



• [Professions](#) >

• [Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC](#)



Profession



Menu

## Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC

### Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC



Intendance

Alimentation, gastronomie



J'aime



Comparer



Contenu de la page

- [Tâches](#)
- [Environnement de travail](#)
- [Qualités requises et intérêts](#)
- [Formation](#)
- [Formations continues](#)
- [Professions voisines](#)
- [Autre information](#)

**Durée**

3 ans

## Diplôme

Certificat fédéral de capacité CFC

### Indications sur les salaires

1<sup>re</sup> année d'apprentissage: 1020 francs

2<sup>e</sup> année d'apprentissage: 1300 francs

3<sup>e</sup> année d'apprentissage: 1550 francs

En tant que gestionnaire en hôtellerie-intendance, tu t'occupes de l'accueil, du service et de l'entretien dans les hôtels, homes, hôpitaux et autres institutions. Tu planifies, exécutes ou supervises diverses activités dans les domaines de l'hébergement, de la blanchisserie, de la logistique et de la restauration, dans le but d'assurer un séjour agréable aux clients.



### Conseils

[Candidature pour l'apprentissage](#)

[1046 adresses de](#)

[stages](#)**Contacte une entreprise**

**pour un stage**

[222 places](#)

[d'apprentissage](#)**Trouve ta place**

**d'apprentissage**

## Tâches

### Accueil

- Accueillir, conseiller et assister les clients et les hôtes de l'établissement
- Enregistrer les réservations, gérer les arrivées et les départs
- Traiter les retours et réclamations des hôtes
- Communiquer avec les hôtes et les clients en anglais ou dans une langue nationale
- Soigner son apparence

### Nettoyage et entretien

- Trier le linge, le laver à la machine, le repasser et le ranger
- Nettoyer les vêtements des hôtes comme des chemises, des robes, des pantalons à leur demande
- Utiliser et entretenir les appareils et machines à laver
- Aménager et nettoyer le mobilier et les locaux comme les halls d'entrée, les couloirs, les chambres, les salles de conférence
- Composer des arrangements floraux et entretenir les plantes et les fleurs
- Nettoyer l'environnement autour de l'établissement de manière écologique et économique

### Service de restauration

- Préparer le matériel nécessaire au service comme la vaisselle, les couverts, les plats et les verres
- Contrôler et préparer les boissons et les plats et réapprovisionner les buffets
- Conseiller les clients sur le choix des boissons et des plats, prendre les commandes et servir à table ou en chambre
- Organiser les travaux de nettoyage et y participer
- Nettoyer et entretenir les machines et appareils tels que lave-vaisselles, chauffe-plats, ou machines à café

### Tâches administratives

- Optimiser les processus d'organisation
- Gérer les denrées alimentaires et les marchandises de l'établissement, par exemple les achats, la réception des commandes, le contrôle des livraisons, et le stockage

- Préparer et rédiger des documents administratifs comme des lettres, rapports, commandes, plans de travail
- Donner des instructions claires aux employés et superviser le travail du personnel auxiliaire
- Contrôler le respect des normes d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail



**Vidéos sur la profession**





## Environnement de travail



En tant que gestionnaire en hôtellerie-restauration, tu exerces tes activités le plus souvent en équipe, mais également parfois de manière indépendante, selon l'établissement. L'étendue de tes tâches dépend de la taille de l'établissement: dans un petit hôtel, elles sont plus variées, tandis que dans un grand établissement, elles sont plus spécifiques. Le travail s'effectue dans le respect des normes légales et de l'entreprise en matière d'hygiène et de sécurité, ainsi que des critères de qualité du secteur. Tes horaires peuvent être irréguliers avec des gardes le soir et le week-end et la charge de travail peut varier en fonction de la saison.

Tu exerces tes activités dans des établissements touristiques, des hôpitaux, des institutions pour personnes âgées, handicapées ou en convalescence. Grâce à une formation continue adaptée, tu as la possibilité d'accéder à des postes à responsabilités dans des institutions publiques ou privées.

## 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
- Esprit méthodique

- Présentation soignée
- Résistance physique
- Sens de l'hygiène et de la propreté

### **Intérêts**

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

### **Formation**

#### 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

19 jours sur 3 ans

#### École à plein temps

Châteauneuf (VS) Courtételle (JU) Pour plus de détail, consulter [orientation.ch/ecoles](http://orientation.ch/ecoles)



#### Toutes les écoles

#### Durée

3 ans

#### Conditions d'admission

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

#### Maturité professionnelle

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

#### Titre obtenu

Certificat fédéral de capacité (CFC) de gestionnaire en hôtellerie-intendance

#### Profession

Employé-e en hôtellerie-intendance AFP

Tu peux aussi apprendre ce métier en 2 ans

[Voir la profession](#)



## Formations continues

### Brevet fédéral

- Responsable du secteur hôtelier-intendance BF
- Chef-fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration BF
- Responsable de la restauration BF
- Chef-fe de réception BF

### Diplôme fédéral

- Chef-fe de la restauration DF
- Chef-fe de la restauration collective DF
- Chef-fe du secteur hôtelier-intendance DF
- Dirigeant-e en facility management et maintenance DF

### École supérieure

- Hôtelier/ière-restaurateur/trice ES
- Responsable d'exploitation en facility management ES

### Haute école

- Bachelor of Science en hôtellerie et professions de l'accueil
- Bachelor of Science en Facility Management

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles.

## Professions voisines



Profession



Profession

**Spécialiste en communication hôtelière CFC**



Profession

**Gestionnaire en restauration de système CFC**



Profession

**Spécialiste en restauration CFC**



Profession

**Agent-e de propreté CFC**



### Autre information



Numéro Swissdoc



Liens utiles

OrTra Intendance Suisse

Hotelleriesuisse

Hôtel-école de Suisse romande

École professionnelle artisanat et service communautaire (EPASC).

Fondation rurale interjurassienne (FRI).

Bases legales



Downloads

Description de la profession en PDFPDF



**Adresses des offices d'orientation****Vous souhaitez prendre rendez-vous pour une consultation et recherchez l'office le plus proche.** →



**FAQ****Questions d'orientation les plus fréquemment posées** →

**Information pour**

Écolières et écoliersGymnasiennes et gymnasiensAdultesShop CSFO: Brochures sur les professions, les études et la carrière







[Contacter orientation.ch](https://www.orientation.ch)

Une prestation fournie par le CSFO sur mandat des cantons (CDIP) et avec le soutien de la Confédération (SEFRI)



**SDBB | CSFO**

En collaboration avec:

  Les services cantonaux  
d'orientation professionnelle,  
  universitaire et de carrière

[Impressum](#)[Protection des données](#)[Accessibilité](#)[Utilisation](#)