

Description

Le ou la responsable du secteur hôtelier-intendance organise et planifie les différentes tâches qu'exige le ménage collectif d'un hôpital, d'un home, d'un restaurant du personnel, d'un foyer d'étudiants, d'un hôtel, etc. Ces tâches peuvent être réparties en plusieurs secteurs: le nettoyage, l'hébergement des hôtes et du personnel, le nettoyage et l'entretien du linge, la restauration. Selon la taille et le type de l'institution ou de l'entreprise qui les emploie, les responsables du secteur hôtelier-intendance assument la responsabilité d'un ou plusieurs de ces secteurs.

Leurs principales activités consistent à:

Planification et organisation du travail

- organiser les divers secteurs qui relèvent de l'intendance: nettoyage, entretien, blanchisserie, restauration, etc.;
- planifier, coordonner et contrôler le travail des différentes équipes en tenant compte des effectifs et des qualifications de chaque employé-e;
- participer à l'élaboration du budget des différents secteurs;
- procéder à la planification de projets de transformation ou d'acquisition d'équipements, tester le matériel ou confier cette tâche à des professionnels;
- assurer l'approvisionnement en boissons et produits alimentaires, en produits et matériel de nettoyage, en linges, etc.;
- contrôler les livraisons, veiller à ce que l'entreposage des produits soit conforme aux prescriptions et mesures d'hygiène et de sécurité, vérifier les stocks;
- assurer l'élimination des déchets dans le respect des lois sur la protection de l'environnement;

Gestion du personnel

- recruter le personnel, établir les horaires de travail, planifier les vacances et les congés, assurer l'information et la formation continue des employé-e-s;
- établir les liens entre l'intendance et les autres secteurs de l'entreprise: direction, service technique et service administratif.

Environnement de travail

Les responsables du secteur hôtelier-intendance effectuent leur travail soit au bureau, pour tout ce qui a trait à la planification, aux commandes et à la correspondance, soit «sur le terrain» pour superviser les travaux de ménage et, parfois, y participer. Ils travaillent au sein d'une équipe et sont en contact avec les clients et les fournisseurs de biens ou de services. Leurs horaires de travail peuvent être irréguliers.

Formation

La formation de responsable du secteur hôtelier-intendance s'acquiert en emploi.

Lieu

- Pully (organisation et inscription: Lonay).

Durée

- 33 jours sur 1,5 an environ.

Conditions d'admission à l'examen

- CFC de gestionnaire en intendance ou de spécialiste en hôtellerie et 3 ans d'expérience professionnelle à 80% dans le secteur, dont une année en tant que cadre;
- ou CFC dans un autre domaine et 4 ans d'expérience professionnelle à 80% dans le secteur, dont une année en tant que cadre;
- ou brevet fédéral de responsable de ménage agricole/paysanne, de gouvernant-e de maison, diplôme de maître-esse d'économie familiale et 1 an d'expérience professionnelle à 80%;
- ou autre formation et 8 ans d'expérience professionnelle à 80% dans le secteur, dont une année en tant que cadre;
- avoir suivi le cours de formateur-trice en entreprise.

Titre délivré

- brevet fédéral de responsable du secteur hôtelier-intendance.

Contenu

Modules obligatoires de gestion d'entreprise

- gestion et encadrement des collaborateurs;
- marketing et communication;
- gestion d'entreprise;
- approvisionnement, achat, écologie, recyclage et hygiène;
- administration, droit, finance et comptabilité;

Modules obligatoires en intendance

- technique et organisation du nettoyage;
- technique et organisation de l'entretien du linge;

Module obligatoire à choix

- organisation de la gastronomie;
- gastronomie aux stations de soins;
- gastronomie dans l'hôtellerie.

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Esprit de décision
- Esprit méthodique
- Sens de l'accueil
- Courtoisie et tact
- Résistance nerveuse
- Sens commercial

Perspectives professionnelles

Les responsables du secteur hôtelier-intendance occupent un poste à responsabilités dans le secteur hôtelier d'un établissement médico-social (EMS), d'un centre de congrès ou d'un internat, dans le secteur nettoyage et entretien d'une grande entreprise ou d'une administration, dans un hôtel, dans un restaurant d'entreprise, etc. Ils peuvent en outre créer leur propre entreprise de services.

Perfectionnement

Les responsables du secteur hôtelier-intendance peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours de formation continue organisés par les associations professionnelles ou par des institutions spécialisées;
- diplôme fédéral de chef-fe du secteur hôtelier-intendance, 1,5 an de formation modulaire en emploi, Pully;
- diplôme fédéral de chef-fe de la restauration collective, 1,5 an de formation modulaire en emploi, Pully;
- diplôme fédéral de dirigeant-e en facility management, 1 an de formation modulaire en emploi, Prilly;
- Bachelor of Science HES en hôtellerie et professions de l'accueil, 3 ans à plein temps, Lausanne;
- etc.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Economiste d'entreprise HES en hôtellerie et professions de l'accueil/Economiste d'entreprise HES en hôtellerie et professions de l'accueil
- Gestionnaire en intendance CFC/Gestionnaire en intendance CFC
- Maître d'économie familiale/Maitresse d'économie familiale
- Responsable de ménage agricole BF/Paysanne BF
- Spécialiste en hôtellerie CFC/Spécialiste en hôtellerie CFC

Adresses

Hôtel & Gastro Formation
Siège romand
Rte des Pressoirs 8
1027 Lonay
Tél.: 021 804 85 30
<http://www.hotelgastro.ch>