HOTEL & GASTRO FORMATION
SCHWEIZ · SUISSE

Eichistrasse 20 | 6353 Weggis | +41 41 392 77 77
Av. Général-Guisan 48a | 1009 Pully | +41 21 804 85 30
info@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

Règlement destiné aux participants au concours SwissSkills 2027

1 Contexte

Les SwissSkills ont lieu tous les deux ans. Le secteur de l'hôtellerie-restauration y est représenté par les professions ou disciplines suivantes : Hotel Reception, Hôtellerie-intendance, Restaurant Service et Cuisine.

Les associations de la branche sont invitées à proposer des candidates et des candidats éligibles.

2 Organisateur

Hotel & Gastro formation Suisse est responsable de l'organisation des SwissSkills pour les professions de l'hôtellerie-restauration. Elle agit à cet effet sur mandat des associations de la branche Hotel & Gastro Union, GastroSuisse et HotellerieSuisse et est soutenue par la Fondation SwissSkills.

3 Conditions de participation

Pour participer aux SwissSkills, les jeunes professionnels doivent répondre aux critères d'admission suivants :

- Une motivation supérieure à la moyenne et un réel plaisir à exercer le métier
- Âge maximal de 21 ans (Hotel Reception, Restaurant Service et Cuisine) et de 25 ans (Hôtellerie-intendance) – l'année de naissance déterminante est celle de l'année de déroulement des SwissSkills.
- Avoir obtenu le CFC dans le métier concerné au début du concours (recommandation des enseignants spécialisés si le CFC n'est pas encore obtenu au moment de la candidature).

Les participants sont chargés de leur préparation aux épreuves éliminatoires. Les SwissSkills sont organisés en tant que compétition indépendante et individuelle.

4 Inscription

Les participants souhaitant participer aux SwissSkills doivent s'inscrire à l'aide du formulaire d'inscription officiel. Seules les inscriptions parvenues à Hotel & Gastro formation Suisse au plus tard le dernier jour d'inscription seront acceptées.

L'inscription n'est acceptée et traitée que si elle contient les documents suivants :

- Formulaire d'inscription dûment rempli
- Copie du certificat de capacité ou recommandation d'un enseignant spécialisé, si le CFC n'a pas encore été obtenu
- Copie du relevé de notes ou recommandation d'un enseignant spécialisé, si le CFC n'a pas encore été obtenu
- CV complet
- Références (2 adresses de référence pouvant évaluer les compétences techniques et les compétences sociales, dont une lettre de référence / de recommandation)
- Vidéo de motivation : « Pourquoi est-ce que je souhaite participer aux SwissSkills ? »
- Wild Card (si en possession)

HOTEL & GASTRO FORMATION
SCHWEIZ · SUISSE

Eichistrasse 20 | 6353 Weggis | +41 41 392 77 77
Av. Général-Guisan 48a | 1009 Pully | +41 21 804 85 30
info@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

5 Sélection

- Tous les dossiers sont examinés par des expertes et des experts afin de vérifier qu'ils sont complets. Une première sélection des candidats est effectuée sur la base de critères prédéfinis.
- Les candidates et candidats sont invités à un entretien de sélection, auquel participera au moins un(e) expert(e) dans chaque langue nationale (allemand, français ou italien) ou, pour la compétence Hotel Reception, exclusivement dans la langue du concours, à savoir l'anglais. Au total, au moins deux experts encadrent l'entretien de sélection.
- Les entretiens de sélection ont lieu à des dates fixes. Aucun report n'est prévu. Si un(e) candidat(e) ne peut pas participer à l'entretien, il/elle est écarté(e) de la procédure de sélection.
- Si nécessaire, les candidates et candidats peuvent être tenus d'effectuer une journée d'épreuve « test » avant le championnat suisse, afin de permettre l'évaluation de leurs compétences professionnelles.
- À l'issue de la sélection, les candidates et candidats retenus seront invités aux SwissSkills.
- Les personnes disposant d'une « Wild card » délivrée par Hotel & Gastro formation Suisse sont directement invitées à l'entretien de sélection. La Wild card doit dans tous les cas être jointe à l'inscription.

