

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 32

Artikel: L'expert-examineur et sa mission éducatrice au point de vue professionnel
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541231>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Collecte du 1^{er} août

D'après les informations parues dans les journaux, la Fête nationale a été partout dignement célébrée, tout particulièrement peut-être dans nos stations climatiques et balnéaires. Comme à l'ordinaire les hôtels, spécialement dans les centres d'étrangers en montagne, ont généreusement prêté leur concours aux organisateurs de la collecte nationale, faite cette année en faveur des écoles suisses à l'étranger. Le Comité de la Fête nationale leur est reconnaissant d'avoir ainsi appuyé cette belle œuvre patriotique; il se plaît à reconnaître que c'est à la collaboration de l'hôtellerie que sont dus en bonne partie les beaux résultats des collectes des dernières années.

Maintenant il s'agit de procéder au règlement des comptes. Nous rappelons ce que nous avons dit à ce sujet dans notre précédent numéro et nous prions les hôtels de liquider cette affaire le plus tôt possible. Les montants reçus doivent être envoyés directement au Comité de la Fête nationale à Zurich (compte de chèques postaux VIII 4415), en indiquant l'adresse complète de l'expéditeur et en mentionnant spécialement les sommes provenant de la vente des insignes et celles réunies grâce aux dons volontaires des hôtes. En expédiant cet argent, on retournera en même temps au comité précité les insignes non vendus.

L'expert-examineur et sa mission éducatrice au point de vue professionnel

Nous extrayons ce qui suit d'un communiqué de l'Association suisse pour l'orientation professionnelle et la protection des apprentis:

Les experts-examineurs fonctionnant lors des examens de fin d'apprentissage n'ont pas toujours été bien pénétrés de l'importance de leur mission. Hâtons-nous d'ajouter que l'on constate aujourd'hui une heureuse évolution dans ce domaine. Par ailleurs, les associations professionnelles ne manquent pas de faciliter la tâche des

experts en préparant à leur intention un choix de questions appropriées.

Il est évident qu'avant tout l'expert doit être lui-même un bon maître dans sa branche. Toutefois, ceci ne suffit pas, car un expert digne de ce nom doit posséder en outre les qualités d'un psychologue. Il doit savoir exprimer ses sentiments et engendrer la confiance. En abordant le candidat, il doit pouvoir faire sentir à ce dernier qu'il est son juge, mais qu'il est aussi son guide. Le candidat doit être questionné avec tact et bienveillance. La critique, tout en restant catégorique, sera aussi bienveillante. Faire preuve de trop grands égards dans la fixation des notes d'examen, c'est rendre un mauvais service à l'apprenti.

Mais l'expert-examineur a une autre importante mission.

Il est notoire que pour le jeune homme, les derniers temps de son apprentissage constituent une période particulièrement difficile. Souvent, à ce moment-là, il est tenté de croire que la carrière qu'il a choisie n'est pas celle qui lui convient. Cette idée le tracasse à nouveau aux premières difficultés éprouvées pour trouver une place après l'apprentissage. Parfois il cherchera à raccourcir son chemin en passant par dessus les étapes successives, pourtant si nécessaires à la formation professionnelle complète. C'est dans la profession de cuisinier que ce dernier fait se rencontre le plus fréquemment.

Il est vrai que les échelons sont ici nombreux. Ils rebutent facilement certains jeunes gens qui, croyant arriver plus rapidement, se placent dans un établissement de moindre importance où l'on se contente d'un seul cuisinier. On s'écarte ainsi de l'unique chemin conduisant au succès et on perd toute chance de parvenir à un poste supérieur et bien rémunéré, car dans cette profession seule la main-d'œuvre vraiment qualifiée est toujours demandée.

C'est à l'expert-examineur qu'incombe la tâche de conseiller le jeune homme au sujet de sa carrière. En discutant bienveillamment avec le candidat sur le résultat de son examen et en l'entretenant des connaissances acquises, l'expert trouvera le moyen de le questionner sur ses intentions quant à

son avenir professionnel. Ce sera une précieuse occasion de signaler au jeune homme les lacunes de sa formation première, de le rendre attentif à telle école, à tels cours où il pourrait compléter son instruction pratique. Il lui fera comprendre par quelles étapes il doit encore passer pour devenir vraiment habile dans sa branche. Il lui signalera les meilleurs moyens de progresser dans la voie du succès.

Une courte conversation suffit ordinairement pour remplir cette belle mission de sage conseiller. A la sortie de son examen, le candidat se trouve dans un état d'esprit qui le rend particulièrement impressionnable et plus apte que n'importe quand à écouter de bonnes directions, à profiter de précieux encouragements. Cette tâche est vraiment digne de retenir l'attention des associations professionnelles et elles ont le devoir de réserver à la mission éducatrice de l'expert-examineur une place toute spéciale dans les cours d'instructions qu'elles organisent.

