



SOCIÉTÉ DES
CAFETIERS
RESTAURATEURS ET
HÔTELIERS DE GENÈVE

**ASSEMBLÉE
GÉNÉRALE 2026**

Tout est dans la garniture!

Aux côtés des professionnels du goût, Léguriviera livre chaque jour des fruits et des légumes d'exception du terroir genevois qui inspirent des menus savoureux, au gré des saisons.

Pour que le plaisir et le bien-être restent au cœur de vos assiettes, contactez-nous.



Léguriviera

— GROUPE —

Fruits et légumes d'exception

Rue Blavignac 15
1227 Carouge
T 058 595 95 00
info@leguriviera-groupe.ch
www.leguriviera-groupe.ch

- 2 MOT DU PRÉSIDENT**
- 4 MESSAGES**
Mot du Trésorier
Mot du vice Président
- 5 REMERCIEMENTS**
Remerciements à Myriam Marquant
- 6 REMERCIEMENTS**
Remerciements à Laurent Terlinchamp
- 7 DIRECTION**
Bienvenue à notre nouveau Directeur
- 8 RAPPORT DE COMMISSION**
Formation professionnelle
- 9 ON VOUS DONNE LA PAROLE**
Fondation pour la Formation Professionnelle
et Continue (FFPC)
- 10-11 RAPPORT DE COMMISSION**
Cours, de l'école et de la formation continue
- 12 RAPPORT DE COMMISSION**
Journal Le Cafetier
- 13 INFOGRAPHIE**
L'Hôtellerie-Restaurations à Genève
en quelques chiffres
- 14 RAPPORT DE COMMISSION**
Les réseaux sociaux de la SCRHG
- 15 INFORMATIONS PRATIQUES**
Partenaires de la Société des Cafetiers,
Restaurateurs et Hôteliers de Genève
- 16 RECONNAISSANCE PROFESSIONNELLE**
Reconnaissance d'Aptitudes Pratiques (RAP)
- 17 ON VOUS DONNE LA PAROLE**
Mot de Pierre Maudet
- 18-19 LISTE DES INVITÉS**
- 20 INFORMATIONS**
Ligne juridique
Caisse de compensation et de pension
- CONTACT**

IMPRESSUM

Cheffe de projet: Julie Marquant
Conception et réalisation graphique: Laurence Bullat
Impression: Atar Roto Presse SA, Genève
Photo couverture: © stock.adobe.com

Crédits photos: © DR - Sauf mention contraire
Tirage: 1 400 exemplaires
© Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève,
mars 2026



Chers membres,

Chers invités,

Voilà, nous y sommes! Il est temps pour moi de prendre congé de mes fonctions au sein de la SCRHG.

Mon départ annoncé depuis longtemps a ainsi pu se préparer dans une ambiance parfaitement sereine. Je me suis employé durant cette dernière année à transmettre aux futurs dirigeants tout ce qui m'était possible de leur transmettre. Ils ont pu par conséquent effectuer un «galop d'essai» dans le calme et la bienveillance de sorte qu'à l'heure qu'il est, ils sont totalement prêts et confiants pour reprendre le gouvernail du bateau.

Je n'ai pas souvenir que la transition d'un président à l'autre se soit déroulée d'une façon aussi idéale par le passé. Il y avait en général un gagnant et un perdant, sans possibilité pour le nouveau venu de se familiariser avec la charge avant d'y être plongé.

Je me réjouis d'avoir pu laisser à mes successeurs le temps d'apprendre et de se familiariser avec les tâches qui les attendent. Ainsi, leur arrivée a la couleur de la confiance et mon départ celle de la sérénité.

Je me réjouis également de vous retrouver nombreux à cette prochaine assemblée générale que je présiderai en partie, et je profite de la parole qui m'est donnée une dernière fois pour rappeler à quel point vos dirigeants ont besoin de vous pour faire de la SCRHG un outil efficace. De grâce, prenez enfin conscience de la puissance qui pourrait être la vôtre si vous vous rassemblez pour revendiquer la place qu'on vous doit.

Cette société vous appartient, elle ne sera jamais que le reflet de qui vous êtes, et moi je veux croire que vous êtes bien plus que ce que vous pensez être!

Je vous souhaite un avenir radieux.

Cordialement

|

Laurent TERLINCHAMP
Le Président

Derrière un **bon**
restaurateur
se cachent
toujours
de **bons**
produits.



ALIGRO

Plus de qualité pour votre argent.

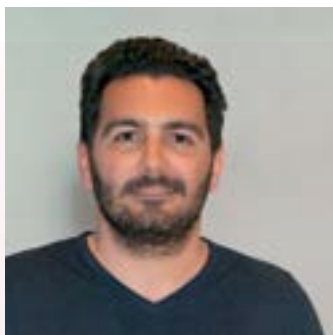


- MOT DU TRÉSORIER -

Chers membres,

À l'issue de l'exercice 2025, je suis heureux de pouvoir vous annoncer que la SCRHG a enregistré un bénéfice alors même que le budget prévoyait au contraire une perte. Je me réjouis également des perspectives de 2026 qui devraient elles aussi nous être financièrement favorables.

Comme vous l'imaginez, cette réussite n'est pas le fruit du hasard mais le résultat d'un travail d'équipe réfléchi et minutieux. J'adresse à cet égard mes très sincères remerciements à notre comptable Antonio Zanchiello qui ne ménage ni la peine ni le temps qu'il consacre à la SCRHG. Ses connaissances étendues en matière économique et ses conseils avisés font aujourd'hui de lui un élément incontournable dans la vie financière de notre société.



Mes remerciements vont également à Laurent Terlinchamp qui dès le début de mon mandat de trésorier a eu à cœur de mettre en mes mains l'intégralité des éléments nécessaires à mon travail. J'ai ainsi été en mesure d'assumer cette charge de façon documentée et sereine.

À l'horizon des élections qui se tiendront le 6 mai prochain, c'est très probablement un autre membre du comité qui occupera ce poste pour les 4 ans qui viennent. Je lui souhaite d'ores et déjà plein succès et autant de satisfaction que j'ai eu moi-même dans cette fonction.

Je me réjouis de vous retrouver nombreux à notre prochaine assemblée générale.

Cordialement

Nicolas PERRENOUD
Le Trésorier

- MOT DU VICE PRÉSIDENT -

Chers Membres,

Chers Collègues,

C'est avec un peu d'émotion que je prends congé de vous après 26 années au sein du comité de la SCRHG.

Même si le parcours peut sembler long, le temps m'a paru s'écouler rapidement. Je crois pouvoir dire que jamais l'ennui ni la monotonie ne se sont installés dans mes diverses fonctions parce que la vie de notre secteur, et par conséquent celle de la SCRHG ont été constamment le théâtre d'événements et de rebondissements de tous ordres.

C'est sous l'impulsion de Laurent Terlinchamp que notre société a avancé et s'est développée durant cette longue période et je crois pouvoir dire que mon envie de longévité au sein du comité est en bonne partie due aux excellents rapports professionnels que nous avons entretenus l'un avec l'autre. Même si Laurent Terlinchamp a parfois été décrié par quelques groupuscules, davantage intéressés par le pouvoir que par le travail de fond, je crois être bien placé pour affirmer qu'il a été un remarquable Président.



Il faut avoir siégé au comité pour comprendre l'immensité et la complexité du travail que doit assumer un organe dirigeant. J'ai pu de mon côté me rendre compte des limites de ce que nous pouvons obtenir mais j'ai mesuré également ce que nous aurions pu faire de plus si vous, les membres s'étaient davantage fédérés. Il n'est pas trop tard et je suis convaincu que l'avenir de la

SCRHG dépendra de ce facteur.

