

Stefan Unternährer: «Une juste récompense de la formation»

Stefan Unternährer était responsable des négociations pour les organisations d'employés. Il nous apprend les avantages qui ressortent de la nouvelle CCNT pour les employés en particulier et la branche en général.

eXpresso *Stefan Unternährer, êtes-vous satisfait de la nouvelle CCNT?*
Oui, beaucoup. Hotel & Gastro Union se bat depuis plusieurs années pour une nouvelle CCNT, qui soutienne financièrement la formation initiale et continue des gens de la branche et qui rétribue correctement selon le niveau de formation. C'est désormais le cas avec la Convention collective «formation» que nous souhaitons. J'en suis fier et très satisfait.

eXpresso *Que signifie cette Convention collective «formation»?*
À l'avenir, nous récompensons avant tout la formation initiale et la formation continue. Le salaire minimum pour une personne ainsi formée augmentera en 2012 de 3823 fr. à 4100 fr. D'autres augmentations du salaire minimum sont prévues uniquement pour les employés qui s'engagent dans la formation continue. S'y ajoute la gratuité des examens professionnels et professionnels supérieurs. Une manière de stimuler les gens de la profession, à franchir l'obstacle de l'examen professionnel puis de l'examen professionnel supérieur.

eXpresso *Dans l'hôtellerie-restauration, il y a près de 40 % de travailleurs sans formation; avez-vous aussi pensé à eux?*
Oui, ils peuvent suivre le cours Progresso de 5 semaines ou suivre une formation en emploi. Deux filières également gratuites.

eXpresso *Qui va prendre les coûts en charge?*
Chaque année, nous allons mettre plusieurs millions de francs financés par les frais d'exécution pour ces formations. A savoir: celui qui réus-

sit l'examen, ne doit pas payer les coûts du cours ou les taxes d'examen. Par ailleurs, l'employeur est incité par le biais d'indemnités, de soutenir la formation de ses employés. Et celui qui réussit son examen professionnel, doit à nouveau pouvoir prétendre à un salaire attractif. Voilà, en gros, les axes de cette CCNT.

eXpresso *Qu'attendez-vous de cette «CCNT formation»?*
Je suis convaincu que la nouvelle CCNT va dans les prochaines années valoriser l'image de nos beaux métiers dans la société. C'est l'objectif recherché. À l'avenir, le nombre de jeunes va diminuer. Dans dix ans, il y aura plus de places d'apprentissage que de jeunes qui en cherchent. Désormais commence le défi d'attirer les futurs jeunes talents. C'est, entre autres, avec des salaires compétitifs au niveau de l'apprentissage que la branche pourra relever ce défi. La proportion d'employés qualifiés aura aussi une incidence positive sur la productivité de la branche. Dès lors, notre CCNT «formation» ne crée que des gagnants.

eXpresso *Les employeurs craignent de ne plus être capables de payer des salaires plus élevés.*
Cette peur est infondée. Celui qui veut se nourrir bon marché choisit entre Betty Bossy, Ana's Best, des pizzas à domicile et des stands de kebab. Mais celui qui veut véritablement manger à certaines exigences et attend une bonne qualité et un service professionnel. Cela suppose des employés qualifiés que nous formons avec la nouvelle CCNT. Et qui sont suffisamment productifs pour «mériter» les salaires.

mario.gsell@gastroneus.ch
Adaptation: Laurent Schlütler



Claudio Casanova: «Toute la branche profite de la nouvelle CCNT»

Claudio Casanova a représenté l'hôtellerie suisse dans les négociations. Il nous révèle ici les points forts et les avantages de la nouvelle CCNT du point de vue des employeurs de l'hôtellerie-restauration.

eXpresso *Etes-vous satisfait de la nouvelle CCNT?*
Oui, absolument.

eXpresso *Pourquoi?*
Nous avons établi un nouveau dialogue social pour la branche, basé sur une responsabilité mutuelle. Il s'agit d'un paquet équilibré, qui renforce durablement les atouts concurrentiels de notre branche.