Le projet de loi cantonale valaisanne sur la durée du travail

Dans notre numéro 28 du 10 juillet, nous avons résumé et reproduit en partie un article du *Journal suisse des artisans et commerçants*, organe officiel français de l'Union suisse des arts et métiers, concernant un projet de loi élaboré par le gouvernement valaisan pour régler dans ce canton la durée du travail dans les industries non soumises à la loi fédérale sur les fabriques. Cet article a mis hors des gonds certains milieux des employés de l'hôtellerie qui, dans un langage courroucé, exposent leur point de vue dans l'*Union Helvétique* (No 31 du 31 juillet) et dans le *Peuple valaisan* (25 juillet), un journal dont on devine la couleur et qui juge bon de paraître à Lausanne.

Nous répétons que la première partie de notre article était un résumé de celui du *Journal suisse des artisans et commerçants*; la deuxième partie était une reproduction textuelle, sans aucun commentaire. Mais avec leur droiture bien connue, les plémuriers syndicalistes nous font endosser la responsabilité de toutes les déclarations tirées d'une autre source. Dans ces milieux qui se proclament progressistes, on ne constate aucun progrès, en tout cas, en ce qui concerne les méthodes de discussion.

Dès que le patronat n'est pas immédiatement d'accord d'accepter les yeux fermés toutes les

lois restreignant la durée du travail et augmentant démesurément les charges de l'industrie, on l'accuse de « carence d'esprit social », de « manque d'intelligence » et de ne pas « être ouvert à la justice sociale », d'avoir « des idées rétrogrades et brutalement égoïstes », ainsi qu'une « mentalité arriérée »; ces expressions sont celles dont on s'est servi dans l'*Union Helvétique*. Le *Peuple valaisan* en a de tout aussi sonores. Il parle de « manœuvres odieuses », de « lamentable mentalité du patronat », d'« exploitation patronale », et ainsi de suite.

On lisait dans l'article que nous avons reproduit: « Pour réaliser les réformes sociales, l'Etat est toujours le premier sur la brèche, pourvu que ce ne soit pas lui qui en fasse les frais, mais bien les employeurs. » Ces lignes ont scandalisé l'*Union Helvétique* ce qui veut dire que cette vérité a touché juste. Mais le porte-parole du personnel n'a pas trouvé d'argument pour prouver le contraire, d'autant plus que si l'Etat, bon prince, puise dans ses caisses pour appuyer des réformes sociales, cet argent est venu des gros contribuables et non pas des salariés.

Nous constatons que l'hôtellerie valaisanne, dans son immense majorité hôtellerie saisonnière et même hôtellerie à une seule saison, est menacée de se voir imposer la semaine de 60 heures. Dans les usines, les chantiers, les fabriques, les grands ateliers, on travaille officiellement 48 heures. Mais nos employés d'hôtels peuvent-ils comparer leur travail à celui des chantiers et des fabriques? Au lieu de mentionner rapidement que l'auteur de l'article en question se « répand en arguties sur les heures de présence et les heures de travail effectif » et de passer plus loin, un journaliste consciencieux aurait reconnu que les heures de présence ou de travail moins pressant et moins fatigant constituent un facteur de première importance dans le problème qui nous occupe. On ne connaît pas des heures semblables dans les fabriques et les chantiers. Et nous posons cette question: De combien d'heures est composée la semaine de travail d'un patron d'hôtel pendant la saison, puisque nous parlons d'hôtellerie saisonnière? Combien d'hôteliers, en Valais, peuvent-ils faire marcher convenablement leur entreprise en n'y consacrant que 60 heures par semaine?

Le repos est nécessaire à l'organisme humain. Mais dans une hôtellerie presque exclusivement saisonnière, nous pouvons croire que les longs mois de chômage, c'est-à-dire de repos forcé, peuvent être suivis sans danger de quelques semaines de travail un peu intense, pour remettre à l'industrie dont on vit de vivre elle-même. Quand l'hôtellerie valaisanne ne pourra plus faire face à ses charges, quand ses établissements devront fermer leurs portes, les uns après les

Prosper Montagné
traiteur renommé, nous
a envoyé une recette ex-
quise de Pudding aux
Raisins de Corinthe
COMPTOIR CENTRAL DURAISIN DE CORINTHE, GENÈVE

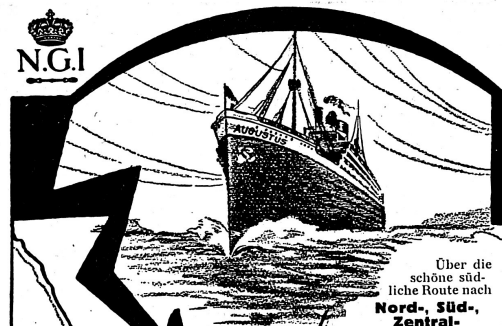


LIQUEURS WILHARD FOCKINK

Hollands feinste Liqueur und Genever superior

Die Firma Fockink befindet sich seit 250 Jahren unter Leitung derselben Familie! Fockink Liqueur erhalten Sie bei Ihren Lieferanten. Wenn nicht erhältlich, wenden Sie sich an die Generalvertreter für die Schweiz:

