



Description

La ou le spécialiste 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 veillent à la création d'une atmosphère accueillante par la propreté de l'établissement, une préparation minutieuse des chambres d'hôtes et une décoration de bon goût.

Leurs tâches principales 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, etc.);
- soigner les plantes, préparer des arrangements floraux et des décorations;
- préparer les salles de conférences lors de séminaires ou de congrès, servir les boissons et les collations;
- superviser le travail du personnel non qualifié, lui donner des consignes et des explications claires;
- identifier, recenser, les dommages et défauts des équipements, y remédier soi-même ou demander l'intervention d'autres professionnels;

Lessive et lingerie

- trier le linge sale (draps, linges, nappes, 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;

Logistique

- réceptionner, contrôler et stocker les denrées alimentaires, les boissons, les produits d'entretien et de lessive;
- assurer la distribution des marchandises et tenir à jour un inventaire;
- éliminer les déchets tout en respectant les règles sur la protection de l'environnement;

Buffet, distribution des mets et boissons

- préparer des boissons (thé, café, jus de fruits, etc.), des mets simples (toasts, œufs, plateaux de fromages, etc.);
- 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;
- participer à la réception et à l'encadrement des hôtes: équiper et configurer les salles de séminaires ou de banquets, servir les boissons et collations, enregistrer l'arrivée et le départ des clients;
- 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 spécialistes 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 la responsabilité que d'un seul secteur. Leurs horaires de travail, irréguliers, les obligent parfois à travailler certains soirs et en fin de semaine.

Formation

La formation de spécialiste en hôtellerie s'acquiert par un apprentissage.

Lieux

- formation pratique (4 jour 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

- 3 ans.

Conditions d'admission

- scolarité obligatoire achevée.

Titre obtenu

- certificat fédéral de capacité (CFC) de spécialiste en hôtellerie.

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle, pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Contenu

Branches théoriques (sur 3 ans)	Leçons
Connaissances professionnelles: <ul style="list-style-type: none">▸ économie d'entreprise, structure d'entreprise▸ hygiène▸ sécurité au travail et protection de la santé▸ logistique▸ encadrement des hôtes▸ agencement intérieur▸ préservation de la valeur▸ buanderie▸ installations, machines, appareils et ustensiles	480
2 ^e langue	120
Culture générale	360
Gymnastique et sport	120
Total	1080

Qualités requises

- Aptitude à travailler en équipe
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Courtoisie et tact
- Discrétion
- Hygiène et propreté
- Intérêt pour les travaux ménagers
- Résistance physique
- Sens de l'organisation

Perspectives professionnelles

Selon leurs capacités et leurs expériences professionnelles, les spécialistes en hôtellerie peuvent accéder à des postes à responsabilité et travailler comme:

- intendant-e d'un département, d'un étage;
- intendant-e de lingerie;
- intendant-e d'économat;
- intendant-e général-e.

Perfectionnement

Les spécialistes en hôtellerie peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- apprentissage complémentaire dans une profession de la branche (spécialiste en restauration, cuisinier-ère);
- certificat de cafetier-ère, restaurateur-trice et hôtelier-ère;
- brevet fédéral d'intendant-e du secteur hôtelier d'établissement;
- diplôme fédéral d'intendant-e;
- diplôme fédéral de restaurateur-trice;
- diplôme fédéral de responsable en restauration de collectivités;
- diplôme de gestion d'exploitation hôtelière, 2 ans à plein temps, Lausanne;
- diplôme de restaurateur-trice-hôtelier-ère ES, 2,5 ans à plein temps, Genève;
- bachelor of Science HES-SO en hôtellerie et professions de l'accueil, 3,5 ans à plein temps, Lausanne.

Pour plus de détails, consulter

www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Employé en hôtellerie AFP/Employée en hôtellerie AFP
- Gestionnaire en intendance CFC
- Responsable du secteur hôtelier-intendance BF
- 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>