

La base d'une qualité durable dans l'hôtellerie-restauration

Dans son Hôtel de la Gare à Yvonand, Françoise Guilloud a déjà expérimenté à plusieurs reprises comment une formation de base peut influencer positivement tout un établissement. Par son retour d'expérience, elle veut inciter les hôteliers et restaurateurs à participer au cursus **Progresso**. Le moment est en effet idéal.

L'Hôtel de la Gare est situé dans le centre du village d'Yvonand qui borde le lac de Neuchâtel. En été, sa célèbre plage de sable attire des visiteurs qui viennent parfois de loin. En janvier, l'hôtel ferme ses portes pendant trois semaines. Généralement, l'employé de cuisine Sergey Bogomolov se rend au Portugal, son pays natal, pendant cette période. Mais ce ne fut pas le cas il y a deux ans : il en a profité pour professionnaliser son travail en cuisine en participant à la formation de base **Progresso**. La propriétaire de l'hôtel, Françoise Guilloud, l'y a encouragé, car elle avait déjà eu des expériences positives de ce cursus avec d'autres collaborateurs. Sergey Bogomolov ayant montré beaucoup de potentiel et de motivation, l'employeur et son employé ont donc saisi ensemble cette opportunité.

Une fois la formation terminée, Françoise Guilloud a de nouveau été heureuse de constater que les choses avaient bien changé : les processus de travail sont devenus plus professionnels, et l'élargissement des connaissances est particulièrement évident en matière d'hygiène et de maîtrise des nouvelles méthodes de cuisson. Sergey Bogomolov sait maintenant ce qu'il peut améliorer en cuisine, de manière efficace et en toute sécurité. Et ce n'est pas tout : il a également pris goût aux formations. Sa prochaine étape est de passer l'attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) d'employé en cuisine. Françoise Guilloud lui apporte tout son soutien.

Une formation financée par la branche

« Les formations sont LA recette contre les fluctuations dans l'hôtellerie-restauration », affirme Françoise Guilloud. Elle le sait : **Progresso** donne une piqure de motivation à ses employés et favorise la loyauté. Cerise sur le gâteau : la convention collective de travail couvre l'ensemble des coûts de formation. C'est avantageux pour elle, même si le personnel formé a droit à un salaire minimum plus élevé par la suite.

Trouver de nouveaux employés lui coûterait beaucoup plus de temps et d'argent qu'une augmentation de salaire. Françoise Guilloud sait qu'il faut penser à long terme.



Participants à Progresso dans un environnement de pratique.

L'organisme de formation Hotel & Gastro formation Suisse informe des dates de cours très à l'avance et les programme pendant la basse saison. Cela permet à Françoise Guilloud de bien planifier les absences dans l'équipe. En outre, l'établissement reçoit une compensation généreuse pour la perte d'heures de travail.

Un avantage pour les clients également

Pour Françoise Guilloud, le suivant principe s'applique : « Si on veut faire quelque chose correctement, il faut y être formé. » Sur ce point, l'hôtellerie-restauration n'est pas différente des autres secteurs. « Les formations sont la base de la qualité et, dans l'hôtellerie-restauration, **Progresso** est le premier pas important dans cette direction. »

Les clients de l'Hôtel de la Gare reviennent parce que l'établissement leur offre ce qu'ils sont en droit d'attendre : la qualité dans tous les domaines. « Lorsque nous formons nos collaborateurs, cela profite à tout le monde : aux clients, aux employés formés et à l'entreprise dans son ensemble. »



Françoise Guilloud, propriétaire de l'Hôtel de la Gare à Yvonand, vice-présidente de l'Association Romande des Hôteliers et présidente de Hotel & Gastro formation Vaud

PROGRESSO

Cours Progresso 2021

pour cuisine / service /intendance / restauration de système

Lausanne / VD :

Module 1 : 28.06.2021 - 09.07.2021

Module 2 : 22.11.2021 - 03.12.2021

Module 3 : 06.12.2021 - 10.12.2021

Sion / VS :

(pas pour la restauration de système)

Module 1 : 08.11.2021 - 19.11.2021

Module 2 : 21.03.2022 - 01.04.2022

Module 3 : 04.04.2022 - 08.04.2022

En 2021, tous les cours sont gratuits pour les employés d'établissements soumis à la CCNT.

Bénéficiez-en maintenant et inscrivez-vous sur www.mon-progresso.ch

Renseignements :

Tél. 021 804 85 30, lonay@hotelgastro.ch

