Objekttyp:	FrontMatter
ODICINILAD.	I I OIILIMALLOI

Zeitschrift: Curaviva: revue spécialisée

Band (Jahr): 8 (2016)

Heft 2: Inclusion de la démence : participer à la vie sociale malgré les

vulnérabilités

PDF erstellt am: **24.05.2024** 

## Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

# Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek* ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

# Vie associative

Passage de témoin à la direction de Curaviva Suisse (page 23)

# **CURAV/VA.CH**

VERBAND HEIME UND INSTITUTIONEN SCHWEIZ

Revue spécialisée Curaviva
Association des homes et institutions sociales suisses



# Inclusion de la démence

Participer à la vie sociale malgré les vulnérabilités

# «SWISS SVG-TROPHY» – plus qu'une distinction!





Les établissements de la restauration hospitalière et collective suisse nourrissent quotidiennement plus d'un million de personnes et remplissent des exigences très élevées. Grâce au «SWISS SVG-TROPHY» les prestations des professionnels de cette branche économique importante deviennent visibles et sont récompensées.

#### Conditions du concours

Au «SWISS SVG-TROPHY» des équipes de trois personnes de la restauration hospitalière et collective montrent leur savoir-faire.

La tâche consiste en un travail écrit et un travail pratique. Il faut ce faisant tenir compte des différents concepts et tâches de l'entreprise. Après l'évaluation des travaux écrits par la commission du concours (WEKO) de la Société suisse des cuisiniers, les participants nominés pour la finale par le jury professionnel participent à la partie pratique.

## Le championnat du monde de cuisine les attend

La partie pratique du concours se déroule dans l'entreprise des équipes finalistes. Les travaux pratiques et la manière de servir les mets y sont évalués. L'équipe qui remporte le «SWISS SVG-TROPHY» se voit attribuer le droit de participer en tant que représentant officiel de la Société suisse des cuisiniers au Culinary World Cup 2018 (championnat du monde de cuisine) au Luxembourg, dans la catégorie restauration collective.

## Informez-vous maintenant sous svg-trophy.ch

Les documents d'inscription et les conditions du concours sont disponibles dès à présent sur www.svg-trophy.ch. Le délai d'inscription pour la participation au «SWISS SVG-TROPHY 16/17» est fixé au 17 novembre 2016.







# hotelformation.ch

hotelleriesuisse



l'hôtel et un service à la clientèle moderne hotelleriesuisse vous familiarise avec la réception d'un hôtel et vous offre:

26.09. - 01.10.2016

31.10. - 05.11.2016

E-Learning



hotelleriesuisse Chemin de Boston 25

1004 Lausanne Tél. +41 21 331 40 78 Fax +41 21 331 40 75

welcome.romandie@hotelleriesuisse.ch www.hotelformation.ch

- un cours de formation continue sur mesure
- l'accès à votre activité future de réceptionniste d'hôtel
- la possibilité d'acquérir de nouvelles connaissances en cours d'emploi

## Dates des cours

Module 1 – La communication et la réception:

Module 2 – Etudes autodidactes:

Module 3 – La réception et la qualité:

Inscription et toute information complémentaire sur: www.hotelformation.ch/reception