Je ne ferai plus partie des dirigeants pour influencer le cours des choses mais je garderai toujours un œil attentif sur les sujets qui vous occupent et vous préoccupent.

Je vous remercie pour la confiance que vous m'avez témoignée de mandat en mandat, je me réjouis du sang neuf qui arrive dans la vie de la SCRHG et je vous souhaite à tous le meilleur, que ce soit dans vos vies personnelles, professionnelles ou associatives.

Daniel CARUGATI
Vice-Président

- REMERCIEMENTS À MYRIAM MARQUANT -

C'est en 1998 que Myriam Marquant a quitté le barreau pour entrer au service de la SCRHG en qualité de juriste. Un an plus tard, au départ de l'ex-rédacteur, elle a repris le poste de Rédactrice en cheffe du Journal le Cafetier, puis, malgré ses réticences, elle a finalement accepté d'être nommée Directrice de la SCRHG.

En quittant l'ensemble de ses fonctions en mai prochain après 28 ans de collaboration, elle signera un record de longévité au sein de notre société puisque le plus résistant jusque-là n'avait pas dépassé les 22 ans de service.

Parmi ses performances les plus marquantes, figure notamment la fin définitive des négociations salariales spécifiques à Genève, au terme desquelles on nous contraignait à des salaires toujours plus élevés que dans les autres cantons. On lui doit également d'avoir remporté des victoires fracassantes dans tous les procès importants intentés contre la SCRHG, ainsi que la baisse notable du nombre des causes portées devant le Tribunal des Prud'hommes.

Elle aura travaillé durant sa longue carrière avec 3 présidents et de nombreux comités tous très différents les uns des autres, avec la même régularité, la même énergie, le même style et la même efficacité. Dotée d'un caractère bien trempé et d'une redoutable détermination, Myriam n'aura jamais plié, sauf lorsque la sagesse le commandait impérativement.

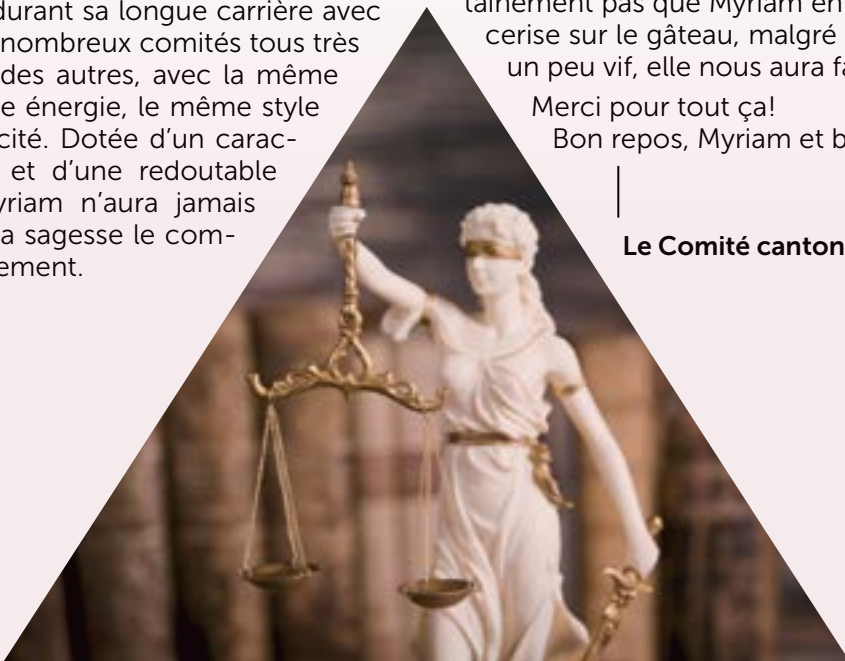
Respectueuse et garante de la loi, elle a veillé de façon permanente sur les intérêts de notre société et sur ceux de ses membres, avec pour seule ambition de rendre la vie des uns et des autres un peu moins compliquée et un peu plus souriante.

Pourtant, ce qui restera la plus grande satisfaction de sa carrière n'est pas tant ce qui aura fait du bruit. Ce sont au contraire les centaines d'heures de rendez-vous qu'elle aura accordées à des membres harassés. Ils y sont arrivés tourmentés et en sont repartis un peu plus confiants et légers. Les ressorts de sa motivation auront été ses victoires les plus silencieuses. Ce dont elle se souviendra avec le plus de bonheur sont les succès qu'elle aura remportés à l'insu de presque tous.

Pourvue d'un grand détachement, Myriam a toujours pensé qu'une fois qu'elle aurait passé le coin de la rue, plus personne ne se souviendrait d'elle. Nous n'en sommes pas si certains! Bien sûr la SCRHG poursuivra sa course sans accrocs, mais nous nous souviendrons assurément de ceux qui l'ont fait vivre avant nous. Nous n'oublierons certainement pas que Myriam en a fait partie et que, cerise sur le gâteau, malgré un discours parfois un peu vif, elle nous aura fait mourir de rire.

Merci pour tout ça!
Bon repos, Myriam et bon vent!

Le Comité cantonal



- REMERCIEMENTS À LAURENT TERLINCHAMP -

Cher Laurent,

Lorsqu'une situation est installée depuis un quart de siècle et qu'au surplus elle nous convient, on ne se projette pas vraiment dans un futur différent. C'est ainsi que lorsque le livre se referme, on en est un peu bousculés et presque surpris!

Pour autant, et parce que tu nous prépares patiemment à cette transition depuis de nombreux mois, nous pouvons dire que nous sommes confiants à l'idée de reprendre le flambeau dès demain.

Souvent, lorsque les gens «partent», les voilà propulsés au rang de héros au travers d'éloges laudatives et parfois même surfaits. On se dit alors que si ces louanges sont vraiment méritées, n'aurait-il pas mieux valu les distiller avant le départ?

Nous pourrions pour notre part facilement éviter ce piège parce que tout au long de ta route, nous avons toujours manifesté haut et fort notre admiration pour la manière dont tu assumais ta charge.

Avec le recul, nous n'avons pas un seul mot à retrancher de ce que nous avons dit et pensé de toi par le passé.

Nous confirmons tout! Ton courage, ta force de travail et de conviction, ta droiture et ta bienveillance, ton respect des choses et des gens, mais aussi ta vision à long terme. Voilà autant de qualités qui font de la SCRHG ce qu'elle est aujourd'hui.

En nous replaçant 26 ans en arrière, nous constatons que notre association est maintenant plus forte, plus solide, plus moderne, mieux structurée, davantage consultée et plus souvent entendue. En bref, la SCRHG est en pleine santé. Elle est en capacité de s'adapter à ce qui vient pour des décennies encore. Bravo Laurent!

L'heure étant au bilan, on peut dire que tu n'auras pas été un président «tiède». Tant mieux! La tiédeur est bonne pour la relaxation et le relâchement de la vigilance. La tiédeur est un des prémices à l'endormissement et surtout, elle est le refuge de ceux pour qui rien n'est jamais bien ou mal, bon ou mauvais, clair ou confus. Elle est souvent la facilité dans laquelle se complaisent ceux qui veulent absolument plaire à tout le monde.

Alors bien sûr, que tu n'as pas plu à tout le monde. Tant pis! Tu auras défendu nos membres de toutes tes forces, et même si évidemment, quelques batailles ont été perdues, tu auras gagné la grande guerre, celle qui consiste à préférer dire ce qui fâche plutôt que de te taire pour t'éviter des blessures.

Que tous ceux qui t'ont fait du mal restent avec leurs mains sales. Rien n'a d'importance quand on se retrouve aujourd'hui comme toi, exempt de rancœur ou d'aigreur.

