de spécialiste en restauration sera au cœur des discussions lors de l'événement de la spr.

A l'origine prévue en mars 2020, puis repoussée en octobre avant d'être annulée en raison de la situation sanitaire, cette rencontre placée sous l'égide de la Société professionnelle de la restauration (spr) se tiendra dans le cadre futur du Bellevue Palace. Son objectif sera de faire le point sur la nouvelle formation de spécialiste en restauration CFC entrée en vigueur en août 2019, et d'entamer une réflexion de fond sur la pra-

tique du métier et de son apprentissage. Particularités du forum: il fonctionnera par groupes de travail qui incluront aussi bien des apprentis que des enseignants, formateurs et professeurs de cours interentreprises, et il prendra la forme d'une plateforme nationale représentant toutes les régions linguistiques. «Les discussions s'appuieront notamment sur le sondage réalisé auprès des apprentis et de nos différents partenaires actifs dans la formation», relève Roman Helfer, secrétaire général de la spr. Inscription auprès de la spr par e-mail (bildung@hotelgastrounion.ch) au plus tard d'ici au jeudi 30 septembre. Participation gratuite. (HGH)



Avantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch/spr

En visite avec la spham et la sphi chez l'ECA

Organisé par deux sociétés professionnelles, cet événement a pour thème la prévention des incendies.

Quelque 20 000 incendies se produisent tous les ans en Suisse. Appareils électriques, plaques de cuisson, bougies, grils: tous ces dispositifs peuvent être sources de bien-être, mais aussi de drames. D'où l'intérêt de l'événement organisé par la Société professionnelle Hôtellerie Administration Management (spham) et la Société professionnelle de l'hôtellerie-intendance (sphi) le 11 octobre au Centre de formation et de prévention des incendies de l'ECA, à Lausanne. Lors de cette visite prévue de 14h30 à 17h45, les participants visiteront l'exposition de prévention des incendies qui explique comment se protéger du feu et de la fumée, et ils



Plusieurs exercices pratiques seront proposés lors de la visite. DR

se livreront à des exercices pratiques avec différents types d'extincteurs, tout en assistant à une démonstration d'eau projetée sur de l'huile en feu. Inscription jusqu'au 4 octobre par téléphone (021 616 27 07) ou par e-mail (info.vd@hotelgastrounion.ch). Gratuit pour les membres, 50 francs pour les non-membres. (HGH)



Scanner pour informations et inscription:
event/spham/sphi à l'ECA



La manifestation mettra de nouveau le terroir à l'honneur.

JESSICA GÉNOUD

Rendez-vous à Goûts et Terroirs

Hotel & Gastro Union invite ses membres le 31 octobre au Salon suisse des Goûts et Terroirs. Au programme: visite des stands et des coulisses d'un concours, ainsi qu'apéritif.

Il aura fallu attendre les annonces du Conseil fédéral du 23 juin pour que le comité d'organisation du Salon suisse des Goûts et Terroirs obtiennent les autorisations et les garanties nécessaires à la tenue de sa 21^e édition. Cette dernière aura lieu du 28 octobre au 1^{er} novembre 2021 et elle ne sera accessible qu'aux personnes détentrices d'un certificat Covid, qu'elles soient vaccinées, guéries ou testées. Grâce à cette mesure qui s'applique déjà aux restaurants de toute la Suisse, les visiteurs pourront retrouver les artisans dans l'enceinte d'Espace Gruyère, dont

les portes étaient restées fermées l'an dernier pour les raisons que l'on sait.

Partenaire de longue date du Salon, Hotel & Gastro Union invite ses membres à venir découvrir gratuitement les nombreux produits du terroir qui seront de nouveau à l'honneur cette année. Le programme débutera à 15h le dimanche 31 octobre et il s'articulera autour de plusieurs axes. Dans un premier temps, les participants pourront se mettre dans l'ambiance en dégustant sur son stand Le Gruyère AOP, sponsor de l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie (aspbpc). La visite se poursuivra avec une halte chez un partenaire du Biergarten, nouveauté de l'édition 2021 qui fait la part belle aux brasseries locales, dont la popularité n'a jamais été aussi grande. Ensuite, le groupe aura la chance de pouvoir accéder aux coulisses du Concours romand des apprentis boulangers-pâtisseries, dont l'aspbpc est

partenaire cette année. Une manière de vivre de l'intérieur l'aventure de cette compétition qui valorise la relève.

La suite du programme prévoit encore un apéritif sur le stand du Swiss Bakery Trophy, ce qui re-

Une visite exclusive et gratuite pour les membres de Hotel & Gastro Union

présentera une occasion idéale pour réseauter et se retrouver entre professionnels. Les participants auront enfin la possibilité de visiter librement le Salon et de faire des emplettes s'ils le souhaitent.

L'ambiance au rendez-vous

Du côté des organisateurs, si on confirme qu'une très grande majorité des exposants participeront à l'édition 2021, on précise que la manifestation sera amputée, pour des raisons aussi bien budgétaires qu'organisationnelles, de deux animations qui faisaient d'ordinaire le plein, à savoir l'Arène Gourmande (avec les démonstrations culinaires de grands chefs) et l'Amuse-Bouche (espace interactif pour le jeune public). Par ailleurs, la venue de l'Espagne - invité d'honneur étranger - a été repoussée à 2022. Mais l'ambiance devrait, elle, être à coup sûr au rendez-vous! (HGH)

Comment participer

L'événement se déroulera le dimanche 31 octobre 2021 de 15h à 17h30 au Salon suisse des Goûts et Terroirs, à Bulle (FR). Il est exclusivement réservé aux membres de Hotel & Gastro Union. Pour toute information complémentaire ou pour s'inscrire, il suffit de s'adresser au secrétariat romand de Hotel & Gastro Union par téléphone (021 616 27 07) ou par e-mail (info.vd@hotelgastrounion.ch).

ANNONCE

INVITÉS D'HONNEUR



PARTENAIRES



PARTENAIRES MEDIA



ANIMATION



C'EST MOI QUI L'AI FAIT!



C'est si bon de se retrouver!

28 OCTOBRE
1^{ER} NOVEMBRE
2021 ESPACE GRUYÈRE
BULLE

GOUTS-ET-TERROIRS.CH

f g+ goutsetterroirs