eXpresso *Quels sont pour vous les points de la CCNT à relever?*

1) Plus de latitudes pour entreprendre, avec une plus grande souplesse au niveau des heures supplémentaires et de nouvelles règles pour les établissements saisonniers. 2) Les formations initiale et continue sont le point central et seront subventionnées par un fonds consacré aux frais d'exécution. 3) Les écoliers ou étudiants suisses ne sont plus soumis à l'échelle des salaires de la CCNT. 4) Pour les hautes classes de salaires, c'est le marché qui décide. Sinon, les salaires, et leurs avancements, sont fixés dans la CCNT selon le niveau de formation. Les partenaires sociaux se comportent de manière fidèle au marché. Ils font preuve de courage et de clairvoyance. 5) Les établissements «à l'année» peuvent devenir saisonniers s'ils prouvent le caractère saisonnier de leur chiffre d'affaires. 6) Une hausse de 10% sur le plus bas salaire minimum, partout où le marché le permet. 7) 1 heure de travail et 1 heure supplémentaire ont la même valeur. Un système de décomptage des heures est une condition nécessaire.

eXpresso *Du point de vue de l'employeur, quels avantages voyez-vous à la nouvelle CCNT?*

Plus de professionnalisme, de flexibilité et de productivité. La stimulation et le soutien apportés à la formation professionnelle et à la formation continue contribuent à un professionnalisme accru et augmentent la qualité de notre branche. La nouvelle régulation des heures supplémentaires procure à l'entrepreneur une flexibilité bien plus grande. Les établissements à l'année avec des variations saisonnières du chiffre d'affaires peuvent faire travailler jusqu'à 43,5 h par semaine, ce qui profite à la productivité.

eXpresso *Quels ont été les points d'accroche?*

Très clairement le 13^e salaire à partir du 1^{er} jour de travail. Sinon, l'augmentation du salaire après l'apprentissage à 4100 fr. et la suppression des rabais LIM.

eXpresso *Et qu'avez-vous à dire sur ces points?*

Dans un contexte économique difficile, ces craintes sont certainement fondées. Il est juste d'introduire la nouvelle CCNT par étapes. A savoir que le nouveau système salarial avec une élévation des salaires minimums après l'apprentissage et un 13^e salaire dès le premier jour entreront en vigueur seulement en 2012.

eXpresso *Mais pourquoi faut-il donc une nouvelle CCNT?*

Nous avons posé la question à nos membres avant les négociations. Ils trouvent important d'avoir de la stabilité entre les partenaires sociaux, mais désiraient aussi plus de flexibilité et une amélioration de la productivité. Deux désirs auxquels nous répondons avec la nouvelle CCNT.

mario.gsell@gastroneus.ch
Adaptation: Laurent Schlütler



Stefan Unternährer, secrétaire général adjoint de Hotel & Gastro Union (à droite sur l'image) développe les atouts de la nouvelle Convention collective nationale de travail (CCNT), lors d'une conférence de presse à Berne, en compagnie des représentants des différents partenaires sociaux.

Nouveautés: La formation continue gratuite et le 13^e salaire pour tous

A partir du 1^{er} janvier 2010, la nouvelle Convention collective nationale de travail (CCNT) entrera en vigueur. C'est là le résultat d'une négociation qui a réuni six partenaires sociaux de l'hôtellerie-restauration autour de

la table (voir encadré), et qui s'est conclue sur une satisfaction générale. Les représentants des employés comme des employeurs s'accordent pour dire que la nouvelle CCNT profite aux deux parties. Faits et réactions.

