Spécialiste en hôtellerie CFC

instruire, contrôler, réparer, vérifier, organiser, nettoyer, faire les lits

Les spécialistes en hôtellerie exécutent les tâches d'intendance diverses dans un établissement hôtelier. Tout leur travail – le service d'étages, au buffet, à la buanderie/lingerie et à la réception – a pour but de rendre le séjour agréable au client.

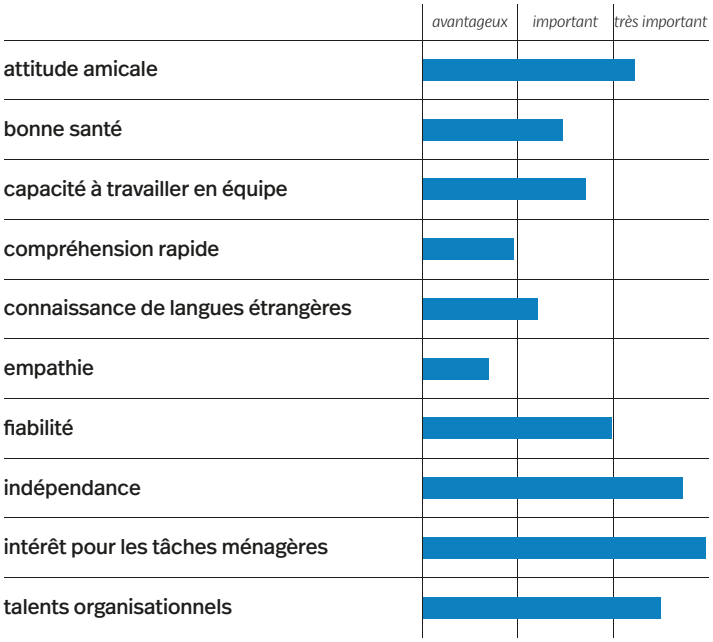
Au service d'étages, ils prennent soin, avec d'autres collaborateurs et collaboratrices, des chambres: les hôtes doivent trouver une chambre propre et accueillante. À la buanderie/lingerie, ils s'occupent quotidiennement du linge. À l'aide de machines très modernes, ils trient, lavent, repassent et raccommodent ce dernier.

Dans le domaine de la logistique (tenue du stock), ils commandent les denrées alimentaires, les produits de lessive et de nettoyage, contrôlent les livraisons, rangent les produits et les distribuent aux différents services. Ils travaillent également à l'office et au buffet où ils préparent les petits déjeuners ou les boissons fraîches et repas commandés par les clients.

Quoi et pourquoi?

- Afin que le convive se sente dans sa chambre d'hôtel comme à la maison, la spécialiste en hôtellerie veille à un nettoyage minutieux et à une atmosphère chaleureuse.
- Afin que les assistants sachent quelles tâches effectuer, le spécialiste en hôtellerie les informe consciencieusement et supervise leur travail.
- Afin que chaque client ait son petit déjeuner à l'heure souhaitée, la spécialiste en hôtellerie prépare tout ce qui est nécessaire à temps dans la cafétéria.
- Afin qu'il y ait toujours un stock d'aliments suffisant, de produits de nettoyage, etc., le spécialiste en hôtellerie contrôle et complète le stock en permanence (économat).
- Afin que le personnel de restauration puisse servir rapidement les clients, la spécialiste en hôtellerie met à disposition les boissons commandées au buffet.
- Afin que le linge soit en parfait état, le spécialiste en hôtellerie s'occupe de la lessive, du repassage et du raccommodage.

Profil requis



Les faits

Admission Scolarité obligatoire achevée, niveau moyen ou supérieur. Des connaissances de langues étrangères sont un avantage.

Formation 3 ans d'apprentissage dans un hôtel. La formation comprend une formation pratique au secrétariat de l'hôtel.
Remarque: cette profession est en cours de révision et sera fusionnée avec la formation professionnelle de gestionnaire en intendance CFC.
Employé/e en hôtellerie AFP: formation de base de 2 ans avec attestation. Une description individuelle est disponible sur www. gateway.one/formations.

Les aspects positifs Le travail est varié. Les spécialistes en hôtellerie sont en contact avec beaucoup de gens, que ce soit avec les employés ou les hôtes.

Les aspects négatifs Cela peut parfois être stressant. Les clients difficiles peuvent mettre la patience à rude épreuve et il faut toutefois rester calme et aimable.

Bon à savoir Les spécialistes en hôtellerie ont des horaires de travail irréguliers. Ces derniers leur sont toutefois communiqués assez tôt pour qu'ils puissent organiser leur temps libre. Ils sont souvent libres quand les autres doivent travailler. Ce qui rend difficile les contacts privés, mais ce qui peut être très agréable quand il s'agit d'éviter les heures de pointe lors du shopping.

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 de la restauration DF, chef/fe du secteur hôtelier-intendance DF (diplôme fédéral)
- Responsable du secteur hôtelier-intendance BF, responsable de la restauration BF (brevet fédéral)
- Cuisinier/-ière CFC ou spécialiste en restauration CFC (apprentissage complémentaire)
- **Spécialiste en hôtellerie CFC**
- Employé/e en hôtellerie AFP ou scolarité obligatoire achevée