

Cheffe du secteur hôtelier-intendance DF

Chef du secteur hôtelier-intendance DF

Intendance

Restauration, hôtellerie

En tant que cheffe ou chef du secteur hôtelier-intendance, vous dirigez les activités liées à l'entretien ménager dans des hôtels, des hôpitaux, des homes ou dans la restauration collective. Vous planifiez l'aménagement intérieur, établissez des concepts de nettoyage et de blanchisserie, gérez les budgets, optimisez les processus et dirigez les collaborateurs.

Tâches

Organisation de l'aménagement intérieur

- Concevoir l'aménagement intérieur de pièces, par exemple en réagénant les salles communes d'un EMS
- Choisir des meubles, couleurs, matériaux et décorations appropriés
- Veiller à ce que l'aménagement soit confortable, durable et facile d'entretien
- Contribuer à la planification lors de travaux de transformation et de construction en tenant compte des processus opérationnels

Planification du nettoyage, de la blanchisserie et de l'hygiène

- Établir des concepts d'hygiène, d'élimination des déchets et de sécurité en collaboration avec d'autres spécialistes
- Définir les processus de travail pour le nettoyage et la blanchisserie
- Acquérir le matériel et les appareils tels que produits de nettoyage ou machines à laver
- Établir des plans d'affectation
- Veiller au respect des normes de qualité et des dispositions légales

Conduite du personnel

- Planifier les effectifs requis
- Recruter et instruire les nouveaux collaborateurs
- Diriger et accompagner les collaborateurs
- Contrôler les rapports et horaires de travail

Gestion d'entreprise et administration des finances

- Représenter le domaine ménager vis-à-vis de la direction et d'autres départements
- Planifier les budgets et surveiller les coûts
- Conseiller la direction sur les questions financières et juridiques, par exemple dans le cadre d'un contrat avec une société de nettoyage externe

Environnement de travail

En tant que cheffe ou chef du secteur hôtelier-intendance, vous pouvez travailler selon des horaires irréguliers, en fonction de l'entreprise qui vous emploie, avec du travail la nuit et les week-ends.

Vous occupez un poste de cadre moyen ou supérieur au sein d'une entreprise active dans l'hôtellerie ou la restauration collective, d'un home ou d'un hôpital.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Capacité de planification et d'organisation
- Sens des responsabilités
- Sens de la communication
- Sens de l'accueil
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Résistance au stress
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit

Intérêts

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

Formation

Cette formation est généralement modulaire et s'acquiert en emploi. Les conditions d'admission à l'examen figurent dans le règlement du SEFRI.

Formations continues

Cours

Cours de **Hotel & Gastro formation** ↗
<https://hotelgastro.ch/fr/cours-specialises/>

Cours de **GastroSuisse** ↗
<https://gastrosuisse.ch/fr/formation/training-und-coaching>

Haute école

Bachelor of Science en **Hospitality Management**
<https://www.orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/hospitality-management>

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles.

Autre information

Numéro Swissdoc

0.230.1.0

Liens utiles

OrTra Intendance Suisse

<https://hauswirtschaft.ch>

Organisation du monde du travail: intendance

GastroSuisse

<https://gastrosuisse.ch/fr>

Fédération de l'hôtellerie et de la restauration

HotellerieSuisse

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

Association des établissements d'hébergement suisses

Bases legales

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78442?lang=fr>