Merci infiniment de nous avoir entraînés sur ce chemin-là. C'est le moins fréquenté, ça n'est pas le plus facile, mais c'est celui qui emmène le plus loin et le plus haut.

Nous formons pour toi nos meilleurs vœux de bonheur pour cette nouvelle tranche de vie. Assurément elle sera souriante parce que c'est bien la moindre des choses!

Très cordialement à toi

Le Comité cantonal

- BIENVENUE À NOTRE NOUVEAU DIRECTEUR -

Le 6 avril dernier, Monsieur Simon Brandt, est devenu le nouveau directeur de la SCRHG.

Agé de 41 ans, il nous a paru d'emblée que Simon Brandt détenait toutes les qualités nécessaires pour assumer la charge que nous lui avons confiée.

Politologue de formation, diplômé des Universités de Genève et Lausanne, il est spécialiste des questions portant sur le fonctionnement de l'Etat et de l'administration publique ainsi que de la gestion des organisations. En capacité de rédiger des écritures juridiques comme scientifiques, il est également compétent pour élaborer des textes légaux ou administratifs et les porter devant les instances politiques.



Il possède une solide expérience politique et a été conseiller municipal de la Ville de Genève pendant 20 ans et député au Grand Conseil pendant 2 ans. A ce titre, il a notamment proposé et rédigé de nombreux textes parlementaires comme, par exemple, le dédommagement des commerces affectés par les nuisances de chantier ou la mise en place de partenariats accrus entre le secteur de la restauration et les pouvoirs publics.

En termes d'expérience professionnelle, Simon Brandt a été durant plusieurs années le collaborateur de M. Pierre Maudet dans ses diverses activités politiques (il a notamment été sa plume).

Il a ainsi occupé le poste d'adjoint scientifique au Secrétariat Général du Département de la Sécurité et de l'Economie, fournissant un soutien scientifique et politique au Conseiller d'Etat ainsi qu'au secrétaire général dudit Département, puis, de 2018 à récemment, il a officié comme collaborateur auprès de l'état-major de la Police cantonale.

Intéressé par la cause patronale et plus particulièrement par le secteur de la restauration, il relevait de l'évidence que son profil convenait en tous points au poste de Directeur de la SCRHG.

Le sang neuf qu'apporte Simon Brandt dans notre société est un avantage indubitable sur le plan politique. Nous espérons qu'avec le temps, la profession sera mieux représentée au parlement et que vous serez ainsi davantage entendus.

Nous souhaitons la plus cordiale des bienvenues à notre nouveau Directeur. Nous ne doutons pas du succès qu'il aura dans son travail et formons le vœu qu'il y trouve pleine satisfaction.

Notre nouveau directeur se tient, dès à présent, à votre entière disposition pour recueillir vos doléances et trouver des solutions à celles-ci.

Le Comité cantonal



___ Président: Stefano Fanari
___ Rapport: Stefano Fanari

Le suivi de l'apprentissage durant l'année scolaire 2024/2025 démontre des résultats positifs.

Les chiffres de fin d'année confirment cette évolution favorable: le taux de ruptures est en diminution par rapport à l'année précédente et le taux global de réussite aux examens atteint 84,1 % pour le pôle restauration et hôtellerie.

La rentrée 2025/2026 s'annonce également prometteuse, avec une hausse significative du nombre d'apprentis dans l'ensemble des branches.

Malgré ces indicateurs encourageants, certaines inquiétudes subsistent, notamment en lien avec la situation sociale de certains apprentis. Les défis liés

à la réussite scolaire risquent de s'intensifier à l'avenir. Des lacunes importantes sont constatées, en particulier en français et en mathématiques.

Dans ce contexte, je sollicite formellement un soutien renforcé afin d'améliorer l'accompagnement des apprentis et des formateurs tout au long de l'année scolaire. Pour les situations les plus complexes, la mise en place d'un suivi régulier par un commissaire, avec des visites bimensuelles au sein de l'établissement, pourrait constituer une mesure pertinente.

Le 6 octobre 2025, nous avons participé au cours spécifique «Employée en cuisine AFP» afin de prendre connaissance des nouvelles ordonnances. Un changement notable est prévu: les apprentis ne seront plus soumis à des épreuves écrites lors des prochains examens.

Rodolphe Collet, responsable de la formation continue à la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), Stéphane Faval, Chef exécutif de l'Ecole Hôtelière de Genève (EHG), Stefano Fanari Président de la commission de la formation professionnelle (SCRHG), Hugo Collet, pâtissier, Mario Carota, apprentis 3^e années de l'EHG.



Geneva Service Challenge

Par ailleurs, la deuxième édition du «Geneva Service Challenge» s'est déroulée avec succès. Participants et organisateurs ont vécu des moments intenses et riches en émotions. Cette expérience représente une étape significative dans le parcours professionnel des candidats.

Enfin, le comité de Hôtel Gastro Formation a rencontré Madame Susanne Welle, directrice de l'École Hôtelière de Genève et responsable des cours CIE de service et cuisine. Notre collaboration a été renouvelée pour trois années supplémentaires, ce dont nous nous réjouissons vivement.

Ces différents éléments renforcent ma confiance dans l'avenir de la formation professionnelle. Je remercie sincèrement l'ensemble des partenaires pour leur engagement et leur précieuse collaboration.

► Fondation pour la Formation Professionnelle et Continue (FFPC)

Un partenaire essentiel au service des compétences et de l'économie genevoise

La FFPC redistribue le montant des cotisations pour la formation professionnelle prélevée auprès des employeurs du canton via leur caisse d'allocations familiales, en finançant et soutenant la formation professionnelle initiale et continue dans le canton de Genève.

La FFPC contribue à développer les compétences d'aujourd'hui et de demain, en tenant compte des besoins de l'économie et de la société. Elle se positionne comme un acteur majeur de l'employabilité, un accompagnateur du changement et un partenaire incontournable de la formation professionnelle.

Un engagement fort pour le secteur de l'hôtellerie-restauration

Le domaine de l'hôtellerie-restauration bénéficie d'un soutien important de la FFPC à travers plusieurs actions structurantes:

- Reconnaissances d'Aptitudes Professionnelles (RAP)

La FFPC a contribué au financement de la mise en place des RAP: un dispositif innovant permettant de valoriser l'expérience et les compétences professionnelles.

- Soutien à l'apprentissage: des investissements au service de la qualité

La FFPC joue un rôle déterminant dans le financement de l'apprentissage, notamment par les investissements nécessaires et le



Yves Chardonnens-Cook, Directeur de la Fondation pour la formation professionnelle et continue de Genève.

co-financement des Cours Interentreprises (CIE). Ce soutien inclut des mécanismes financiers facilitant la gestion des organismes de formation.

La FFPC encourage les entreprises favorisant leurs employé-e-s se à obtenir une certification professionnelle reconnue (AFP/CFC), en participant aux frais liés à leur absence en octroyant une prime annuelle durant le temps de la formation.

- Une vision durable au service des compétences

En renforçant l'accès à la formation, en soutenant l'apprentissage et en valorisant les parcours professionnels, la FFPC contribue activement à développer un secteur de l'hôtellerie-restauration, attractif et résilient.

► Cours, de l'école et de la formation continue

— Président: Laurent Terlinchamp

— Rapport: Rodolphe Collet et Stéphane Jan

Diplôme cantonal de cafetier (Patente)

L'année 2025 s'inscrit dans la continuité du travail entrepris ces dernières années afin de consolider, structurer et moderniser notre offre de formation préparatoire au diplôme cantonal de cafetier.

