orientation
.ch

Chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration BF
Cheffe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration BF

Restauration, hôtellerie

En tant que cheffe ou chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration, vous dirigez des hôtels, des restaurants, des bars, ou encore des cantines. Vous organisez et supervisez le fonctionnement de l'établissement. Vous êtes également responsable de la promotion et du marketing.

Tâches

Gestion d'entreprise

- Créer et mettre en place les processus de travail de l'entreprise
- Adapter l'offre de plats et de boissons à la saison et aux besoins des clients
- Organiser et superviser les tâches des collaborateurs, par exemple le stockage des produits ou le service en chambre
- Garantir la qualité des produits et des services, par exemple la propreté des chambres ou la qualité des plats
- Veiller au respect des consignes en matière de protection de la santé, de sécurité au travail et d'hygiène
- Appliquer des méthodes de gestion au sein de l'entreprise, notamment en matière de ressources humaines

Gestion du personnel

- Recruter le personnel et organiser sa formation
- Gérer les contrats de travail
- Planifier et organiser les activités et les horaires de travail des employés et diriger leur travail
- Organiser des entretiens réguliers avec les collaborateurs

Gestion des finances

- Vérifier la comptabilité, contrôler les revenus et les charges, analyser les résultats
- Ajuster les tarifs en fonction de l'évolution du marché, par exemple en raison de l'inflation
- Planifier la communication, les campagnes publicitaires et les événements

Environnement de travail

En tant que cheffe ou chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration, vos horaires de travail varient en fonction du type d'entreprise. Souvent irréguliers, ils peuvent inclure des heures supplémentaires et une présence durant le week-end et les jours fériés.

Vous trouvez des emplois dans tous les domaines de l'hôtellerie et de la restauration. Vous gérez par exemple des hôtels, des bars, des cafés, des restaurants ou encore des cantines.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- 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
- Capacité de planification et d'organisation

Intérêts

- Diriger et assumer des responsabilités
- Travailler avec des produits alimentaires
- 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=128642

Durée

- 1 an

Conditions d'admission

Les conditions d'admission figurent dans le **règlement** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3240).

Titre obtenu

- Brevet fédéral de cheffe ou de chef d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration

Formations continues

Cours

- Cours de **GastroSuisse** (https://gastrosuisse.ch/fr/formation/formation-continue)

Diplôme fédéral

- Chef-fe de la restauration collective DF
- Chef-fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration DF

Professions voisines

Profession

Responsable du secteur hôtelier-intendance BF

https://orientation.ch/fr/professions/responsable-du-secteur-hotelier-intendance-bf

Profession

Chef-fe de réception BF

https://orientation.ch/fr/professions/chef-fe-de-reception-bf

Profession

Responsable de la restauration BF

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

Autre information

Numéro Swissdoc

0.220.40.0

Liens utiles

GastroSuisse (https://gastrosuisse.ch/fr)
Fédération de l'hôtellerie et de la restauration
Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79043?lang=fr)