

Hôtelière-restauratrice ES

Hôtelier-restaurateur ES

Restauration, hôtellerie

En tant qu'hôtelière-restauratrice ou hôtelier-restaurateur, vous dirigez des établissements d'hôtellerie-restauration, tels que des hôtels, des restaurants ou des cafés. Vous veillez à satisfaire la clientèle et à assurer la rentabilité de l'établissement. Vous gérez à la fois le personnel, la qualité de la restauration, l'intendance, l'accueil de la clientèle et la comptabilité.

Tâches

Gestion d'entreprise

- Superviser la qualité du travail en cuisine et en salle
- Coordonner l'organisation de banquets, repas de groupes et autres événements
- Superviser la préparation et la décoration des chambres, ainsi que le service de chambre
- Former et organiser le travail des collaborateurs: gestionnaires en intendance, spécialistes en hôtellerie ou en restauration, etc.
- Informer les clients des offres touristiques et organiser des activités en collaboration avec les agences de voyage
- Veiller au respect des normes en vigueur: santé et sécurité au travail, protection de l'environnement, etc.

Gestion des finances

- Tenir la comptabilité: établir les bilans et comptes de l'entreprise, calculer les budgets, les coûts et les prix ou encore les salaires et charges sociales
- Clarifier les questions fiscales, juridiques et d'assurances
- Gérer le marketing et la communication: promotions, événements, site Internet, réseaux sociaux, etc.

Gestion du personnel

- Recruter et former le personnel
- Vérifier les contrats de travail
- Planifier et organiser les activités et les horaires de travail des employés
- Organiser des entretiens réguliers avec les collaborateurs

Environnement de travail

En tant qu'hôtesse-restauratrice ou hôte-restaurateur, vous exercez dans un domaine qui demande de la flexibilité, les horaires de travail pouvant être irréguliers, incluant le travail en soirée et le week-end.

Vous travaillez dans des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration (traditionnelle, collective ou de système), en Suisse comme à l'étranger. Cela peut être des hôtels, des restaurants, des fast-foods, des restaurants d'entreprises, d'hôpitaux, de homes ou encore de centres commerciaux. Vos tâches varient selon la taille de l'établissement, son emplacement et le type de clientèle. Vous assumez souvent des tâches de gestion ou de direction, surtout dans les plus petits établissements.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Sens commercial
- Aptitude à travailler de façon indépendante
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Résistance au stress
- Sens de l'accueil
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Facilité pour les langues
- Facilité de contact

Intérêts

- Diriger et assumer des responsabilités
- Avoir des contacts avec d'autres personnes
- Planifier, organiser

Formation

Cette formation s'acquiert par des études dans une école supérieure.

Offre d'études

Tout afficher

<https://www.berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=128513&language=5239>

Durée

- 2 à 3 ans

Conditions d'admission

- Les conditions d'admission figurent dans le **plan d'études cadre** ↗
<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/12213>

Titre obtenu

- Diplôme d'hôtelière-restauratrice ou d'hôtelier-restaurateur ES

Formations continues

Cours

Cours de **GastroSuisse** ↗

<https://gastrosuisse.ch/fr/formation/formation-continue>

ou d'**HotellerieSuisse** ↗

<https://www.hotelleriesuisse.ch/fr/formation-et-qualifications/debut-vie-pro-et-carriere/formations-continues>

Professions voisines

Autre information

Numéro Swissdoc

Liens utiles

GastroSuisse

<https://www.gastrosuisse.ch/fr>

Fédération de l'hôtellerie et de la restauration

HotellerieSuisse

<https://www.hotelleriesuisse.ch/fr>

Bases legales

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/203?lang=fr>