Les résultats obtenus aux examens confirment la solidité de notre dispositif pédagogique. Le taux de réussite global se maintient aux alentours de 85%, avec des performances dépassant les 90% dans plusieurs thématiques. Ces chiffres traduisent l'engagement constant de notre équipe enseignante ainsi que la pertinence des outils et méthodes pédagogiques mis en œuvre.

Notre approche repose sur un encadrement rigoureux et un accompagnement individualisé des participantes et participants. Chaque candidat bénéficie d'un suivi attentif tout au long de son parcours. Parallèlement, l'intégration d'outils numériques performants permet de renforcer l'efficacité de l'apprentissage et de favoriser l'autonomie, tout en garantissant la maîtrise des compétences exigées pour l'obtention du diplôme.

Introduction du cours du matin

Afin de répondre aux besoins spécifiques des professionnels en activité, une nouvelle formule en présentiel a été lancée dès janvier 2025: le cours du matin, dispensé du lundi au vendredi de 8h30 à 11h30.

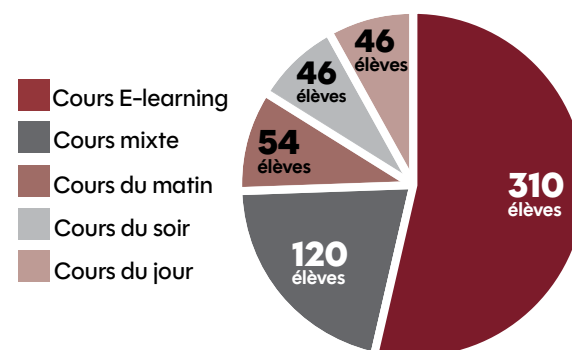
Cette organisation permet de concilier formation et obligations professionnelles ou familiales. Elle offre un cadre structuré tout en préservant une flexibilité appréciée par de nombreux candidats. Le succès rencontré par cette nouvelle formule confirme la pertinence de cette adaptation. Les sessions du printemps et de l'automne ont affiché complet.

Effectifs et répartition des élèves

En 2025, 576 élèves ont suivi l'une de nos formations, ce qui représente une légère progression par rapport à l'année précédente.

Répartition par formule:

- 310 élèves en E-learning
- 120 élèves en cours mixte
- 54 élèves en cours du matin
- 46 élèves en cours du jour
- 46 élèves en cours du soir



Les formats numériques représentent désormais près des trois quarts des inscriptions. Cette évolution confirme l'importance croissante de la digitalisation des apprentissages et nous encourage à poursuivre nos investissements dans des solutions pédagogiques innovantes.

Analyse et perspectives

Les résultats observés démontrent l'impact positif des améliorations mises en place ces dernières années: actualisation continue des supports de cours, renforcement du suivi pédagogique et intégration d'outils interactifs.

Notre école bénéficie de la certification EduQua, gage de qualité et de conformité aux standards suisses de formation continue.

Pour 2026, nos priorités seront les suivantes:

- Maintenir un niveau d'exigence élevé
- Poursuivre la modernisation des contenus
- Renforcer encore l'accompagnement individualisé

Notre mission demeure inchangée: offrir aux futurs exploitants une formation complète, professionnelle et adaptée aux réalités économiques et réglementaires du secteur.



Lors de l'Assemblée Générale de 2025, nous avons eu le plaisir de mettre à l'honneur les élèves ayant obtenu leur patente.

Formations continues

Depuis plusieurs années, la formation continue occupe une place centrale dans la stratégie de la Société des Cafetiers. Dans un contexte où les exigences légales évoluent régulièrement et où la qualité des prestations constitue un facteur déterminant de compétitivité, il est indispensable d'offrir aux professionnels et à leurs collaborateurs des outils de mise à jour et de perfectionnement adaptés.

Nous avons ainsi progressivement structuré une offre complète, répondant à la fois aux obligations réglementaires et aux besoins concrets du terrain. L'objectif est double: garantir la conformité des établissements et renforcer durablement les compétences des équipes.

Depuis juillet 2024, notre école est officiellement reconnue par le SCAV en tant qu'institution habilitée à dispenser les formations en hygiène.

En juillet 2025, une nouvelle étape a été franchie avec la reconnaissance de notre institution par Temptraining. Cette collaboration permet notamment aux personnes actives en tant qu'«extras» d'accéder à des formations adaptées à leur réalité professionnelle.

Aperçu détaillé des formations proposées

Notre catalogue couvre l'ensemble des thématiques essentielles à la bonne gestion d'un établissement:

- Rappel des bonnes pratiques d'hygiène (formation en ligne ou en présentiel)
- Formation minimale de base en hygiène (2 jours en présentiel ou en ligne)
- Formation hygiène – autocontrôle (1 journée)
- Formation hygiène (½ journée)
- Formation autocontrôle (½ journée)
- Sécurité au travail dans l'hôtellerie et la restauration (attestation PERCO – 1 journée en présentiel)
- Rappels de base en sécurité, introduits afin de renforcer la prévention des risques professionnels (incendie, chute, coupure, etc)



Ces formations sont accessibles aussi bien en ligne qu'en présentiel, afin de s'adapter aux contraintes organisationnelles des établissements. Elles offrent un équilibre entre théorie, cas pratiques et échanges d'expériences.

Formations sur mesure pour les entreprises

Au-delà des formations standardisées, nous développons des modules personnalisés directement au sein des entreprises.

Vous souhaitez former vos équipes en interne sur des thématiques spécifiques telles que la vente active, l'hygiène, la sécurité au travail ou l'organisation du service? Nous concevons des programmes adaptés à vos priorités et à la réalité de votre établissement.

Cette démarche repose sur une méthodologie structurée en cinq étapes:

1. Analyse approfondie des besoins et définition des objectifs pédagogiques;
2. Choix du format le plus approprié (présentiel, en ligne ou formule hybride);
3. Conception d'un programme sur mesure tenant compte du contexte opérationnel;
4. Animation de la formation par nos spécialistes;

5. Validation des acquis et remise d'une attestation officielle de la Société des Cafetiers.

Cette approche personnalisée permet d'obtenir des résultats concrets et immédiatement applicables sur le terrain.

Diplôme cantonal de formation continue – Pizzaiolo & Burger

Le secteur de la restauration évolue et requiert des compétences spécialisées toujours plus pointues. Afin de répondre à cette réalité, la Société des Cafetiers, en partenariat avec Hôtel & Gastro Formation Genève, travaille à la mise en place d'un diplôme cantonal de formation continue dédié aux métiers de Pizzaiolo et Burger.

Depuis novembre 2025, un groupe de travail composé de professionnels de la branche élabore le plan de formation et les modalités d'examen, afin de garantir une adéquation totale avec les besoins du terrain.

Ce cursus s'adressera aux professionnels qualifiés souhaitant approfondir leurs compétences, aux personnes en reconversion ainsi qu'aux candidats en démarche de réinsertion.

Les premières classes sont prévues pour le printemps 2027.

Ce projet s'inscrit pleinement dans notre volonté de structurer et valoriser les spécialisations de notre métier, tout en offrant des perspectives de développement professionnel reconnues et certifiées.

Journal Le Cafetier

— Président: Daniel Carugati
— Rapport: Myriam Marquant

Au terme de l'exercice 2025, nous sommes globalement satisfaits de l'état de notre publication. En sus du Journal lui-même, nous sommes particulièrement fiers cette année des suppléments Entr'Acte que nous avons édité. Ils ont été tout à la fois qualitatifs et prospères. Bien sûr, ce résultat est dû à un travail d'équipe dans lequel chacun s'investit personnellement de manière très sérieuse mais où il tient à cœur des uns et des autres de collaborer entre eux de façon harmonieuse. A ce titre, nous remercions vont évidemment à nos correspondants pour leur fidélité, mais aussi et surtout à notre graphiste Laurence Bullat pour son application et sa créativité et à notre commercial Grégoire Gindraux pour sa ténacité et son efficacité.

