



Description

L'employé ou l'employée en hôtellerie nettoient les chambres, les halls et les salons de l'hôtel. Ils sont également chargés de travaux à la buanderie, au buffet, à l'économat et à l'office. Ils participent à la création d'une atmosphère accueillante par la propreté de l'établissement et une préparation minutieuse des chambres d'hôtes.

Leurs principales activités consistent à:

Service ménager et service à l'étage

- préparer les chambres des hôtes (changer la literie, passer l'aspirateur, nettoyer la salle de bains et les toilettes, approvisionner le mini-bar, soigner ou changer les fleurs, etc.);
- veiller à la propreté des couloirs, des salons, des salles de conférences ou d'expositions, etc.;
- soigner les plantes, préparer des arrangements floraux et des décorations;

Buanderie et lingerie

- trier le linge sale (draps, linges, nappes, serviettes, etc.), le laver à la machine, le repasser et le ranger;
- entretenir et nettoyer les vêtements des hôtes (chemises, robes, pantalons, etc.), à leur demande;

Economat

- réceptionner, contrôler, stocker et inventorier les denrées alimentaires, les boissons, les produits d'entretien et de lessive, etc.;
- assurer la distribution des marchandises et tenir à jour le fichier des stocks;

Buffet, distribution des mets et boissons

- préparer des boissons (thé, café, jus de fruits, etc.), des mets simples (toasts, œufs, plateaux de fromages, corbeilles de fruits);
- approvisionner le buffet pour le petit-déjeuner et assurer le service;
- garnir des plateaux et les livrer aux clients qui désirent être servis en chambre;
- débarrasser, nettoyer les tables et ranger le matériel;

Office

- préparer le matériel nécessaire au service du restaurant: vaisselle, couverts, plats, verres, etc.;
- nettoyer et entretenir les machines et appareils: machines à laver la vaisselle, chauffe-plats, etc.

Les activités des employés en hôtellerie varient en fonction de l'importance de l'hôtel. Dans un petit hôtel, ils sont appelés à effectuer l'ensemble des tâches présentées ci-dessus, alors que dans un grand établissement, ils n'assument que les tâches d'un secteur déterminé où ils collaborent avec des spécialistes en hôtellerie, des intendant-e-s, des concierges, etc. Leurs horaires de travail, irréguliers, les obligent à travailler certains soirs et en fin de semaine.

Formation

La formation d'employé ou d'employée en hôtellerie s'acquiert par un apprentissage.

Lieux

- formation pratique (4 jours par semaine) dans un hôtel;
- formation théorique (1 jour par semaine) à l'école professionnelle ou, si l'apprentissage se fait dans un établissement saisonnier, 2 fois 4 à 5 semaines de cours intercantonaux par année.

Durée

- 2 ans.

Conditions d'admission

- scolarité obligatoire achevée.

Titre obtenu

- attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) d'employé ou d'employée en hôtellerie.

Contenu

Branches théoriques (sur 2 ans)	Leçons
Connaissances professionnelles: <ul style="list-style-type: none">▸ préservation de la valeur dans les étages▸ buanderie▸ prise en charge des hôtes au petit-déjeuner;▸ préservation de la valeur office▸ préservation de la valeur intendance	400
Culture générale	240
Gymnastique et sport	80
Total	720

Qualités requises

- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Hygiène et propreté
- Intérêt pour l'alimentation
- Intérêt pour les travaux ménagers
- Rapidité d'exécution
- Résistance physique
- Sens de l'accueil
- Sens de l'organisation

Perspectives professionnelles

Les employés en hôtellerie trouvent des débouchés dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration (hôtels, auberges, homes, etc.) voire sur des bateaux de croisières. L'expérience, la formation continue et l'apprentissage de langues étrangères leur permettent d'accéder plus facilement au marché du travail.

1 seule AFP (VD) a été délivrée en Suisse romande en 2007.

Perfectionnement

Les employés en hôtellerie peuvent envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de spécialiste en hôtellerie.

Un CFC est nécessaire pour accéder à des formations certifiées (maturité professionnelle, brevet fédéral, etc.).

Pour plus de détails, consulter
www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Employé en cuisine AFP/Employée en cuisine AFP
- Employé en restauration AFP/Employée en restauration AFP
- Spécialiste en hôtellerie CFC
- Spécialiste en restauration CFC

Adresses utiles

Gastrosuisse
Formation professionnelle
Av. Général-Guisan 42a
1009 Pully
Tél.: 021 721 08 30
<http://www.gastrosuisse.ch>

Hôtel & Gastro Formation
Siège romand
Rte des Pressoirs 8
1027 Lonay
Tél.: 021 804 85 30
<http://www.hotelgastro.ch>

Hotelleriesuisse
Marketing de la relève
Ch. de Boston 25
1004 Lausanne
Tél.: 021 320 0908
<http://www.formation-hotel-resto.ch>