



weiterbildung
formation continue

Communiqué de presse du 10 juin 2011

ritzy* fête ses cinq ans!

ritzy*, le programme de formation continue pour l'hôtellerie et la restauration, fête ses cinq ans! Challenge réussi puisque cette formule valaisanne «maison», unique et exemplaire en Suisse, a drainé jusqu'à présent plus de 7000 participants. Toutefois, trop d'établissements ignorent encore cette offre, pourtant financée par leurs redevances.

Le programme ritzy* est né à la suite de la loi cantonale valaisanne sur l'hébergement et la restauration (LHR) de 2005, qui a eu des effets révolutionnaires en matière de formation. Avec la nouvelle LHR, le législateur a voulu une formation continue large et ambitieuse, alors que cette offre était jusqu'alors quasiment inexistante. En revanche, d'obligatoire, la formation de base (avant l'examen donnant droit à l'autorisation d'exploiter) est devenue facultative.

Lorsque le programme ritzy* a été lancé, en 2006, le pari n'était pas gagné d'avance: les acteurs de la branche, qui est plutôt individualiste, allaient-ils profiter de cette offre de formation continue? Cinq ans plus tard, ses responsables sont fiers d'annoncer que plus de 7000 participants en tout, patrons d'établissements, cadres et employés, ont suivi des cours et séminaires ritzy*.

L'esprit ritzy*

La formation continue ritzy* est gérée et organisée par la HES-SO Valais sur mandat du Canton, avec l'appui des associations concernées: l'Association hôtelière du Valais, Gastrovalais et l'Association valaisanne des campings. L'offre ritzy* n'a cessé de s'étoffer et de s'adapter pour mieux répondre aux attentes des professionnels de la branche. Ce sens de l'innovation, dans l'esprit du pionnier de l'hôtellerie Cäsar Ritz –un Valaisan– constitue une clé majeure du succès de ritzy*.

De Facebook à la cuisine moléculaire

Ainsi, le catalogue 2011 propose en tout plus de 100 séminaires différents, la plupart d'une durée d'un jour, organisables soit en français soit en allemand, dans n'importe quelle localité ou station de plaine ou de montagne et à n'importe quel moment de l'année. Dernières nouveautés en date: des séminaires se déroulant au sein même d'une entreprise et des

webinaires, c'est-à-dire des séminaires directement sur internet, sans trajet, avec enseignement interactif en direct.

Gestion du personnel, marketing, cours de cuisine, d'œnologie, développement personnel... Tous les domaines en lien avec l'accueil sont au menu. Les cours proposés vont de la connaissance des vins valaisans à la cuisine moléculaire en passant par la gestion des réclamations, le nettoyage des chambres d'hôtes, ou encore le marketing on-line et tout ce qui touche au web.2 et aux réseaux sociaux (blog, Facebook, etc.), des outils devenus si importants pour la branche.

Les cours de communication et vente sont les plus fréquentés. Viennent en suite les cours de sécurité et les cours de langues. Ces derniers permettent au personnel étranger de mieux se familiariser avec le français ou l'allemand grâce à la méthode maison élaborée par ritzy*.

Une formule novatrice et unique en Suisse

Le programme ritzy* se distingue également par son financement. Les séminaires sont financés par et pour les professionnels de la branche, par le biais des redevances annuelles. Le canton encaisse les redevances puis en reverse les 60% au Fonds cantonal pour la formation et la formation continue. Pour le reste, 30% reviennent aux communes et 10% au canton. Après cinq ans, le modèle a fait ses preuves. Unique en Suisse, il peut servir d'exemple ailleurs.

Un challenge plus que jamais d'actualité

Toutefois, ritzy* ne peut se contenter de ce succès. Seuls 15% des établissements ont profité jusqu'ici de cette offre. En effet, trop d'hôtels, de cafés, de restaurants et de campings ignorent encore et toujours l'existence de ritzy*. Résultat: leurs redevances ne servent qu'à financer la formation continue des autres.

Dans le secteur touristique et de l'accueil, la formation continue devient incontournable pour tenir le choc de la concurrence. Les labels, la marque Valais ne suffisent pas si, sur le terrain, on n'est pas à même d'adopter des standards de haute qualité. ritzy*, dans ce contexte reste plus que jamais un challenge.

Le dossier de presse complet et des images sont téléchargeables à l'adresse suivante : <http://www.ritzyinfo.ch/fr/presse>

Pour tous renseignements complémentaires :

Isabelle Frei
Responsable formation continue ritzy*
Techno Arc 5 - 3960 Sierre
Tel. direct: 027 606 90 47
isabelle.frei@hevs.ch
<http://www.ritzyinfo.ch>
www.facebook.com/ritzyinfo