

# Une hôtellerie d'âme et de flexibilité

A Locarno, les participants à la onzième journée de l'hôtellerie plaident pour un métier diversifié qui valorise l'autonomie. Une jeune apprentie prouve sa passion.



La journaliste Marina Villa; Daniella Lützelschwab de l'Union patronale suisse; Ueli Schneider d'hotelleriesuisse et la coach Nicole Brandes.

Bild: Aljoscha Thomas

«J'aime créer des contacts personnels avec les clients. Aménager une chambre pour qu'ils puissent se retirer tranquillement dans une chambre comme une oasis.»  
L'enthousiasme de Gianna Arnold, apprentie spécialiste en hôtellerie, à l'Hôtel Schützen, à Rheinfelden et candidate aux SwissSkills a illuminé la onzième journée de l'hôtellerie, lundi au Palacinema, de Locarno. De quoi repousser les questions provocatrices posées par Daniella Lützel Schwab, responsable de la division marché du travail et droit du travail, auprès de l'Union patronale suisse: «Guerre des talents? Ou allons-nous de toute façon être remplacée par des robots?» Très vite, elle relativise: «La mise en œuvre techniquement possible d'une automatisation ne suffit pas à elle seule pour qu'un poste soit réellement supprimé. Il y a automatisation seulement si les coûts sont moins élevés que la main d'œuvre actuelle et s'il y a nette augmentation de la production et/ou de la qualité.»

Nicole Brandes, coach en management et petite-fille d'hôtelier, tient à faire passer le message que l'âme, l'authenticité, ne se laisseront jamais numérisées. Elle cite l'exemple de l'entrepreneur français Yvon Chouinard qui en créant la marque Patagonia ne voulait pas fabriquer les vestes les plus cools du monde, mais visait à créer un nouveau modèle économique favorable à l'environnement.

De son côté, Ueli Schneider, responsable de la formation auprès d'hotelleriesuisse, ne cherche pas à minimiser les problèmes de recrutements, mais pense que la nouvelle profession de spécialiste en communication hôtelière peut contribuer à améliorer l'attractivité de la profession. A l'hôtel Colinetta, à Ascona, Luca Foster propose des places d'apprentissage pour cette formation qui permet d'apprendre beaucoup de petites tâches différentes. Il s'est félicité des liens et des connexions que cela permet d'établir notamment entre la réception et le service. Chris Roser de l'Hôtel Schützen, à Steffisburg a parlé de sa formation continue EPD ES en management hôtelier: «J'ai d'abord appris le métier de cuisinier à 26 ans et cela m'aide tous les jours dans mes relations avec mes équipes. Aujourd'hui je valorise surtout le travail d'équipe, je n'ai pas peur de venir parler devant vous, alors que mon équipe prépare deux grands événements dans l'hôtel.»

La jeune Gianna Arnold pense que la moitié de ses collègues apprentis quittent le métier pour pouvoir profiter de leur week-end avec leurs amis. Une question qui reste épineuse mais Luca Foster pense que l'hôtellerie peut valoriser: «Des postes de travail moderne avec une grande flexibilité, du stress positif et un endroit où la vie privée reste un espace important, protégé.» (aca)

Publiziert am Mittwoch, 06. Juni 2018