

Employé/e en hôtellerie-intendance AFP

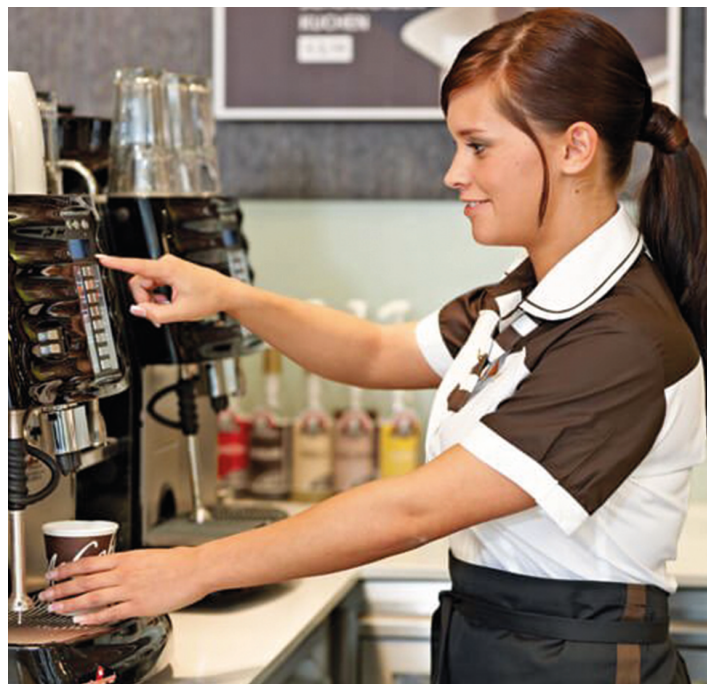
organiser, nettoyer, laver, repasser, commander, gérer, lits

Les employés et employées en hôtellerie-intendance contribuent à ce que les clients des hôtels ou des centres de soins, les patients des hôpitaux et les résidents des homes se sentent bien. Au service des étages, ils veillent à la propreté des chambres, font les lits, changent les draps et les serviettes, nettoient les salles de bain et les sols et remplissent le cas échéant le minibar.

Dans la blanchisserie (lingerie), les employés et employées en hôtellerie-intendance aident à laver les draps et les vêtements de travail, utilisent les machines à laver et à repasser et effectuent également des travaux d'entretien et de couture. Si des séminaires ont lieu à l'hôtel, ils aménagent

les locaux à cet effet, placent les tables et les chaises et installent le rétroprojecteur ou le vidéoprojecteur ainsi que d'autres moyens auxiliaires.

Dans les restaurants et les cantines, ils préparent les couverts, débarrassent ensuite la vaisselle et les couverts et s'occupent de la vaisselle. Au buffet, ils préparent le café, le thé et les boissons lactées et préparent les plateaux de fromage et de charcuterie. Ils servent les plats et s'occupent des nappes fraîches, nettoient les meubles et vident les corbeilles à papier. Ils veillent également à l'ordre dans les salles de séjour et les couloirs, entretiennent les plantes et les fleurs. Ils créent ainsi une atmosphère confortable.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que les nouveaux hôtes soient accueillis de manière particulièrement chaleureuse, l'employé en hôtellerie-intendance prépare des coupes de fruits ou des fleurs, écrit une petite carte ou dépose un petit morceau de chocolat sur l'oreiller.
- ▶ Afin que le linge d'hôtel et les vêtements professionnels soient toujours propres et sans taches, l'employé en hôtellerie-intendance les lave, les sèche et les repasse dans la blanchisserie avec des machines modernes.
- ▶ Afin que les clients puissent se reposer et profiter d'un petit rafraîchissement, l'employée en hôtellerie-intendance met des boissons à disposition.

Les faits

Admission Ecole obligatoire achevée, bonnes connaissances de l'allemand et du dialecte suisse.

Formation 2 ans de formation professionnelle initiale dans un home, un hôpital, un hôtel ou un restaurant. Ceux qui obtiennent de bons résultats peuvent ensuite passer à la deuxième année de la formation initiale de gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC. Les activités sont similaires, mais le métier est plus exigeant et la matière scolaire plus difficile. De plus, les responsabilités sont plus importantes.

Les aspects positifs Les employés et employées en hôtellerie-intendance sont coresponsables du bon fonctionnement de la partie intendance d'un grand établissement. De

plus, leur métier leur permet de découvrir la Suisse, voire le monde.

Les aspects négatifs Selon le lieu de travail, les employés et employées en hôtellerie-intendance ont des horaires irréguliers, y compris le travail de nuit et de week-end. La charge de travail varie en fonction de la saison.

Bon à savoir Les professionnels sont fiables, aimables et attentifs. Ils travaillent en équipe selon les instructions de leurs supérieurs, mais doivent également effectuer de nombreuses tâches de manière autonome. Les personnes motivées et flexibles ont de bonnes chances de trouver un emploi après leur formation.

Profil requis

	avantageux	important	très important
attitude amicale, bonnes manières	[Bar chart: 2 bars]		
capacité à travailler en équipe, capacité de communiquer	[Bar chart: 2 bars]		
connaissance de langues étrangères	[Bar chart: 2 bars]		
indépendance, loyauté	[Bar chart: 2 bars]		
intérêt pour l'hôtellerie, les tâches ménagères et la gastronomie	[Bar chart: 2 bars]		
pas d'allergies	[Bar chart: 2 bars]		
résilience, bonne santé	[Bar chart: 2 bars]		
sens de l'ordre et de la propreté, sensibilisation à l'hygiène	[Bar chart: 2 bars]		
talents organisationnels, fiabilité	[Bar chart: 2 bars]		
talents pour l'improvisation, sens pratique	[Bar chart: 2 bars]		

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 d'entreprise de l'hôtellerie et de la intendance DF, dirigeant/e en facility management et maintenance DF
Chef/fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration BF etc. (brevet fédéral)
Spécialiste en restauration CFC, cuisinier/-ière CFC, spécialiste en restauration de système CFC
Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC (entrée en 2e année d'apprentissage)
Employé/e en hôtellerie-intendance AFP
Scolarité obligatoire achevée