Le Journal Le Cafetier: une nouvelle ère numérique
L'année 2025 a marqué un tournant pour notre média avec la mise en ligne d'un nouveau site internet. Plus qu'une simple vitrine, cette plateforme a été pensée pour répondre aux besoins concrets des professionnels de la branche.

Dès l'accueil, le site se distingue par une présentation soignée et élégante, Grâce à un design épuré et une

navigation intuitive, l'accès à l'information n'a jamais été aussi fluide.

Devenue la rubrique incontournable du site, notre section «Petites Annonces» connaît un succès sans précédent. Qu'il s'agisse de transmission d'établissements, de recherche de matériel ou d'offres d'emploi, elle constitue aujourd'hui un point de rencontre entre les acteurs du secteur HORECA.

Parce que l'information se consomme aussi en images, le site intègre désormais des contenus vidéo. Vous y retrouverez les formats dynamiques de nos réseaux sociaux, offrant un regard vivant et immersif sur l'actualité de nos membres, des portraits de chefs et des événements de la Société des Cafetiers.



Rédaction

Nous avons accueilli le 6 avril dernier un nouveau Rédacteur en Chef en la personne Simon Brandt, qui occupe également le poste de Directeur de la SCRHG. Il fait actuellement connaissance avec ses nouvelles responsabilités et reprendra le poste entièrement à mon départ, le 6 mai prochain.

Nous nous réjouissons de ce changement qui sans nul doute amènera du sang neuf à nos éditions. Si la ligne rédactionnelle générale ne sera sans doute pas foncièrement différente, des pistes nouvelles seront assurément explorées au fil du temps.

C'est par conséquent avec enthousiasme et confiance que nous prenons congé de vous en souhaitant encore une très longue vie au Journal Le Cafetier.

L'Hôtellerie-Restauration à Genève en quelques chiffres

— Rédaction: Laurent Terlinchamp

PLUS DE
190
HÔTELS



+3800000
NUITÉES À GENÈVE

+ 2 500
CAFÉS- RESTAURANTS



1 550 AFFILIÉS
À LA SOCIÉTÉ DES CAFETIERS,
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS
DE GENÈVE ET GASTROSUISSE



3 8 5
APPRENTIS

5 7 6

ÉLÈVES FORMÉS
DANS NOTRE
ÉCOLE EN 2025

52 FORMATIONS

DE L'AFP À LA MAÎTRISE FÉDÉRALE
ET LA FORMATION CONTINUE

4^e
EMPLOYEUR
DU CANTON



16 000
EMPLOIS

Plus de
1 MILLIARD
DE MASSE SALARIALE

Près de
3 MILLIARDS
DE CHIFFRE D'AFFAIRES

Les réseaux sociaux de la SCRHG

— Président: Laurent Terlinchamp
— Rapport: Bureau Tuk

Au cours de l'année écoulée, la Société des Cafetiers a poursuivi sa progression digitale en consolidant sa présence sur l'ensemble de ses plateformes sociales. La communauté réunit désormais 11 134 abonnés sur Instagram, Facebook et LinkedIn, avec une croissance supérieure à +3000 nouveaux followers en douze mois. Cette évolution confirme l'attractivité croissante de nos contenus et l'intérêt constant des professionnels de la restauration pour nos activités et prises de parole.

La visibilité globale des publications reste solide, avec 583 000 impressions générées sur nos différents canaux. Au-delà des chiffres, cette performance traduit une diffusion plus large de nos messages et une présence renforcée dans l'écosystème numérique. Les analyses issues des rapports montrent notamment une progression des interactions et des partages, signes d'une audience plus active et engagée face aux contenus proposés. L'observation des données démographiques confirme que notre audience principale se situe entre 25 et 40 ans, une tranche d'âge particulièrement stratégique pour la Société des Cafetiers. Elle rassemble à la fois des jeunes professionnels en pleine évolution et des acteurs expérimentés du secteur, ce qui nous permet d'orienter nos messages vers des sujets concrets.

Les analyses des performances démontrent que les formats dynamiques, les vidéos et les contenus valorisant les membres ou les événements génèrent un engagement plus marqué.

Sur cette base, nous avons entrepris d'adapter notre stratégie afin d'introduire, dès 2026, de nouveaux axes de contenus: davantage de mises en lumière des professionnels, des formats courts plus immersifs et une communication encore plus orientée vers l'échange avec la communauté. Ces résultats confirment la pertinence des actions menées jusqu'ici et encouragent la Société des Cafetiers à poursuivre le développement de sa présence numérique. L'objectif pour l'année à venir sera de consolider cette croissance tout en renforçant la qualité éditoriale, afin de continuer à élargir notre audience et d'accroître la visibilité de notre réseau auprès des acteurs de la branche.»



Partenaires de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève

COMPTABILITÉ,
FISCALITÉ ET
CONSEILS EN
ENTREPRISE



www.fidgest.ch

PRODUITS
D'ALIMENTATION ET
DE SPÉCIALITÉS



www.roberto.ch

JOURNAL DES CAFETIERS,
RESTAURATEURS ET
HÔTELIERS ROMANDS



www.lecafetier.net

ASSURANCES
ET CONSEILS



www.jggassurances.ch

PRODUITS AGRICOLES
DU TERROIR GENEVOIS



www.geneveterroir.ch

CONTRÔLE
DU TEMPS CCNT



www.gastroconsult.ch

ACHAT / VENTE FONDS
DE COMMERCE



www.transgate.ch

ASSURANCES
SANTÉ



www.swica.ch

Les étudiants à la SCRHG, qui ont réussi leur diplôme et qui sont devenus membre peuvent profiter d'avantages financiers pour lancer leur entreprise, avec des bons de réductions chez nos partenaires.



Valables durant 5 ans
dès l'obtention du diplôme

Partenaires GastroSuisse



GASTROSOCIAL CAISSE
DE COMPENSATION AVS
CAISSE DE PENSION



[//gastrosocial.ch](http://gastrosocial.ch)

ASSURANCE
PROTECTION JURIDIQUE



www.protekta.ch

TAPIS
ANTI-SALISSURES



www.cws.com

FRAIS DE SCOLARITÉ
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE GASTROSUISSE



www.ehg.ch

MARKETING
GASTRONOMIQUE



www.stnet.ch

MATÉRIEL
DE BUREAU



www.iba.ch

SOLUTIONS
DE PAIEMENTS



www.nexi.swiss

ÉNERGIE
STATIONS ESSENCE



MAZOUT

CARBURANT

MATÉRIEL
INFORMATIQUE



REDEVANCE DROITS
D'AUTEURS ET
ÉDITEURS DE MUSIQUE



Reconnaissance d'Aptitudes Pratiques (RAP)

La Reconnaissance d'Aptitudes Pratiques (RAP) est un dispositif destiné à valider officiellement des compétences professionnelles acquises sur le terrain. Elle a été mise en place par la Société des Cafetiers, avec le soutien du Département de l'Économie et de l'Emploi (DEE) et de la Fondation pour la Formation Professionnelle et Continue (FFPC).

Cette mesure s'adresse aux personnes diplômées ou non disposant d'une expérience significative dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Elle vise à reconnaître, évaluer et attester leurs compétences directement en entreprise, afin de favoriser leur employabilité et leur évolution professionnelle.