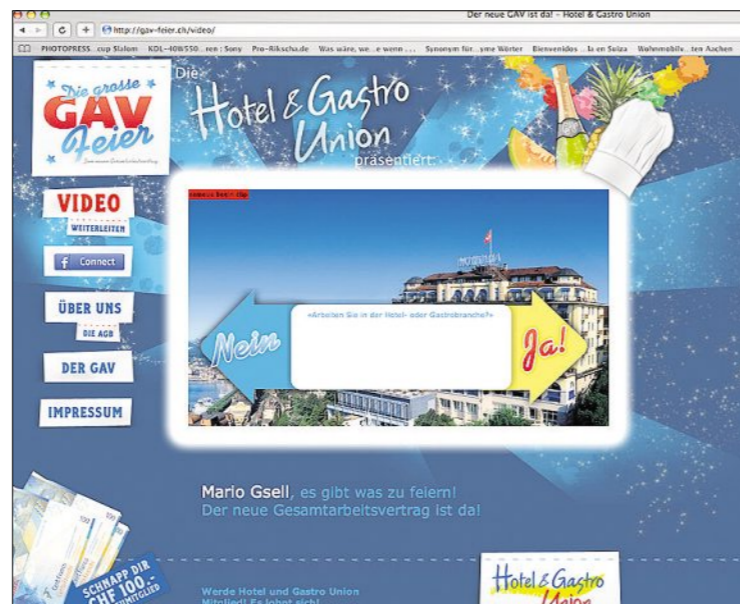
13^e salaire: Dès le mois de janvier 2012, tous les employés et employées dans l'hôtellerie-restauration toucheront le 13^e salaire complet à partir du 1^{er} jour de travail. Avec la conjoncture économique difficile, cet aspect de la convention ne rentrera pas en vigueur en 2010. **Salaires:** De la même façon, à partir de janvier 2012, un nouveau système salarial entrera en vigueur. Entre autres, le salaire minimum après l'apprentissage va augmenter de 3833 fr. à 4100 fr. Celui qui aura accompli 6 jours de formation continue recevra 100 fr. de plus. Et celui qui aura passé un examen professionnel recevra au minimum 4800 fr. La nouvelle grille salariale s'appliquera 2 ans après l'entrée en vigueur de la

nouvelle CCNT, vu la conjoncture économique difficile et l'inflation nulle prévue cette année. **Formation continue:** Les examens professionnels, les examens professionnels supérieurs, et les formations en cours d'emploi seront dès 2010 gratuits tout comme les cours Progresso aujourd'hui. L'employeur recevra une indemnité de 80%. **Vacances:** A partir de 2010, tous les employés et employées dans l'hôtellerie-restauration auront droit à 5 semaines de vacances. Cela vaut également pour les employés à temps partiel et les auxiliaires. **Heures supplémentaires:** Les heures supplémentaires devront être compensées dans un délai raisonnable par un congé de la même durée ou par une rémunération à 100%.

Cette dernière mesure vaut pour les employeurs qui consignent chaque mois correctement les heures supplémentaires. Les autres doivent payer un supplément de 25%.



mario.gsell@gastronews.ch
Adaptation: Laurent Schlittler
Pour plus d'infos et un film sur la CCNT: www.expresso.ch et www.hotelgastrounion.ch



Le monde de l'hôtellerie-restauration fête la fin heureuse des négociations, et la nouvelle CCNT. Voir le film interactif sur www.hotelgastrounion.ch!

Les six partenaires sociaux de la négociation

Les représentants des employés: Hotel & Gastro Union, Syna et Unia.

Les représentants des employeurs: GastroSuisse, hotelleriesuisse, Swiss Catering Association (SCA).

Gratuité des examens professionnels et professionnels supérieurs: ce qu'en pensent les formateurs



Margrith Röllin
enseignante spécialisée, restauration
Centre de formation professionnelle
Lucerne

Je trouve bien que les coûts soient pris en charge. Les gens du métier sont déjà bien occupés. Si les formations continues sont gratuites, c'est une manière de s'assurer qu'un grand nombre de gens de la profession passeront un examen professionnel ou un examen professionnel supérieur. Une manière aussi d'avoir assez de spécialistes dans la branche.



Dante Tettamanti
chef de cuisine diplômé, maître professionnel

En tant que président de l'Association Suisse des Maîtres professionnels de l'Hôtellerie et Restauration (ASMHR), je me réjouis des nouvelles règles. C'est sans contester la meilleure source de motivation pour les jeunes de pouvoir envisager la formation continue après la formation initiale. Je souhaite que cela crée un boum sur toutes les formations initiales de l'hôtellerie-restauration.



