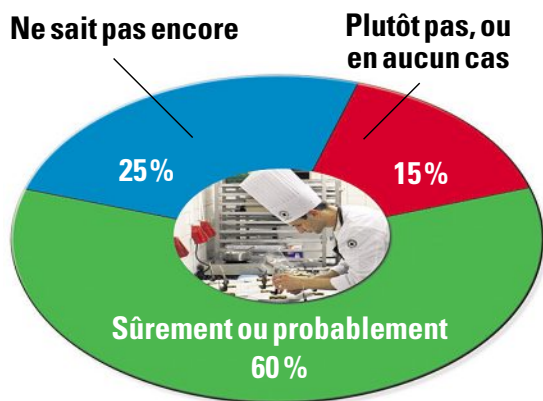


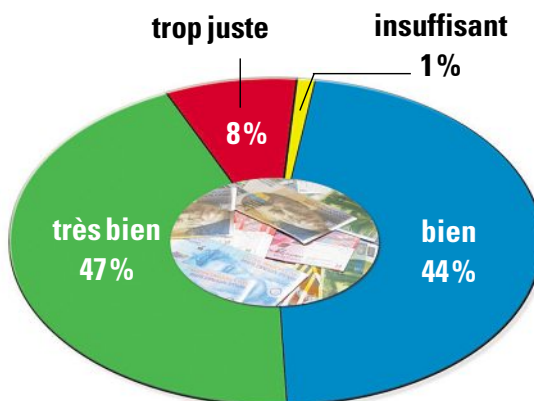
Enquête: Les apprentis sont contents de leur formation

Le travail des formateurs est souvent déterminant pour la motivation des jeunes en cours de formation. Alors, que pensent ceux-ci de leur formation, de leur entreprise? Après avoir obtenu leur CFC, resteront-ils dans la branche? Plus de 5000 apprenti(e)s ont répondu à l'enquête annuelle de Hotel & Gastro Union.

Après votre apprentissage, resterez-vous dans la branche?



Dès 2012, le salaire minimum après l'apprentissage sera de Fr. 4100.– Pour vous, c'est..



En 2003, une enquête similaire, menée pour la première fois, avait établi qu'à peine la moitié des apprentis envisageait de rester dans la branche après leur formation. La situation a changé: ils sont aujourd'hui six sur dix à l'affirmer, sans qu'on ait cherché à savoir exactement pourquoi. Représentant des employé(s) lors des négociations pour la CCNT, Eric Dubuis

suppose que «comme il y aura bientôt moins de jeunes sortant de l'école obligatoire, on commence déjà à se les disputer.»

C'est aussi ce qui motive la branche de l'hôtellerie-restauration à déployer des efforts pour rendre ses professions attrayantes. Ainsi, le salaire minimum après l'apprentissage passera à Fr. 4100.– dès 2012. En outre, le 13^e salaire

est valable dès le premier jour de travail, et la formation continue est massivement valorisée.

Un autre résultat de l'enquête fournit un indice supplémentaire du bien-fondé de ces mesures: pour la première fois, on a demandé aux apprentis ce qu'ils pensaient du salaire minimum de Fr. 4100.– après l'apprentissage dès 2012. Résultat: seuls 9% d'entre eux l'estiment trop juste

ou insuffisant. Les résultats de l'enquête sont donc globalement réjouissants. La plus grande partie des jeunes gens sont satisfaits de leur formation, une tendance qui se confirme d'année en année depuis la première enquête, en 2004.

Laisser suffisamment de temps aux maîtres d'apprentissage

Un peu plus de 10% d'entre eux toutefois estime que le climat au sein de leur entreprise est mauvais, et que le temps qu'on y consacre à les former est insuffisant. Hotel & Gastro Union demande donc aux patrons de laisser suffisamment de temps aux maîtres d'apprentissage pour former les jeunes durant les périodes de travail.

Nicolas Scheuch, responsable des relations avec les apprentis romands auprès de Hotel & Gastro Union, voit dans les résultats de l'enquête un autre motif de se réjouir: «Plus de 5000 apprentis ont répondu à notre questionnaire! C'est plus de la moitié du total, et plus que ce que nous avons jamais enregistré. Cela montre que notre collaboration avec les maîtres professionnels et les apprentis est excellente.»

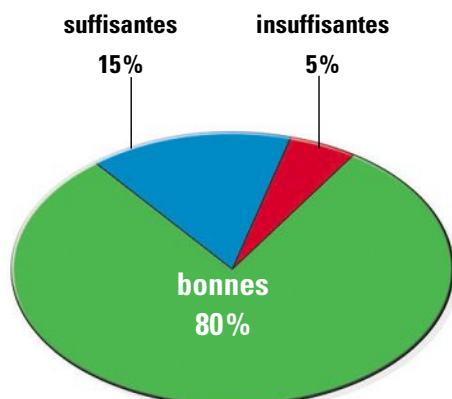
Enfin, dernier motif de se réjouir: en visite dans une classe lucernoise d'employés de cuisine, «eXpresso» a constaté que sur 16 élèves, 13 disent vouloir continuer dans la branche une fois leur papier en poche. Soit plus que les 60% attestés par l'enquête!

mario.gsell@gastronews.ch

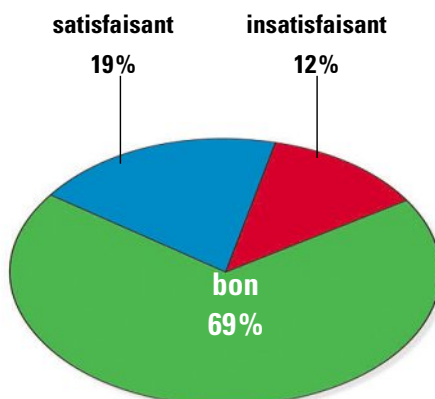
Adaptation: Blaise Guignard

Ce que les apprenti(e)s pensent de leur formation

Les compétences professionnelles de mon formateur sont



Le climat relationnel de mon entreprise est



Le temps consacré par mon entreprise à la formation est