Depuis son introduction, le dispositif s'est progressivement élargi et couvre désormais les métiers suivants:

- Cuisine
- Service
- Restauration de système
- Hôtellerie-intendance
- Pizzaiolo
- Burger

Une vingtaine de reconnaissances ont été réalisées en collaboration avec plusieurs établissements partenaires, permettant une validation rigoureuse et ancrée dans les pratiques du terrain. Les retours des candidats, des experts métiers et des restaurateurs ont confirmé la pertinence de cette mesure. Plusieurs personnes attestées ont retrouvé un emploi durable, démontrant l'impact concret de la RAP sur le retour à l'emploi.



Première session RAP Cuisine et Service organisée en simultané sous l'égide de M. Morgan Hertoux et M. Arnaud Evéquoz, nos experts « métier » et de M^{me} Jemina Itae-Tetaa (Maître d'hôtel formatrice) et M. Sébastien Favre (Chef de cuisine gérant) au Restaurant Le Trinquet: Restaurant d'application de l'OCE géré par l'Ecole Hôtelière de Genève.

L'année 2026 marque une étape importante dans le déploiement du dispositif avec la mise en œuvre opérationnelle des RAP:

- Restauration de système
- Hôtellerie-intendance

Ces deux domaines répondent à des réalités professionnelles spécifiques et à des besoins clairement identifiés par la branche.

Dans un contexte marqué par la pénurie de personnel qualifié, la RAP représente une solution pragmatique et structurée.

Elle permet:

- aux professionnels expérimentés d'obtenir une reconnaissance formelle de leurs compétences,

- aux restaurateurs d'identifier rapidement des collaborateurs validés selon des critères objectifs,
- aux partenaires institutionnels de disposer d'un instrument fiable favorisant le retour à l'emploi.

La Société des Cafetiers poursuivra en 2026 avec la volonté d'étendre encore son champ d'application et de renforcer les collaborations avec les institutions cantonales et les établissements partenaires.

Pour toute information complémentaire ou pour envisager une démarche RAP au sein de votre établissement, nous invitons les membres intéressés à prendre contact avec M. Rodolphe Collet.

- MOT DE PIERRE MAUDET -

À l'heure où Laurent Terlinchamp s'apprête à transmettre la présidence de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève, je mesure pleinement l'empreinte qu'il a laissée au fil des années. Son engagement constant en faveur de la profession et sa connaissance fine des réalités du terrain ont marqué durablement le dialogue entre l'Etat et ce secteur essentiel de la vie économique et sociale genevoise.

J'ai eu l'occasion de travailler avec lui à différentes étapes de mon parcours, au Conseil administratif de la Ville de Genève puis au Conseil d'Etat. Toujours, j'ai retrouvé la même franchise, la même détermination et le même sens de l'intérêt général. Je garde notamment le souvenir des projets concrets menés lors de la crise du Covid en 2020, avec la mise en place d'aides extraordinaires pour la profession, ou encore lors de la réforme de la LRDBHD, en 2015, avec la volonté partagée de renforcer l'équité, la qualité et la crédibilité de la profession, mais aussi et surtout de faciliter la vie des exploitants, avec moins de paperasse et plus de relations directes avec l'administration.

Le secteur de la restauration est au cœur d'enjeux importants en matière de santé publique, domaine dont j'ai la responsabilité aujourd'hui. Les contrôles menés par les autorités sanitaires, en particulier le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV), montrent que des efforts doivent être poursuivis, notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, au bénéfice de l'image de toute la profession.

Chaque année, le Canton détecte une dizaine de cas graves qui nécessitent une fermeture; ces cas aujourd'hui plus nombreux qu'il y a quatre ans reflètent un contrôle plus soutenu de l'Etat, ce dont il faut se réjouir ensemble.

Dans ce contexte, la formation constitue un levier essentiel. Je salue à cet égard les initiatives prises par la SCRHG, et notamment le développement de cours en ligne qui témoignent d'un professionnalisme et d'une capacité d'adaptation exemplaires. C'est du reste dans cet esprit porté sur la sensibilisation plus que sur la sanction que nous abordons ensemble le prochain défi posé en fin d'année dernière par le Grand Conseil genevois: proposer à la population des terrasses sans fumée mais pas sans fumeurs, donc en rendant attentif ces derniers au fait qu'ils peuvent incommoder les autres clients. A nouveau une approche pragmatique et valorisant la profession!

Je tiens enfin à réaffirmer mon soutien ainsi que celui du Conseil d'Etat à un secteur qui contribue fortement à l'attractivité et à l'identité de Genève.

Je souhaite plein succès au nouveau président et à son comité, ainsi qu'à la nouvelle direction qui les accompagnera, avec la conviction que le partenariat entre les autorités et la profession continuera de se construire dans un esprit de responsabilité et de confiance.



