

Responsable du secteur hôtelier-intendance BF

Intendance

Restauration, hôtellerie

En tant que responsable du secteur hôtellerie-intendance, vous organisez les différentes tâches nécessaires à la gestion d'un hôtel, d'un hôpital, d'un home ou d'autres établissements d'accueil. Vous veillez au bien-être des clients et des collaborateurs en organisant les services de nettoyage, les processus de gestion du linge, l'approvisionnement et les services de restauration.

Tâches

Planification et organisation du travail

Organiser les différents secteurs de l'intendance, tels que le nettoyage, la blanchisserie ou la restauration

Planifier, coordonner et superviser le travail du personnel en tenant compte des qualifications de chaque employé

Coordonner la communication entre les différentes personnes en contact avec l'établissement, par exemple les clients, les hôtes ou les autorités

Procéder à l'achat d'équipements, tester le matériel ou confier cette tâche à du personnel spécialisé

Assurer l'approvisionnement en boissons et denrées alimentaires, en produits et matériel de nettoyage, en linge, etc.

Contrôler les livraisons, veiller à ce que le stockage des produits soit conforme aux prescriptions en matière d'hygiène et de sécurité, vérifier les stocks

Gestion du personnel et tâches administratives

Recruter le personnel, établir les horaires de travail, planifier les vacances et les congés

Assurer l'information et la formation continue du personnel, par exemple en organisant des cours de perfectionnement internes

Planifier et mettre en œuvre des mesures en matière d'hygiène, de sécurité de l'entreprise, de sécurité au travail et de protection de la santé et de l'environnement

Calculer et évaluer la rentabilité et, en fonction des résultats, prendre les mesures nécessaires

Participer à l'élaboration du budget des différents secteurs, établir et contrôler les devis

Environnement de travail

En tant que responsable du secteur hôtellerie-intendance, vous exercez d'une part votre activité au bureau, pour la planification, les commandes et la correspondance. Vous effectuez d'autre part votre travail « sur le terrain » pour superviser les travaux de nettoyage et, parfois, y participer. Vos horaires peuvent être irréguliers.

Vous occupez des postes à responsabilité dans diverses structures et institutions publiques et privées, par exemple des établissements de soins, des organisations d'aide et soins à domicile, des hôpitaux, des cliniques, des centres de formation et de congrès, des hôtels, des entreprises de restauration ou de nettoyage. Vous pouvez également créer votre propre entreprise de services.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

Résistance au stress
Sens de l'accueil
Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
Facilité de contact
Résistance physique
Rapidité d'exécution
Sens de l'hygiène et de la propreté

Intérêts

Diriger et assumer des responsabilités
Avoir des contacts avec d'autres personnes
Planifier, organiser

Formation

Cette formation est généralement modulaire et s'acquiert en emploi.

Offre d'études

Tout afficher

<https://www.orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128638>

Durée

2 ans

Conditions d'admission

Les conditions d'admission à l'examen figurent dans le **règlement** ↗

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/13364>

.

Titre obtenu

Brevet fédéral de responsable du secteur hôtelier-intendance

Formations continues

Cours

Cours organisés par **HotellerieSuisse et Gastrosuisse** ↗

<https://hotelgastro.ch/fr/cours-specialises/>

Diplôme fédéral

Chef-fe du secteur hôtelier-intendance DF

Dirigeant-e en facility management et maintenance DF

Chef-fe de la restauration collective DF

Chef-fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration DF

Professions voisines

Profession

Responsable de la restauration BF

<https://www.orientamento.ch/it/fr/professions/responsable-de-la-restauration-bf>

Autre information

Numéro Swissdoc

0.230.15.0

Liens utiles

GastroSuisse

<https://gastrosuisse.ch/fr>

Fédération de l'hôtellerie et de la restauration

Association suisse du facility management et de la maintenance (fmpro)

<https://www.fmpro-swiss.ch/fr>

OrTra Intendance Suisse

<https://www.hauswirtschaft.ch/fr/>

Organisation du monde de travail du secteur de l'intendance

Bases légales

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/15483?lang=fr>