

## Description

Le ou la responsable du secteur hôtelier-intendance organise et planifie différentes tâches au sein d'un ménage collectif: hôpital, home, restaurant du personnel, foyer, hôtel, etc. Ces tâches sont réparties en plusieurs secteurs: nettoyage, entretien du linge, hébergement et restauration. Selon la taille et le type de l'établissement, ces professionnels assument la responsabilité d'un ou plusieurs de ces secteurs.

Leurs principales activités consistent à:

### Planification et organisation du travail

- organiser les divers secteurs qui relèvent de l'intendance: nettoyage, entretien, blanchisserie, restauration, etc.;
- planifier, coordonner et contrôler le travail des différentes équipes en tenant compte des effectifs et des qualifications de chaque employé-e;
- assurer un rôle d'intermédiaire entre les différentes personnes en contact avec l'établissement: clients, invités, employés, partenaires, autorités, etc.;
- participer à l'élaboration du budget des différents secteurs;
- procéder à la planification de projets de transformation ou d'acquisition d'équipements, tester le matériel ou confier cette tâche à des professionnels;
- assurer l'approvisionnement en boissons et produits alimentaires, en produits et matériel de nettoyage, en linges, etc.;
- contrôler les livraisons, veiller à ce que l'entreposage des produits soit conforme aux prescriptions et mesures d'hygiène et de sécurité, vérifier les stocks;
- assurer l'élimination des déchets dans le respect des lois sur la protection de l'environnement;
- planifier et mettre en œuvre des mesures en matière d'hygiène, de sécurité au travail, de santé et de protection de l'environnement;
- calculer et évaluer la rentabilité de l'établissement; prendre les mesures nécessaires selon les résultats;

### Gestion du personnel

- recruter le personnel, établir les horaires de travail, planifier les vacances et les congés, assurer l'information et la formation continue des employé-e-s;
- établir les liens entre l'intendance et les autres secteurs de l'entreprise: direction, service technique et service administratif.

### Environnement de travail

Les responsables du secteur hôtelier-intendance effectuent leur travail soit au bureau, pour tout ce qui a trait à la planification, aux commandes et à la correspondance, soit «sur le terrain» pour superviser les travaux de ménage et, parfois, y participer. Ils travaillent au sein d'une équipe et sont en contact avec les clients et les fournisseurs de biens ou de services. Leurs horaires de travail peuvent être irréguliers.

## Formation

La formation de responsable du secteur hôtelier-intendance s'acquiert en emploi.

### Lieu

- Pully/VD.

Pour plus de détails, consulter [www.orientation.ch/ecoles](http://www.orientation.ch/ecoles).

### Durée

- 34 jours sur 1,5 an environ.

### Conditions d'admission à l'examen

- certificat fédéral de capacité (CFC) de gestionnaire en hôtellerie-intendance et 3 ans d'expérience professionnelle à 80% dans le secteur, dont 1 an dans une fonction dirigeante;
- ou CFC dans un autre domaine et 4 ans d'expérience professionnelle à 80% dans le secteur, dont 1 an dans une fonction dirigeante.

De plus, pour tous les titres mentionnés:

- certificats de modules requis ou attestations d'équivalence;
- participation au cours de formation destiné aux formateurs actifs.

### Titre délivré

- brevet fédéral de responsable du secteur hôtelier-intendance.

### Contenu (branches d'examen)

- gestion des collaborateurs, utilisation des techniques d'autogestion et de communication;
- commercialisation d'offres et de prestations de services;
- utilisation des instruments financiers;
- conception de la gestion d'entreprise;
- planification et organisation du processus de nettoyage, ainsi que création d'espaces conviviaux;
- planification et organisation du processus de l'entretien des textiles;
- conception et organisation d'offres de restauration et de prestations de services.

## Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Esprit de décision
- Esprit méthodique
- Sens de l'accueil
- Courtoisie et tact
- Résistance nerveuse
- Sens commercial

## Perspectives professionnelles

Les responsables du secteur hôtelier-intendance occupent un poste à responsabilités dans le secteur hôtelier d'un établissement médico-social (EMS), d'un centre de congrès ou d'un internat, dans le secteur nettoyage et entretien d'une grande entreprise ou d'une administration, dans un hôtel, dans un restaurant d'entreprise, etc. Ils peuvent en outre créer leur propre entreprise de services.

### Perfectionnement

Les responsables du secteur hôtelier-intendance peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours de formation continue organisés par les associations professionnelles ou par des institutions spécialisées;
- diplôme fédéral de chef-fe du secteur hôtelier-intendance, de chef-fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration, de chef-fe de la restauration collective ou de dirigeant-e en facility management et maintenance;
- diplôme de responsable d'exploitation en facility management ES;
- Bachelor of Science HES en hôtellerie et professions de l'accueil;
- etc.

Pour plus de détails, consulter [www.orientation.ch/perfectionnement](http://www.orientation.ch/perfectionnement).

## Professions voisines

- Économiste d'entreprise HES en hôtellerie et professions de l'accueil/Économiste d'entreprise HES en hôtellerie et professions de l'accueil
- Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC/Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC
- Maître d'économie familiale/Maîtresse d'économie familiale
- Responsable de ménage agricole BF/Paysanne BF

## Adresses

Hôtel & Gastro Formation  
Siège romand  
Route des Pressoirs 8  
1027 Lonay  
Tél.: 021 804 85 30  
<https://www.hotelgastro.ch/fr>

HotellerieSuisse  
Monbijoustrasse 130  
Case postale  
3001 Berne 1  
Tél.: 031 370 42 55  
<https://www.hotelleriesuisse.ch>  
<https://www.metiershotelresto.ch>

OrTra Intendance Suisse  
Adligenswilerstrasse 22  
Case postale 3027  
6002 Lucerne 2  
<http://www.hauswirtschaft.ch>