Pierre Maudet
Conseiller d'Etat
Département de la santé
et des mobilités

LISTE DES INVITÉS

M ^{me} Tamara ATTARIAN	Direction du service de la formation continue	OFPC	M ^{me} Isabelle CHAVAN	Cheffe de service, Département de la sécurité et des sports Service de l'espace public	M ^{me} Tatiana FIERRO	Responsable d'unité contact entreprise Hospice Générale
M. Frédéric AUDERSET	Comité national Cuisine Hôtel & Gastro Union Romandie		M. Enzo CIANCI	Chef Goutatoo Genève Goutatoo Genève	M. Marc-Antoine FISCHER	Vice-Président Société des Hôteliers de Genève
M. Darius AZARPEY	Membre du comité central Association Projet Genève		M. Marra CLAUDIO	Co-Président Genève Commerces DG DERI	M. Jean-Luc FORNALLAZ	Chef de service action social Hospice Générale
M. Laurent BAECHLER	Secrétaire Hotel & Gastro formation Genève		M ^{me} Sarah COOK	Doyenne Etat de Genève	M ^{me} Christelle FRANCOIS	Cheffe de cuisine formatrice Le Spark restaurant
M. Mickaël BAGOT	Maître d'Hôtel formateur Le Spark		M. Denis CONESA	Professeur d'hygiène à la Société des Cafetiers Agiolab	M. Manuel GARCIA	Directeur Technologie et Finances PALEXPO SA
M ^{me} / Dr. Lucie BAILLON	Cheffe du département du territoire Service de l'air, du bruit et des rayonnements non ionisants (SERNI)		M ^{me} Sarah COTTING	Directrice des ressources humaines McDonalds	M. Benjamin GARIN	Chef Goutatoo Genève Goutatoo Genève
M ^{me} Ana-Maria BARBEITO	Responsable CIE OFPC		M. Yvan COULLET	Directeur CFP SHR	M. Paul GARNIER	Professeur
M. Denis BEAUSOLEIL	Directeur OPAGE		M ^{me} Sandrine COUTURIER	Cuisinier CFC OFPC	M. Adrien GENIER	Directeur Général Fondation Genève Tourisme & Congrès
M ^{me} Cécile BERTOLINI	Chargée d'information et de communication DEE		M. Kevin CUERVA	Formateur restauration Ecole Hôtelière de Genève, Vieux-Bois	M. Philippe GERBER	Directeur Sutter / Palais
M. Jean-Marc BESSIRE	Chef Goutatoo Genève Goutatoo Genève		M. Stéphane CUILLERON	Inspecteur / Police du feu OAC-DIC	M. Mario GIANQUITTO	Formateur restauration Fondation ForPro
M. Marc BETEMPS	Enseignant cuisine Expert Cantonal		M. Philipp DE BROT	Associé gérant SWISS CAPITAL PREVOYANCE	M. Grégoire GINDRAUX	Responsable commercial SOFIED SA
M. BLEZINGER	Chef expert cuisine L'entrecôte couronnée		M. Philippe DE CASTRO	Responsable de l'employabilité à l'OFPC DIP	M. Rolf GOBET	Membre du comité SPARK
M. Louis BOLDRINI	Premier-lieutenant / Service de la Police Municipale (SPM) Ville de Genève		M. Enzo DE ROSA	Chef Goutatoo Genève Goutatoo Genève	M. Nicolas GRAND	Directeur Atar Roto Presse SA
M. Xavier BONARD	Attaché DG DERI		M. Romain DE SAINTE MARIE	Université de Genève, Division de la formation et des étudiants	M ^{me} Sandra GRANDJEAN	Spécialiste en restauration CFC OFPC
M ^{me} Estelle BONET	Responsable administrative Le Trinquet		M ^{me} Laure DEPRAZ	Spécialiste en restauration CFC OFPC	M. Matteo GUIDA	Chef Goutatoo Genève Goutatoo Genève
M ^{me} Carol BORLOZ		PCTN	M. Nicolas DEVAUD	HotellerieSuisse	Mme Virginie GUILLAUD	Experte SCRHG Hôtellerie intendance
M. Emmanuel BOUCHER	Responsable des cuisines Clairbois Pinchat Minoteries Clairbois		M. David DEVEL	Chef Goutatoo Genève Goutatoo Genève	M. Nicolas GUILLARD	Cuisinier CFC OFPC
M. Philippe BOURREL	Chef Goutatoo Genève Goutatoo Genève		M. Salvatore DI DIO	Comptable OFFIGEST	M ^{me} Estelle GUARINO	Cheffe de projets restauration Genève Terroir OPAGE / Maison du Terroir
M ^{me} Chantal BRAUN	Responsable en insertion professionnelle OCD		M. Jean-Vital DOMEZON	Président Société des Hôteliers de Genève	M. Roman HELFER	Directeur FMAG Hotel & Gastro formation Genève
M. Solochek BRETT	Enseignant cuisine CFP SHR		M. Fabrizio DOMILICI	Chef Goutatoo Genève Goutatoo Genève	M. Morgan HERTOUX	Chef de service restauration EPI
M. Thityfane BRON	Professeur de service à la Société des Cafetiers CFP SHR		M. Maxime DOUARAN		M. Pascal HUTIN	Enseignant cuisine et service CFP SHR
M ^{me} Sarah BROWN	Enseignant cuisine et service CFP SHR		M. Boris DUBOIS	Enseignant service CFP SHR	M ^{me} Jemima ITAE-TETAA	Maître d'hôtel formatrice Le Trinquet
M ^{me} Laurence BULLAT	Graphiste SOFIED SA		M. Patrick EDDER	Directeur, chimiste cantonal SCAV	M. Lionel JAN	Doyen CFP SHR
M. Urs BURGER	Membre du comité SPARK		M. Reto EGGER	Président Fondation RMH (Fondation en Faveur de Enfants Ronald McDonald Suisse)	M. Olivier JEAN	Chef Goutatoo Genève Goutatoo Genève
M. Jonathan CAMEN	Inspecteur / Inspection de la construction OAC-DIC		M. Alexandre EPALLE	Directeur Général DG DERI	M. Alain JENNY	Président NODE
M ^{me} Sabrina CAMENZIN	Directrice HGF		M. Arnaud EVEQUOZ	Expert SCRHG EPI	M. Jacques KELLER	Responsable service Caife Croix-Rouge
M. Laurent Camille CANTIN	Responsable du service d'insertion professionnel Hospice Générale		M. Martial FACCHINETTI	Chef Goutatoo Genève Goutatoo Genève	M. Julien KRAUSS	Chef Goutatoo Genève Goutatoo Genève
M. Philip CARTON	Assistant de direction Fondation O22 Familles		M. Jérémy FAUCHERE	Responsable des restaurants Fondation ClairBois	M ^{me} Inès KREUZER	Secrétaire patronale Société des Hôteliers de Genève / FER
M. Gilles CAZALS	Responsable de la formation chez McDonalds NOVAE		M. Julien FAURE	Conseiller d'entreprise SWICA	M ^{me} Hélène LANG-LAUPER	Membre du comité Société des Hôteliers de Genève / FER
M. Jean-Michel CHABLOZ	Membre du comité SPARK		M. Stéphane FAVAL	Chef Goutatoo Genève / EHG Goutatoo Genève	M. Gérard LARPIN	Réviseur Fiduciaire LARPIN
M. Dominique CHARBONNET	Chef de service restauration établissement public intégration EPI		M. Johann FAVRE	Brasier Swiss Primeurs Brasier	M. Thierry LAVALLEY	Trésorier Société des Hôteliers de Genève / FER
M. Yves CHARDONNENS-COOK	Directeur FFPC		M. Sébastien FAVRE	Chef de cuisine gérant Le Trinquet	M ^{me} Manuela LAVANCHY	Coordinatrice de projet Label Fait Maison
			M ^{me} et M. Julio et Carmen FERNANDEZ M. Luis FERREIRA	Loft Ferreira Maintenance Sàrl	M. Michael LAVERGNAT	Professeur
					M. Patrick LE GOFF	Membre du comité Société des Hôteliers de Genève / FER

M. Eduardo LEEMANN Franchisé McDonalds McDonalds
M. Bryan LO GIUDICE Député - Membre du comité central Association Projet Genève
M. Daniel OEFFLER Secrétaire général adjoint DG DERI
M^{me} Leticia LUCZINSKI Cheffe du secteur Inspectorat SCAV
M^{me} Manuella MAGNIN Journaliste SOFIED SA
M^{me} Joëlle MATHEY Directrice Fondation ForPro
M. Olivier MATHIER Professeur
M. Claude MEMBREZ Directeur Général PALEXPO SA
M. Yves MENOUD Secrétaire patronal NODE
M. Joël MERIGONDE Responsable formation Association des Artisans Boulangers-Confiseurs du Canton de Genève
M. Rémi MERMILLOD Maître d'hôtel formateur Le Spark restaurant
M. Franck MEYER Chef Goutatoo Genève Goutatoo Genève
M^{me} Amandine MOENNE-LOCCOZ Responsable de la formation chez McDonalds McDonalds
M^{me} Patty MOLL Nettoyage annuel du Lac
M. Jérôme MOTTIER Novamedipesca
M. Sébastien NENDAZ Professeur
M^{me} Dao NGUYEN Directrice du Service de la formation continue OFPC
M. Fabrice NINET Chef de cuisine EPI
M. Marc-Antoine NISSILLE Membre du comité Société des Hôteliers de Genève / FER
M. Thomas NUSSBAUMER Président Société Suisse des Cuisiniers Hotel et Gastro Union Suisse
M^{me} Emilie OBERSON Membre du comité Hôtel et Gastro Union Romandie / FER
M. Laurent PATRELLE Vice-Président Hotel & Gastro formation Genève
M. Xavier PATRY Président OPAGE
M. Maurice PAUPE Président GastroJura
M. Jean-Marie PELLETIER Chef Goutatoo Genève Goutatoo Genève
M. Pierre-Henri PERRIN Membre du comité Société des Hôteliers de Genève / FER
M. Aaron PETER Eat.ch GmbH
M^{me} Karin PETIT DEMANGE Directrice du service de la formation professionnelle DIP
M. Sydney PICENNI Collaborateur Gastrosuisse, Promotion de la relève
M. Arnaud PILOT Chef de secteur hôtelier HAGES FGEMS
M. Steve PIQUE Formateur cuisine Ecole Hôtelière de Genève, Vieux-Bois
M. Georges POP Journaliste SOFIED SA
M. Maxime PRETERRE Léguriviera
M. Xavier PROUVENC Learning et development Manager Intercontinental