La sélection s'effectue selon des critères de sélection définis. La décision des expertes et experts est sans appel ; tout recours juridique est exclu.

6 Épreuves du concours

Les épreuves se limitent à des mises en pratique des compétences professionnelles. Les aptitudes suivantes sont demandées :

- Très bonnes compétences professionnelles, au moins du niveau de la procédure de qualification CFC
- Persévérance et endurance
- Compétences de communication
- Apparence personnelle sympathique, positive et charismatique

Les consignes détaillées du concours seront envoyées aux candidates et candidats un mois avant le début des SwissSkills.

HOTEL & GASTRO FORMATION
SCHWEIZ · SUISSE

Eichistrasse 20 | 6353 Weggis | +41 41 392 77 77
Av. Général-Guisan 48a | 1009 Pully | +41 21 804 85 30
info@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

7 Évaluation

L'élaboration et l'évaluation des épreuves sont placées sous la responsabilité des chefs experts choisis par Hotel & Gastro formation Suisse. Si nécessaire, d'autres experts / personnes spécialisées peuvent être consultés. L'évaluation a lieu pendant et après la compétition. La manière dont les tâches sont exécutées (approche, gestion des outils, ordre, sécurité du travail, apparence, etc.), ainsi que la qualité du travail représente les critères décisifs pour l'évaluation. Aucun résultat partiel ou final détaillé n'est transmis aux candidates et candidats. Tout comportement incorrect des candidates et des candidats peut entraîner leur exclusion du concours. Les décisions des experts sont irrévocables.

8 Coûts

- La participation aux SwissSkills est sans frais pour le/la candidat(e).
- Les frais de repas (petit-déjeuner et repas de midi) et d'hébergement du/de la candidat(e) qui ont lieu pendant les périodes de compétition sont pris en charge par les organisateurs ou l'organisatrice.
- D'éventuelles prestations de sponsoring en faveur du/de la candidat(e) sont possibles et seront indiquées en conséquence.
- Les frais de déplacement et autres dépenses sont à la charge du/de la candidat(e).

9 Dispositions particulières concernant la participation ultérieure aux WorldSkills

Les gagnants ou les gagnantes des domaines Cuisine, Hotel Reception et Restaurant Service sont automatiquement considérés comme qualifiés pour les championnats du monde. C'est pourquoi de bonnes connaissances de la langue anglaise sont indispensables.

Les champions et championnes suisses s'engagent après les SwissSkills :

- À participer aux WorldSkills (compétition qui a lieu l'année suivante des SwissSkills)
- À signer une convention avec Hotel & Gastro formation Suisse, qui règle les droits de marketing, de publicité et de sponsoring ainsi que les droits d'image et de son, en rapport avec les SwissSkills et les WorldSkills
- À convenir avec Hotel & Gastro formation Suisse de vos activités professionnelles pratiques jusqu'aux WorldSkills
- À suivre les cours de formation continue prescrits par Hotel & Gastro formation Suisse jusqu'à la compétition
- À participer aux séances d'information et de formation de SwissSkills
- À participer au stage de préparation de trois mois organisés par Hotel & Gastro formation Suisse (rémunération de stage, logement et repas inclus).
- À reporter l'éventuelle école de recrues ou paiement de galons.
- À prendre en charge d'autres pertes de salaire et les frais de déplacement en Suisse.

HOTEL & GASTRO FORMATION
SCHWEIZ · SUISSE

Eichistrasse 20 | 6353 Weggis | +41 41 392 77 77
Av. Général-Guisan 48a | 1009 Pully | +41 21 804 85 30
info@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

Hotel & Gastro formation Suisse

Sabrina Camenzind
Directrice

Hotel & Gastro formation Suisse

Christoph Remund
Chef de projet SwissSkills