

# Chef/fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration BF

## organiser, communiquer, calculer, instruire, acheter

Gérer un restaurant ou un petit hôtel est possible dans le monde entier, pour autant que l'on dispose des connaissances nécessaires en matière de gastronomie, de gestion et d'économie d'entreprise.

Les chefs et cheffes d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration connaissent ces règles de l'art, même lorsqu'il s'agit de gérer des cantines, des restaurants universitaires ou des filiales gastronomiques de grandes entreprises. Ils y mettent en œuvre en premier lieu le concept d'exploitation. Fidèles aux directives, ils s'occupent de l'offre de boissons et de menus qu'ils adaptent aux sai-

sons et aux tendances alimentaires. Ils communiquent avec les fournisseurs et les autorités, organisent l'achat des marchandises, le stockage des aliments et leur mise à disposition. Ils tiennent compte des réactions des clients dans le développement de l'entreprise, par exemple lorsqu'il s'agit des prix de vente ou des mesures de publicité.

Pour assurer le bon fonctionnement de l'entreprise, ils s'occupent également de l'affectation du personnel, de la promotion de leurs collaborateurs, des assurances sociales, des décomptes de salaire et de la comptabilité.



### Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin qu'un restaurant puisse réaliser un chiffre d'affaires constant, le chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration surveille la productivité et adapte, selon le cas, le plan des menus, les processus de travail ou l'affectation du personnel.
- ▶ Afin que la filiale d'une grande entreprise de restauration soit identifiable comme telle au premier coup d'œil, la cheffe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration veille à ce que le concept d'exploitation soit appliqué à tous les niveaux.
- ▶ Afin que les clients aient un menu qui les réchauffe pendant les saisons plus froides, le chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration adapte l'offre de menus et ajoute le vin chaud et de nouveaux thés à la carte.
- ▶ Afin que tout se passe bien dans la salle à manger d'un hôtel aux heures de pointe, la cheffe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration planifie minutieusement l'affectation du personnel et améliore la préparation des menus du jour.

### Les faits

#### Admission

En passant l'examen:  
a) Formation professionnelle initiale avec CFC, autre diplôme du degré secondaire II ou titre équivalent et;  
b) au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans l'hôtellerie et la restauration à un poste de direction et;  
c) avoir suivi les modules de base et de perfectionnement.

**Formation** 1 an de cours en cours d'emploi en blocs de 1 à 3 jours, plus 100 heures d'étude personnelle et de réflexion.

Remarque: les frais de cours sont partiellement couverts par la Confédération.

**Les aspects positifs** C'est un sentiment agréable de voir un restaurant ou un petit hôtel rempli de clients satisfaits et réalisant un chiffre d'affaires. Si c'est le cas, on peut se taper sur l'épaule en tant que chef ou cheffe d'un établissement de l'hôtellerie et de la restauration. Il faut garder à l'esprit un certain nombre de choses pour atteindre cet objectif.

#### Les aspects négatifs

Un établissement de restauration ne peut pas toujours fonctionner de manière exceptionnelle. Parfois, il y a moins de clients pendant un certain temps et on ne trouve pas tout de suite la raison. Suivre les tendances alimentaires, les mettre en œuvre et en faire la promotion n'est qu'une partie de ce qu'il faut faire pour attirer suffisamment de clients.

**Bon à savoir** Les chefs et cheffes d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration sont certes les gérants d'un établissement de restauration, mais cela ne signifie pas qu'ils peuvent uniquement réaliser des idées de menus et de boissons selon leur goût. Ils doivent également respecter et contrôler les règles d'hygiène, connaître les lois sur l'hôtellerie et la restauration, être à l'aise dans la gestion d'entreprise, le marketing, la comptabilité et les relations avec les autorités.

### Profil requis

	avantageux	important	très important
capacité de communiquer, orientation client			
capacité de décision, orientation vers les solutions			
compétences commerciales, sens des nombres			
connaissance de langues étrangères			
flexibilité, créativité			
intérêt pour la gastronomie et l'hôtellerie			
qualités de dirigeant			
résilience			
talents organisationnels			
volonté de travailler selon un horaire irrégulier			

### Plans de carrière

