

# Hôtelier-restaurateur / Hôtelière-restauratrice ES

**concevoir, développer, mettre en œuvre, planifier, organiser, diriger, contrôler**

L'hôtelière-restauratrice et l'hôtelier-restaurateur sont des personnalités dirigeantes dans une entreprise hôtelière (p.ex. dans un hôtel, un restaurant un hôpital, un bar, un bateau de croisière, une cantine) ou dans des secteurs apparentés tels que les loisirs, les voyages et le tourisme. Ils sont responsables d'un secteur en tant que directeur général, directeur ou propriétaire de l'établissement et forgent ainsi l'image de l'entreprise de façon déterminante.

Leur objectif est de gérer l'établissement de façon économique et

orientée vers l'avenir, et d'offrir aux hôtes une offre complète qui répond à leurs besoins. Cela signifie relever des défis au quotidien, car ils doivent résoudre au plus vite les problèmes qui surgissent et rechercher sans cesse de nouvelles idées pour commercialiser au mieux l'établissement et attirer de nouveaux clients.

Ce qui est particulièrement intéressant à ce domaine d'activité dynamique, c'est qu'il offre des possibilités de carrière intéressantes non seulement en Suisse, mais aussi dans le monde entier.



## Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin d'assurer le succès d'une entreprise à long terme, l'hôtelier-restaurateur analyse ses conditions générales et développe sur cette base des concepts d'hôtellerie et de restauration réalistes et orientés vers l'avenir.
- ▶ Afin que les collaborateurs soient motivés, l'hôtelière-restauratrice détermine à quoi doivent ressembler la direction et la collaboration et les met en œuvre, par exemple en menant régulièrement des entretiens avec les collaborateurs, en encourageant les capacités des collaborateurs et en intégrant des suggestions dans la planification.
- ▶ Afin que le fonctionnement se déroule sans accroc et que les clients quittent l'établissement satisfaits, l'hôtelier-restaurateur planifie et surveille des prestations hôtelières et gastronomiques judicieuses et participe lui-même à leur mise en œuvre.
- ▶ Afin que l'entreprise soit connue et réservée, l'hôtelière-restauratrice planifie des mesures de communication ciblées (par exemple des canaux de distribution, la présence et le site Internet, des activités sur les médias sociaux, le travail avec les médias) et assure leur mise en œuvre.

## Les faits

**Admission** Variable selon l'école supérieure, en règle générale: avoir au moins 18 ans, être titulaire d'une maturité gymnasiale, d'un titre d'une école de commerce ou de culture générale ou d'un titre équivalent, ou avoir terminé un apprentissage professionnel, de préférence dans l'hôtellerie-restauration ou le secteur alimentaire. Bonnes connaissances écrites et orales du français ainsi que bonnes connaissances de l'anglais (niveau B2) et d'une deuxième langue étrangère.

**Formation** 2 à 4½ ans d'études dans une école supérieure reconnue.

**Les aspects positifs** Les hôteliers-restaurateurs et les hôtelières-restauratrices peuvent développer leur créativité dans leur travail. Ils assument des tâches polyvalentes et de responsabilité. Ils trouvent des

possibilités d'emploi intéressantes partout où se trouvent des hôtels.

**Les aspects négatifs** Les heures de travail sont irrégulières dans l'industrie hôtelière. Tout ne fonctionne pas comme on l'attend ni comme prévu; parfois, trouver la solution à des difficultés demande beaucoup d'initiative et d'imagination.

**Bon à savoir** Les professionnels peuvent, dans leur position de management, exercer une grande influence sur l'entreprise hôtelière ou de restauration. Malgré cela, ils ne peuvent pas déléguer les tâches désagréables à leur guise, mais doivent gérer l'entreprise avec beaucoup de sensibilité et d'engagement personnel pour qu'elle soit rentable. Ils sont des spécialistes et des cadres recherchés.

## Profil requis

	avantageux	important	très important
connaissance de langues étrangères	■		
créativité, flexibilité	■		
diplomatie, humour, facilité de contact	■	■	
empathie	■	■	
intérêt pour la gastronomie et l'hôtellerie	■	■	
intérêt pour les questions économiques	■	■	
qualités de dirigeant	■	■	■
sens des réalités	■		
sens des tendances	■		
talents organisationnels, initiative	■	■	

## Plans de carrière

Master HES en international hospitality management
Bachelor HES en international hospitality management
EPD ES en management hôtelier (études postdiplômes)
Hôtelier-restaurateur / Hôtelière-restauratrice ES
Spécialiste en restauration CFC ou maturité gymnasiale ou titre équivalent (voir admission)