orientation
.ch

Responsable du secteur hôtelier-intendance BF

Intendance | Restauration, hôtellerie

En tant que responsable du secteur hôtellerie-intendance, vous organisez les différentes tâches nécessaires à la gestion d'un hôtel, d'un hôpital, d'un home ou d'autres établissements d'accueil. Vous veillez au bien-être des clients et des collaborateurs en organisant les services de nettoyage, les processus de gestion du linge, l'approvisionnement et les services de restauration.

Tâches

Planification et organisation du travail

- Organiser les différents secteurs de l'intendance, tels que le nettoyage, la blanchisserie ou la restauration
- Planifier, coordonner et superviser le travail du personnel en tenant compte des qualifications de chaque employé
- Coordonner la communication entre les différentes personnes en contact avec l'établissement, par exemple les clients, les hôtes ou les autorités
- Procéder à l'achat d'équipements, tester le matériel ou confier cette tâche à du personnel spécialisé
- Assurer l'approvisionnement en boissons et denrées alimentaires, en produits et matériel de nettoyage, en linge, etc.
- Contrôler les livraisons, veiller à ce que le stockage des produits soit conforme aux prescriptions en matière d'hygiène et de sécurité, vérifier les stocks

---

Gestion du personnel et tâches administratives

- Recruter le personnel, établir les horaires de travail, planifier les vacances et les congés
- Assurer l'information et la formation continue du personnel, par exemple en organisant des cours de perfectionnement internes
- Planifier et mettre en œuvre des mesures en matière d'hygiène, de sécurité de l'entreprise, de sécurité au travail et de protection de la santé et de l'environnement
- Calculer et évaluer la rentabilité et, en fonction des résultats, prendre les mesures nécessaires
- Participer à l'élaboration du budget des différents secteurs, établir et contrôler les devis

Environnement de travail

En tant que responsable du secteur hôtellerie-intendance, vous exercez d’une part votre activité au bureau, pour la planification, les commandes et la correspondance. Vous effectuez d’autre part votre travail « sur le terrain » pour superviser les travaux de nettoyage et, parfois, y participer. Vos horaires peuvent être irréguliers.

Vous occupez des postes à responsabilité dans diverses structures et institutions publiques et privées, par exemple des établissements de soins, des organisations d'aide et soins à domicile, des hôpitaux, des cliniques, des centres de formation et de congrès, des hôtels, des entreprises de restauration ou de nettoyage. Vous pouvez également créer votre propre entreprise de services.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Résistance au stress
- Sens de l'accueil
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Facilité de contact
- Résistance physique
- Rapidité d'exécution
- Sens de l'hygiène et de la propreté

Intérêts

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

Formation

Cette formation est généralement modulaire et s'acquiert en emploi.

Offre d'études

Tout afficher
https://orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128638

Durée

- 2 ans

Conditions d'admission

Les conditions d'admission à l'examen figurent dans le **règlement** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/13364).

Titre obtenu

- Brevet fédéral de responsable du secteur hôtelier-intendance

Formations continues

Cours

- Cours organisés par **HotellerieSuisse et Gastrosuisse** (https://hotelgastro.ch/fr/cours-specialises/)

Diplôme fédéral

- Chef-fe du secteur hôtelier-intendance DF
- Dirigeant-e en facility management et maintenance DF
- Chef-fe de la restauration collective DF
- Chef-fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration DF

Professions voisines

Profession
Responsable de la restauration BF

https://orientation.ch/fr/professions/responsable-de-la-restauration-bf

Autre information

Numéro Swissdoc

0.230.15.0

Liens utiles

GastroSuisse (https://gastrosuisse.ch/fr)

Fédération de l'hôtellerie et de la restauration

Association suisse du facility management et de la maintenance (fmpro) (https://www.fmpro-swiss.ch/fr)

OrTra Intendance Suisse (https://www.hauswirtschaft.ch/fr/)

Organisation du monde de travail du secteur de l'intendance

Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/15483?lang=fr)