M^{me} Morgane PUJADE Responsable des cours CIE service / EHG / Spark EHG
M. Robert PUNTEL Professeur de drogue et alcool à la Société des Cafetiers
M. Titouan QUIGNAUX Business Developer «Out Of Home» Coca-Cola HBC Suisse SA
M. Marc RAMADE Chef Goutatoo Genève Goutatoo Genève
M. Nicolas REICHENBACH IFAGE Augustins
M. Kustrim REKA Attaché DG DERI
M. Xavier REY Membre du comité Société des Hôteliers de Genève / FER
M^{me} Denise REY
M. Benoît RIBOULET Membre du comité Hôtel et Gastro Union Romandie / FER
M. Jérôme RICOL Chef de cuisine formateur CFP SHR
M. André RODUIT Président GastroValais
M. Philippe ROSCHY Président GastroFribourg
M^{me} Carine ROUGE Chargée de projet Label Fait Maison
M. Dimitri RUIZ Chargé de projets insertion professionnelle Université de Genève, Division de la formation et des étudiants
M. Guillaume SAEHR Conseiller pour la formation OFPC
M. Johann SANTIGAO Expert SCRHG Eldora
M. Pascal SCHEECK Directeur région Bragard
M. Patrick SCHEFER Directeur Fondation d'Aide aux Entreprises (FAE)
M^{me} Elodie SCHENK Cheffe de cuisine formatrice Le Tourbillon Restaurant Croix-Rouge
M. Julien SCHILLACI Chef Goutatoo Genève Goutatoo Genève
M. Thierry SCHLATTER Chef de projet Restauration Fondation ForPro
M. Fabrice SCHOCH Directeur de la direction employeur OCE
M. Stéphane SCHWEIZER PCTN
M. Pierre SECRETAN Chef de cuisine Fondation 022 Familles
M^{me} Anne SENEGAS Gérante Le Spark restaurant
M^{me} Celine SIERRO Responsable opérationnel Spark NOVAE
M. Christophe SIFFERLIN Boucherie du Palais Sutter / Palais
M^{me} Caroll SINGARELLA Directrice du service des mesures pour l'emploi DEE
M^{me} Nabila SIQUARA Responsable RH McDonalds
M^{me} Lindsay SMITH Présidente Hôtel et Gastro Formation
M. Frank SOB CZAK Directeur Formation FER-GE
M. Brett SOLOCHEK Enseignant cuisine et service CFP SHR
M. Stéphane SPINA Direction régionale de Lausanne SWICA
M^{me} Christina STOLL Directrice OCIRT / DEE
M. Vincent SUBILIA Directeur Chambre de commerce, d'industrie et des services de Genève
M^{me} Elena SUCIU IFAGE Augustins

M. Marc TEUSCHER Enseignant cuisine et service CFP SHR
M. Nicolas TERLINCHAMP
M. Jacques TROEDER Coordinateur de Groupe de Travail Economie Vert' Liberaux Genève
M. Xavier TROUSSEAU Aligro Genève
M. / Dr. Marc TURIAULT Professeur Docteur en neuro-science à la Société des Cafetiers
M. Frédéric TURPIN Chef de cuisine Restaurant Le Spark Novae
M^{me} Jeanne UDRY Responsable des opérations FFPC
M. Can UL Chef de section / Service de l'Espace Public (SEP) Ville de Genève
M. Gaëtan VALENTIN Responsable commercial Eat Sàrl
M. Esteban VALLE Directeur de salle Association des Maîtres d'Hôtel
M^{me} Géraldine VALETTE Consultante RH Thrive
M. Kevin VERONESE Chef Goutatoo Genève Goutatoo Genève
M^{me} Laurence VEYA Présidente GastroNeuchâtel
M^{me} Estelle VIGNARD Commerciale Bragard
M^{me} Véronique VOLKEN Professeur de premier secours à la Société des Cafetiers
M^{me} Anne Marie VON ROTH Chargée de contact Hospice Générale
M. Lionel VUILLEMIN Formateur et responsable Restaurant HUG
M. Stéphane WALLIMANN Enseignant cuisine à la Société des Cafetiers CFP SHR
M^{me} Susanne WELLE Directrice Ecole Hôtelière de Genève (EHG)
M. Christian WENGER Directeur Cautionnement Romand
M^{me} Marianne WIDMER Spécialiste en restauration CFC OFPC
M. Philippe WIDMER Responsable de salle Le Tourbillon Restaurant Croix Rouge
M^{me} Alexandra ZAPATA Chef Goutatoo Genève Goutatoo Genève
M. Éric PILLET Responsable de la formation à la direction de l'employabilité DEE
M. Léopold VON ERLACH Le Cercle du Thé

Membres d'honneurs

Milena Chaubert, Richard DIF, Jean-Paul DOUSSE, Claude DUVERNAY, Raymond GICOT, Corinne Kohler, Jean-Luc PIGUET, Chantal LONGCHAMP, Bernard OCHSNER, Ursus WATTENHOFER.

Élèves

Les élèves qui ont suivi le cours de la patente à la Société des Cafetiers: session 230°, session 231° et session 232°.

► Ligne juridique

GASTROSUISSE

Ligne juridique Suisse romande

Les renseignements juridiques sont traités
par GastroSuisse.

T. +41 22 329 01 01

Des juristes romands répondent aux appels
du lundi au jeudi de 9h30 à 11h30

Merci d'adresser vos courriels à l'adresse suivante:
servicejuridique@gastrosuisse.ch
en indiquant votre numéro GastroSuisse

► Caisse de compensation et de pension

GASTROSOCIAL

*Caisse de compensation et de pension
pour l'hôtellerie et la restauration*

T. +41 62 837 71 71

info@gastrosocial.ch

www.gastrosocial.ch

Formulaire de contact en ligne:
gastrosocial.ch/fr/formulaire-de-contact

LE BUREAU

*Société des Cafetiers, Restaurateurs
et Hôteliers de Genève*

Laurent TERLINCHAMP, président

Myriam MARQUANT, directrice et juriste

Antonio ZANCHIELLO, comptable

Julie MARQUANT, assistante de direction

*Stéphane JAN, responsable de
la formation de l'école*

*Rodolphe COLLET, responsable de
la formation continue*

*Olivier WACHTER, secrétaire administratif
et financier*

Chloé SCASSO, secrétaire

SOFIED SA

Journal Le Cafetier

Myriam MARQUANT, rédactrice en chef

Grégoire GINDRAUX, conseiller commercial

Manuella MAGNIN, journaliste

Georges POP, journaliste

Laurence BULLAT, graphiste

Antonio ZANCHIELLO, comptable

COMITÉ DE DIRECTION

Laurent TERLINCHAMP, président

Daniel CARUGATI, vice-président

Nicolas PERRENOUD, trésorier

MEMBRES DU COMITÉ

Stefano FANARI, Romain OEGGERLI,

Vincent ORAIN, Lijuan RUAN-MORF,

Nicolas PAULIN.

MEMBRE INVITÉ

Jean-Luc PIGUET



Réalisez vos thés froids maison avec nos solutions personnalisées

Thés chauds et froids en vrac et en sachets



Nyon - Lausanne – Genève

info@lecercleduthe.com

021 311 20 08

le Cercle
du Thé





**SOCIÉTÉ DES CAFETIERS,
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS
DE GENÈVE**

Avenue Henri-Dunant 11 • 1205 Genève
Tél: 022 329 97 22 • Email: info@scrhg.ch
[//scrhg.ch](http://scrhg.ch)