berufsberatung
.ch

Employé en hôtellerie-intendance AFP
Employée en hôtellerie-intendance AFP

Intendance | Restauration, hôtellerie

En tant qu'employée ou employé en hôtellerie-intendance, tu travailles principalement en équipe et contribues au bien-être des clients dans les établissements de soins de santé, dans des hôtels, ou d’autres structures similaires. Tu t'occupes de l'entretien des locaux, de la blanchisserie et de la restauration, en créant une atmosphère agréable.

Tâches

Accueil

- Participer à l'accueil des clients et des hôtes
- Enregistrer et transmettre les données et les informations concernant les hôtes
- Prendre note des réclamations des clients et les transmettre au service responsable
- Prendre soin de son apparence et se présenter de manière adéquate

---

Nettoyage et entretien

- Nettoyer le linge des clients et de l'institution
- Utiliser et nettoyer les machines et équipements de la blanchisserie afin de préserver la valeur des objets et des textiles
- Nettoyer et entretenir les locaux comme les halls d'entrée, les couloirs, les chambres, ainsi que le mobilier et les équipements, en recourant à des méthodes de nettoyage écologiques et économiques
- Préparer, aménager et décorer les pièces telles que les salles à manger, les salles de conférence ou d'exposition
- S'occuper des plantes, préparer des arrangements floraux et des décorations
- Trier les déchets selon les directives d'entreprise, les éliminer ou les recycler

---

Service

- Préparer des boissons et des plats simples
- Nettoyer la vaisselle, les appareils et les ustensiles de cuisine utilisés
- Servir leurs commandes aux clients et réapprovisionner les buffets

- Garnir les plateaux et les livrer aux clients souhaitant être servis en chambre

---

Tâches administratives

- Gérer, stocker et éliminer les denrées alimentaires et les marchandises dans le respect de l'environnement
- Assurer la distribution des marchandises et tenir à jour le fichier des stocks
- Remplir et transmettre les documents relatifs à l'organisation de l'entreprise, tels que horaires, congés ou signalements de pannes
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité au travail et de protection de la santé.

Environnement de travail

En tant qu'employée ou employé en hôtellerie-intendance, tu travailles principalement en équipe et tu es en contact avec les clients et les hôtes. Les conditions de travail varient selon le lieu et le secteur d'activité et peuvent impliquer des horaires irréguliers, avec des gardes le soir et le week-end.

Tu exerces tes activités dans des hôtels et auberges, ainsi que divers établissements d'accueil: cantines, hôpitaux, cliniques, foyers, institutions pour personnes âgées, handicapées ou en convalescence. Une fois la formation professionnelle initiale terminée, il est toujours possible de changer de secteur, par exemple passer du secteur de la santé à celui de l'hôtellerie, ou inversement. Dans le secteur du tourisme, il est également possible de travailler de manière saisonnière, par exemple dans une station de ski ou sur un bateau.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Sens de l'accueil
- Aptitude à travailler en équipe
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Courtoisie et tact
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Présentation soignée
- Résistance physique
- Esprit méthodique

Intérêts

- Avoir des contacts avec d'autres personnes
- Travailler avec ses mains
- Conseiller
- Planifier, organiser

Formation

Cette formation s'acquiert par un apprentissage en entreprise ou en école à plein temps.

Entreprise

Formation pratique 4 jours par semaine dans un hôtel ou un établissement d'accueil

École

Formation théorique 1 jour par semaine dans les écoles professionnelles cantonales ou cours-blocs de 2x5 semaines comprenant les cours interentreprises dans une classe intercantonale romande à l'hôtel-école de Suisse romande à Crans-Montana (VS)

Cours interentreprises

14 jours sur 2 ans

École à plein temps

Théorie et pratique à Châteauneuf (VS) ou à Courtételle (JU) Pour plus de détail, consulter orientation.ch/ecoles

Durée

2 ans

Conditions d'admission

- Scolarité obligatoire achevée
- Certaines entreprises ou écoles recourent à un examen d'admission

Titre obtenu

Attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) d'employée ou d'employé en hôtellerie-intendance

Formations continues

Apprentissage complémentaire

En tant qu'employée ou employé en hôtellerie-intendance, tu peux envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de **gestionnaire en hôtellerie-intendance** (https://orientation.ch/fr/professions/gestionnaire-en-hotellerie-intendance-cfc). Un CFC est nécessaire pour accéder à la maturité professionnelle, et est généralement exigé pour suivre une formation supérieure, par exemple un brevet fédéral.

Professions voisines

Profession
Employé-e en cuisine AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/employe-e-en-cuisine-afp

Profession
Employé-e en restauration de système AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/employe-e-en-restauration-de-systeme-afp

Profession
Employé-e en restauration AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/employe-e-en-restauration-afp

Profession
Agent-e de propreté AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/agent-e-de-proprete-afp

Autre information

Numéro Swissdoc

0.230.11.0

Liens utiles

OrTra Intendance Suisse (http://www.hauswirtschaft.ch)

Hôtel-école de Suisse romande (https://www.metiershotelresto.ch)

École professionnelle artisanat et service communautaire (EPASC) (https://www.hfthun.ch/fr/apprentissage)

Fondation rurale interjurassienne (FRI) (https://www.frij.ch)

Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78405?lang=fr)