

Responsable du secteur hôtelier-intendance BF

diriger, organiser, expliquer, gérer, coordonner, préparer

Dans tous les établissements où des personnes vivent ensemble pendant une période plus ou moins courtes, les responsables du secteur hôtelier-intendance sont chargés du bon déroulement de toutes les tâches d'intendance. Il s'agit généralement de grands établissements de restauration, d'hôtels, de centres de séminaires, d'hôpitaux, de maisons de retraite ou de centres de soins.

Les responsables du secteur hôtelier-intendance font en sorte que le personnel reçoive gîte et couvert, que

les locaux soient propres et qu'on dispose à tout moment de linge et de couverts propres.

Les professionnels et les talents d'organisation supervisent les employés, forment les apprentis et planifient leurs missions. Ils assument également des tâches de gestion de l'entreprise, gèrent les denrées alimentaires et les fournitures de nettoyage, commandent de nouveaux produits et contrôlent leur utilisation afin de pouvoir les commander à nouveau si nécessaire.

Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que le responsable du secteur hôtelier-intendance puisse assurer un approvisionnement en linge propre dans une clinique privée, il planifie les affectations des employés et commande des détergents.
- ▶ Afin que la responsable du secteur hôtelier-intendance puisse recruter de nouveaux stagiaires appropriés, elle s'informe des procédures de recrutement les plus modernes.
- ▶ Afin qu'il n'y ait pas de gaspillage inutile lors de la commande de nourriture dans un hôtel, le responsable du secteur hôtelier-intendance s'assoit avec le chef cuisinier et discute avec lui des besoins en marchandises.
- ▶ Afin que la responsable du secteur hôtelier-intendance d'une maison de retraite puisse commander des draps durables, elle recherche différents fournisseurs et compare les offres.



Les faits

Admission

En passant l'examen:
a) Apprentissage de gestionnaire en hôtellerie-intendance (anciennement gestionnaire en intendance CFC et spécialiste en hôtellerie CFC) et 3 ans d'expérience professionnelle à 80%, dont 1 an dans une position dirigeante; ou
b) autre formation professionnelle initiale (CFC), les trois modules de base nettoyage, linge, gastronomie et 4 ans d'expérience professionnelle à 80%, dont 1 an dans une position dirigeante ainsi que
c) avoir suivi le cours de formateur/-trice ainsi que les modules requis ou des certificats équivalents.

Formation 1½ ans en cours d'emploi (33 jours).
Remarque: Les frais de cours sont partiellement couverts par la Confédération.

Les aspects positifs En tant que responsable du secteur hôtelier-intendance, on a plusieurs cordes à son arc. Le fait d'occuper un poste important et d'être nécessaire au quotidien est un bon sentiment.

Les aspects négatifs Il arrive que les clients ne soient pas satisfaits, que les marchandises ne soient pas livrées, qu'il y ait des goulots d'étranglement ou des pannes parmi les employés. Ensuite, il faut être capable d'improviser et d'être flexible.

Bon à savoir Comme son nom l'indique, cette profession permet de se spécialiser dans un domaine particulier de l'industrie hôtelière ou de l'intendance. Ceux qui préfèrent travailler dans divers domaines se spécialisent généralement dans plusieurs domaines dans une entreprise plus petite.

Profil requis

	avantageux	important	très important
bonnes manières	■		
connaissance de langues étrangères	■		
facilité de contact	■	■	■
intérêt pour la gastronomie et l'hôtellerie	■	■	■
orientation client	■	■	
présentation soignée	■	■	
qualités de dirigeant	■	■	
résilience	■	■	
talents organisationnels	■	■	■
volonté de travailler selon un horaire irrégulier	■		

Plans de carrière

Bachelor of Science (HES) en hôtellerie et professions d'accueil
Responsable d'exploitation en facility management ES (diplôme fédéral)
Chef/fe du secteur hôtelier-intendance DF, chef/fe de la restauration collective DF, dirigeant/e en facility management et maintenance DF (diplôme fédéral)
Responsable du secteur hôtelier-intendance BF
CFC dans le secteur hôtelier-intendance ou titre équivalent (voir admission)