Description

La nouvelle ordonnance de formation d'Employé-e en hôtellerie-intendance AFP entrera en vigueur le 1er octobre. Cette fiche sera actualisée prochainement.

L'employé ou l'employée en hôtellerie nettoient les chambres, les halls et les salons des hôtels. Ils sont également chargés de travaux à la buanderie, au buffet, à l'économat et à l'office. Ils participent à la création d'une atmosphère accueillante par la propreté de l'établissement et une préparation minutieuse des chambres.

Leurs principales activités consistent à:

Service ménager et service à l'étage

- préparer les chambres des hôtes (changer la literie, passer l'aspirateur, nettoyer la salle de bain et les toilettes, approvisionner le mini-bar, etc.);
- veiller à la propreté des couloirs, des salons, des salles de conférences ou d'expositions;
- aménager et décorer les locaux;
- soigner les plantes, préparer des arrangements floraux et des décorations;
- nettoyer de manière économique et écologique;
- recenser les dommages et insuffisances simples et y remédier le cas échéant;

Buanderie et lingerie

- trier le linge sale (draps, linges, nappes, serviettes, etc.), le laver à la machine, le repasser et le ranger;
- entretenir et nettoyer, à leur demande, les vêtements des hôtes (chemises, robes, pantalons, etc.);

Économat

- réceptionner, contrôler, stocker et inventorier les denrées alimentaires, les boissons, les produits d'entretien et de lessive, etc.;
- assurer la distribution des marchandises et tenir à jour le fichier des stocks;

Buffet et office

- accueillir les hôtes dans la salle du petit-déjeuner ou dans la salle de séminaire;
- préparer des boissons (thé, café, jus de fruits, etc.) et approvisionner le buffet pour le petit-déjeuner;
- garnir des plateaux et les livrer aux clients qui désirent être servis en chambre;
- débarrasser, nettoyer les tables et ranger le matériel;
- nettoyer et entretenir les machines et appareils: machines à laver la vaisselle, chauffe-plats, etc.

Environnement de travail

Les activités des employés en hôtellerie varient en fonction de l'importance de l'hôtel. Dans un petit hôtel, ils sont appelés à effectuer l'ensemble des tâches alors que dans un grand établissement, ils n'assument que les tâches d'un secteur déterminé et collaborent avec des spécialistes en hôtellerie, des intendant-e-s, des concierges, etc. Leurs horaires de travail, irréguliers, les obligent à travailler parfois le soir et en fin de semaine.

Formation

La formation d'employé ou d'employée en hôtellerie s'acquiert par un apprentissage.

Lieux

- formation pratique (en moyenne 4 jours par semaine) dans un hôtel;
- formation théorique (y compris les 16 jours de cours interentreprises), 2 fois 5 semaines de cours blocs par année d'apprentissage à Martigny (Hôtel-école de Suisse romande).

Durée

- 2 ans.

Conditions d'admission

- scolarité obligatoire achevée;
- certaines entreprises recourent à un examen d'admission.

Titre obtenu

- attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) d'employé ou d'employée en hôtellerie.

Contenu

Branches théoriques (sur 2 ans):

- préservation de la valeur dans les étages;
- buanderie;
- prise en charge des hôtes au petit-déjeuner et préservation de la valeur office;
- préservation de la valeur intendance.

Qualités requises

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

- Aptitude à travailler en équipe
- Sens de l'accueil
- Présentation soignée
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Hygiène et propreté
- Résistance physique

Perspectives professionnelles

Les employés en hôtellerie trouvent des débouchés dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration: hôtels, auberges, homes, bateaux de croisières, etc. L'expérience, la formation continue et l'apprentissage de langues étrangères leur permettent d'accéder plus facilement au marché du travail.

Perfectionnement

Les employés en hôtellerie peuvent envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de spécialiste en hôtellerie.

Un CFC est nécessaire pour accéder à la maturité professionnelle, et est généralement exigé pour suivre une formation supérieure (p. ex. brevet fédéral).

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Employé en cuisine AFP/Employée en cuisine AFP
- Employé en intendance AFP/Employée en intendance AFP
- Employé en restauration AFP/Employée en restauration AFP
- Spécialiste en hôtellerie CFC/Spécialiste en hôtellerie CFC
- Spécialiste en restauration CFC/Spécialiste en restauration CFC

Adresses

Gastrosuisse
Formation professionnelle
Avenue Général-Guisan 42a
1009 Pully
Tél.: 021 721 08 30
<https://www.metiershotelresto.ch>
<https://www.gastrosuisse.ch/fr>

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

Hôtel-école de Suisse romande
Rue Marconi 19
1920 Martigny
Tél.: 021 331 40 70
<http://www.hotels-ecoles.ch>

Hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Case postale
3001 Berne 1
Tél.: 031 370 41 11
<https://www.hotelleriesuisse.ch>
<https://www.metiershotelresto.ch>