

Chef/fe du secteur hôtelier-intendance DF

développer, organiser, diriger, représenter, assurer, calculer

Une entreprise d'intendance, qu'il s'agisse d'un hôtel ou d'un hôpital, d'un établissement de formation, d'une maison de retraite ou d'un établissement de soins, doit toujours donner une impression de rangement et de propreté.

En tant que cadres moyens et supérieurs, les chefs et cheffes du secteur hôtelier-intendance sont chargés de l'aménagement des locaux ainsi que de l'organisation du nettoyage et de la blanchisserie. A cet égard, ils s'occupent du déroulement ainsi que de la situation de l'entreprise en matière d'hygiène, d'approvisionnement et d'élimination. En fonction du concept de l'entreprise, ils développent des concepts pour l'aménagement intérieur et déterminent

les éléments de décoration appropriés. Ils sont au courant des tendances actuelles et de l'impact des couleurs et des formes sur la perception. Ils choisissent également les matériaux et la durée de vie des meubles et des éléments d'aménagement selon des critères optimaux.

Dans le cadre de projets de transformation ou de construction, ils lisent les plans de construction et se concertent avec la direction des travaux. Ils agissent alors aux interfaces avec les secteurs concernés ainsi qu'avec les collaborateurs. Ils dirigent ces derniers, établissent leurs plans d'intervention, contrôlent les rapports d'heures et, le cas échéant, engagent du nouveau personnel.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin d'éviter les ambiguïtés en cas de litige avec des fournisseurs, des entreprises ou des collaborateurs, le chef du secteur hôtelier-intendance s'y connaît en matière de droit des contrats, de droit des obligations, de droit des poursuites et de droit des faillites.
- ▶ Afin qu'un établissement ne dispose pas seulement d'un concept d'espace homogène à l'intérieur, la cheffe du secteur hôtelier-intendance le représente également à l'extérieur dans ses échanges avec les clients, les partenaires ou le public.
- ▶ Afin qu'un centre de soins pour personnes âgées soit rentable et constitue un foyer sûr dans lequel elles ne manquent de rien, le chef du secteur hôtelier-intendance s'y connaît en comptabilité financière et en calcul de planification.
- ▶ Afin que le lobby de l'hôtel soit accueillant et que cet effet perdure aux autres étages, la cheffe du secteur hôtelier-intendance développe un aménagement de l'espace selon les dernières connaissances en matière de perception de la lumière et des couleurs.

Les faits

Admission En passant l'examen: Brevet fédéral de responsable du secteur hôtelier-intendance BF ou titre équivalent et au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans une fonction de direction. Les modules requis ou des certificats équivalents.

Formation Environ 1½ ans: 8 cours blocs en cours d'emploi de 5 jours chacun.
Remarque: Les frais de cours sont partiellement couverts par la Confédération.

Les aspects positifs Dans cette profession, il ne s'agit pas seulement de diriger les travaux d'approvisionnement et de nettoyage. Les chefs et cheffes du secteur hôtelier-intendance s'occupent plutôt de l'image globale d'un hôtel ou d'une institution, la marquent de l'intérieur et représentent son impact à l'extérieur.

Les aspects négatifs Dans une époque où tout va très vite, des tendances apparaissent, qu'il n'est pas toujours possible d'intégrer dans un concept d'espace. Pour rester malgré tout dans l'air du temps, ces professionnels doivent réfléchir sur une période plus longue à la manière dont l'entreprise reste attractive.

Bon à savoir Les domaines d'intervention des chefs et cheffes du secteur hôtelier-intendance ne sont pas strictement limités, ne serait-ce que parce qu'ils sont demandés à différentes interfaces et qu'ils sont des spécialistes recherchés sur le marché du travail. Ils ne travaillent donc pas seulement dans des hôtels, des hôpitaux ou des homes, mais peuvent également assumer une fonction de direction dans des établissements de restauration collective.

Profil requis

	avantageux	important	très important
créativité, talents pour la conception	[Bar chart showing high importance]		
expressivité	[Bar chart showing moderate importance]		
imagination spatiale, réflexion analytique	[Bar chart showing moderate importance]		
intérêt pour la construction, compréhension technique	[Bar chart showing moderate importance]		
intérêt pour la gastronomie et l'hôtellerie	[Bar chart showing high importance]		
qualités de dirigeant, capacité de communiquer	[Bar chart showing high importance]		
sens de l'ordre et de la propreté, sensibilisation à l'hygiène	[Bar chart showing low importance]		
sens des couleurs, sens de la forme	[Bar chart showing moderate importance]		
sens des responsabilités, sensibilité aux dangers	[Bar chart showing moderate importance]		
talents organisationnels, sens des nombres, compétences commerciales	[Bar chart showing moderate importance]		

Plans de carrière