Peter Meier,
responsable des examens professionnels supérieurs
Hotel & Gastro formation, Weggis

Ce désir, nous l'avons depuis de nombreuses années. Les universités et les écoles supérieures sont déjà bon marché, grâce au subventions de l'Etat. Or, les hautes écoles spécialisées et les examens professionnels sont à peine subventionnés, donc chers pour qui s'y inscrit. C'est injuste. Maintenant le problème est résolu. Je m'en félicite.



Andrea Hanselmann
chef de cuisine / prod. avec dipl. féd. et maître professionnel

Je félicite les organisations pour s'être mis d'accord. C'est un grand pas en avant pour une formation continue sans frein dans notre branche. J'espère qu'en plus de la quantité des participant(es), la qualité de tous va également augmenter. Je suis tout particulièrement content pour les jeunes gens de la profession qui sont motivés et déterminés.

Nouvelle CCNT: ce qu'en disent les hôteliers et les restaurateurs



Peter Kuhn
hôtelier
Hotel Edelweiss
Engelberg

Avec la nouvelle CCNT, nous disposons d'un outil contractuel moderne, conforme au marché, à la hauteur des autres domaines, et qui permet d'empêcher la fuite des professionnels surtout après l'apprentissage. De plus, les employeurs disposent de libertés supplémentaires d'entreprendre, qui sont vitales à l'époque où nous vivons.



Ernst Bachmann
restaurateur,
vice-président
GastroSuisse
Zurich

La nouvelle convention collective de travail est à marquer d'une pierre blanche en ce qui concerne la formation et la formation continue dans l'hôtellerie-restauration. Une formation renforcée est nécessaire, durable et tournée vers l'avenir. Seules des formations taillées sur mesure assurent à la branche des professionnels qualifiés.



Roland Tischhauser
hôtelier
Hotel Bad Bubendorf

La nouvelle CCNT donne des atouts aux employeurs comme aux employés. J'apprécie surtout que désormais chaque mois je puisse payer les heures supplémentaires directement sans supplément. Dans l'ancienne CCNT, les employés pouvaient seulement compenser les heures ou alors je devais les payer avec 25% de supplément.



Klaus Künzli
président central
GastroSuisse

Je suis très satisfait de la nouvelle CCNT. Pour nous, la gestion flexible des règles concernant les heures supplémentaires et un système salarial simplifié étaient primordiaux. La gratuité des examens professionnels et professionnels supérieurs est un point également important, qui valorise l'ensemble de la branche et dont tout le monde profite: les chefs, les employés et les clients.

Gratuité des examens professionnels: ce qu'en pensent les employées et employés



Micha Schärer
cuisinier, Castello
del Sole, Ascona
membre de la «Kochnati» junior

Je trouve super que les examens professionnels et professionnels supérieurs soient gratuits dès l'année prochaine. Ainsi, il y aura encore plus de cuisiniers qui se lanceront dans des formations continues. C'est un plus pour notre image et cela sera encore plus facile de travailler à l'étranger. Je veux d'ailleurs passer un examen professionnel.



Jacqueline Bienz
directrice de l'intendance,
Hotel Montana,
Lucerne

C'est sensationnel! J'ai d'ailleurs l'intention de passer un examen professionnel. J'ai de toutes les façons envie de me présenter, mais le fait que le coût des cours soit pris en charge m'enchant! Cela représente entre 6000 et 10 000 francs. Cela va faire du bien à nos métiers, parce que plus de personnes voudront continuer à se former.



Melanie Wymann
assistante de direction et chef de réception
Hotel Sedartis,
Thalwil

C'est un message stimulant pour l'avenir, d'encourager aussi fortement la formation continue. Rien qu'à l'accueil, la demande est très forte pour des employés qualifiés. De plus, la nouvelle CCNT valorise l'ensemble de la branche et augmente l'attractivité de nos professions.



Eliane Mahrer
spécialiste en restauration,
Hotel Hilton, Bâle,
participante aux Mondiaux des métiers

Je trouve cela génial, que l'on puisse passer ces examens gratuitement. Je pense que «cela parle» vraiment aux jeunes de la profession, moi y compris. Et cela fait plaisir de voir qu'on prend ainsi soin des jeunes de la profession, et que l'on permet désormais à chacun de bien continuer à se former.