

Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC

organiser, nettoyer, laver, repasser, commander, gérer, lits

Les gestionnaires en hôtellerie-intendance effectuent les tâches ménagères les plus diverses dans des homes, des centres de soins, des hôpitaux ou des établissements hôteliers et de restauration. Tous leurs travaux ont pour but de rendre le séjour des hôtes, des patients ou des résidents aussi agréable que possible. Il s'agit de tâches et de services récurrents à l'étage, au buffet, à la lingerie, dans les chambres d'hôtes ou à la réception.

Dans le service d'étage, les gestionnaires s'occupent, avec d'autres collaborateurs, des chambres d'hôtes afin que les résidents y trouvent une chambre propre et confortable. Dans la blanchisserie/

lingerie, les spécialistes s'occupent du linge quotidien. À l'aide de machines ultramodernes, ils les lavent, les repassent et les raccommode.

Dans le domaine de la gestion des marchandises, les gestionnaires en hôtellerie-intendance organisent les stocks, commandent les denrées alimentaires, la vaisselle, le linge et le matériel de nettoyage, contrôlent les livraisons, classent les produits et les transmettent aux différents départements. Dans le back-office, ils effectuent des travaux administratifs ou traitent les commandes. Ils organisent et coordonnent les différents travaux d'intendance en tenant toujours compte des aspects économiques et écologiques.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que les différentes salles de séjour soient bien accueillantes et volontiers utilisées par les hôtes et les divers résidents, le gestionnaire en hôtellerie-intendance veille à l'ordre et à la convivialité.
- ▶ Afin que le client se sente comme chez lui dans sa chambre d'hôtel, le gestionnaire en hôtellerie-intendance veille à un nettoyage minutieux et à une bonne atmosphère.
- ▶ Afin de disposer en permanence de réserves suffisantes de denrées alimentaires, de matériel de nettoyage, etc., la gestionnaire en hôtellerie-intendance vérifie et complète en permanence le stock (Economat).

Les faits

Admission Avoir terminé l'école obligatoire.

Formation 3 ans de formation professionnelle initiale. La formation à la pratique professionnelle se déroule principalement dans de grands ménages (foyer, hôpital, entreprise hôtelière ou de restauration). La formation comprend soit l'accent sur l'hôtellerie (2e langue), soit sur l'économie domestique (préparation de plats simples). Praticien/ne en hôtellerie-restauration AFP: formation de base de 2 ans avec attestation. Une description individuelle est disponible sur www.gateway.one/formations.

Les aspects positifs Les gestionnaires en hôtellerie-intendance effectuent des activités variées, pratiques et proches de la vie quotidienne, qui leur permettent de vivre régulièrement de petits moments de réussite. Ils travaillent en équipe et ont également de bons contacts avec les résidents, les patients et les hôtes.

Les aspects négatifs Cela peut parfois être mouvementé. Les invités difficiles peuvent mettre la patience à rude épreuve. Les horaires de travail sont plus ou moins irréguliers selon le lieu de travail, car un ménage doit aussi être tenu le week-end.

Bon à savoir Ceux qui pensent que l'intendance est à la portée de tous se trompent. Les professionnels garantissent chaque jour un déroulement sans faille, agissent dans le respect de l'environnement et de la rentabilité. En tant que "bonnes âmes" des établissements, ils contribuent de manière déterminante à l'ambiance positive. Certes, ils ont des horaires irréguliers (travail en équipe, le soir et le week-end), mais ils peuvent tout de même planifier leur temps libre, car des plans d'équipes réguliers sont établis. La charge de travail peut varier en fonction de la saison. Avec une formation continue appropriée, ces professionnels ont de bonnes chances d'occuper des postes de direction et d'encadrement.

Profil requis

	avantageux	important	très important
attitude amicale, bonnes manières	████████████████████		
capacité à travailler en équipe, capacité de communiquer	████████████████████		
connaissance de langues étrangères	████████████████		
indépendance, loyauté	████████████████████		
intérêt pour l'hôtellerie, les tâches ménagères et la gastronomie	████████████████████		
pas d'allergies	████████████		
résilience, bonne santé	████████████████		
sens de l'ordre et de la propreté, sensibilisation à l'hygiène	████████████████████		
talents organisationnels, fiabilité	████████████████████		
talents pour l'improvisation, sens pratique	████████████		

Plans de carrière

Economiste d'entreprise HES hôtellerie et professions de l'accueil (Bachelor)
Hôtelier/-ière-restaurateur/-trice ES, responsable d'exploitation en facility management ES (diplôme fédéral)
Chef/fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration DF, dirigeant/e en facility management et maintenance DF
Chef/fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration BF etc. (brevet fédéral)
Spécialiste en restauration CFC, cuisinier/-ière CFC, spécialiste en restauration de système CFC (apprentissage complémentaire)
Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC
Employé/e en hôtellerie-intendance AFP ou scolarité obligatoire achevée