HUGUENIN A. G. LUZERN



N. G. I.

Über die schöne südliche Route nach Nord-, Süd-, Zentral-AMERIKA mit d. grossen komfortablen Schnelldampfern der

N. G. I.

Navigazione Generale Italiana
AUGUSTUS - ROMA - DULIO
GIULIO CESARE - COLOMBO
VIRGILIO - ORAZIO

Platzreservierung und Informationen bei der Generalagentur für die Schweiz:

„SCHWEIZ-ITALIEN“

Reise- und Transportgesellschaft
Sitz: ZÜRICH, Bahnhofstrasse 80
Vertretungen in Basel, Luzern, St. Gallen, Lugano, Locarno, Lausanne, Genf.

Schiffs-Bahn-Schlafwagen-Billette nach allen Richtungen



APERITIF Burgermeisterli

Bei Bedarf von

Hotel-papieren

verlangen Sie Offerte bei

Maison WAP

Lausanne

wo man Sie prompt und zuverlässig bedient.

CHAMPAGNE
GEORGE GOULET, REIMS
LE PRÉFÉRÉ DES CONNAISSEURS

Agents généraux pour la Suisse:
RENAUD Frères - Bâle - St-Moritz



POMOSAN

Das Idealgetränk für Ihr Personal und Ihre Gäste

ist POMOSAN, alkoholfreies Tafelgetränk aus Kernobst und Zitronensirup, erfrischt, nährt, steigert Leistungsfähigkeit, kühlt nicht. Lieferungen in Spezialleihenbinden mit Spundfilter und Abzapfvorrichtung. Höchste Bequemlichkeit für alle Bezüger.

Preis 40 Cts. per Liter ab Münsingen. Abschlüsse zu reduziertem Preis.

Alkoholfreie Obstverwertung
POMOSAN - Münsingen (Tel. 44)

Vertreter: Ludi & Co., Bern

Garten-Schläuche

liefert am vorteilhaftesten

Schlauchfabrik Grosswangen 71
KUPPER SÖHNE, Telefon 25

Orfèvrerie Jacob
Genève (St-Jean)

Téléphone: Mt. Blanc 30.77
Adr. télégraph.: Jacobor, Genève

Fabrication spéciale pour
Hôtels et Restaurants

Couverts et Orfèvrerie de table
métal blanc argenté fortement

Réparations - Réargenture

Maison fondée en 1878 - 5 médailles d'or

Neuchâtel Châtenay

se trouve dans les bons Hôtels



MINIMAX A.G. ZÜRICH

In der aufblühenden, industriereichen Stadt Biel ist das bestfrequentierteste

Café-Restaurant

auf dem Platze (im Zentrum der Stadt gelegen) zu verkaufen. Die räumigen, schön. Wirtschaftslokalitäten, Vereinssaal, Restaurationsgarten und Logis zu vermieten. Kaufpreis günstig. Die Hypotheken sind geordnet. Jahresums. Fr. 150,000. Gute, strebsame Geschäftsleute können diesen Umsatz noch erheblich steigern. Nur seriöse Reflektanten, die ein Kapital von ca. 50,000 leisten oder sicherstellen können, erfahren das Nähere auf dem Notariatsbureau

Rud. Meyer, Biel, Bahnhofstrasse 34

P.S. Ebenfalls auf dem Platze Biel ist das an bester Lage gelegene

Hotel mit Restaurant
(40 Betten mit fliessendem kaltem u. warmem Wasser) vorteilhaft zu verkaufen.

Mittlere Hotel-Pension oder Restaurant

zu pachten gesucht (mit Vorkaufsrecht) von verheiratetem, tüchtigem Oberkellner. Gef. Offerten unter Chiffre A K 2332 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre ou à louer avec long bail et achat du matériel et mobilier

Hotel-Pension-Restaurant-Tea-Room

situé entre Lausanne et Genève, 700 m. d'alt., sit. splendide, vue unique au monde. Grand restaurant en plein air, bar américain, terrasse et grande salle à manger, autre salle de banquet de 250 couverts, jardin potager, terrain de culture de 25,000 m², ferme, écurie, porcherie, poulailler. Hôtel et dépend. compl. remis à neuf. Aff. merv. p. fam. ou jeunes mariés ayant avec eux leur famille. Cond. de palm. très fav. à pers. sér. et du métier. Chiffre d'aff. prouv. et augmentant chaque année. Ecrite sous chiffre A. T. 2269 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.