

## Description

L'hôtelier-restaurateur ou l'hôtelière-restauratrice dirigent des établissements du secteur de l'hôtellerie et de la restauration: hôtels, restaurants, cafés, etc. En tant que cadres, ils veillent à satisfaire la clientèle et à assurer la rentabilité de leur établissement. Ils s'occupent notamment des aspects liés à la gestion du personnel, la qualité de la restauration, l'intendance, l'accueil ou encore la comptabilité.

Leurs principales activités consistent à:

### Gestion d'entreprise

- surveiller le travail en cuisine, la mise en place des tables et la qualité du service;
- veiller à la qualité des plats et des boissons;
- coordonner l'organisation de banquets, repas de groupes ou autres événements;
- superviser la préparation et la décoration des chambres, ainsi que le service de chambre;
- former les collaborateurs (gestionnaires en intendance, spécialistes en hôtellerie ou en restauration, etc.) et organiser leur travail selon les besoins;
- informer les clients sur les offres touristiques et organiser diverses activités en collaboration avec les agences de voyage;
- veiller au respect des normes en vigueur: santé et sécurité au travail, protection de l'environnement, etc.;

### Gestion des finances

- tenir la comptabilité: établissement des bilans et comptes de l'entreprise, calcul des budgets, des coûts et des prix, des salaires et charges sociales, des primes d'assurances, etc.;
- clarifier les questions fiscales, juridiques et d'assurances;
- mettre en place des mesures de marketing et de communication: organisation de promotions et d'événements, développement d'un site Internet, etc.;

### Gestion du personnel

- recruter et former le personnel;
- vérifier les contrats de travail;
- planifier et organiser les activités et les horaires de travail des employés;
- organiser des entretiens réguliers avec les collaborateurs.

### Environnement de travail

Les hôteliers-restaurateurs travaillent dans des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration (traditionnelle, collective ou de système), en Suisse comme à l'étranger: hôtels, restaurants traditionnels, fast-foods, restaurants d'entreprises, d'hôpitaux, de homes, de centres commerciaux, etc. Leur travail peut varier selon la taille de l'établissement, son emplacement ou encore le type de clientèle. Dans un domaine qui demande de la flexibilité, leurs horaires de travail peuvent être irréguliers et les obligent parfois à travailler le soir et en fin de semaine.

## Formation

La formation d'hôtelier-restaurateur ou d'hôtelière-restauratrice s'acquiert par des études dans une école supérieure.

### Lieux

- Genève;
- Martigny/VS.

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

### Durée

- 2 à 3 ans à plein temps (selon l'école).

### Conditions d'admission

- certificat fédéral de capacité (CFC) dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration (voir la liste détaillée dans le [plan d'études p.31](#));
- ou autre CFC, maturité gymnasiale, professionnelle ou spécialisée, certificat de culture générale ou titre jugé équivalent;

De plus, pour tous les titres mentionnés:

- maîtrise d'une langue nationale et de l'anglais (minimum B1), ainsi que d'une langue supplémentaire (minimum A2).

### Remarques:

- la durée de formation est plus longue pour les personnes sans CFC dans le domaine concerné (5400 heures);
- des conditions particulières ou plus restrictives peuvent s'appliquer selon les [écoles](#).

### Titre obtenu

- diplôme d'hôtelier-restaurateur ou d'hôtelière-restauratrice ES.

### Contenu (à titre indicatif)

- restauration et hôtellerie;
- administration;
- économie d'entreprise;
- économie touristique;
- marketing;
- fiscalité;
- ressources humaines;
- informatique;
- hygiène et sécurité;
- crus des vins;
- environnement hôtelier;
- langues étrangères;
- travail de diplôme;
- stage pratique;
- etc.

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

## Qualités requises

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

- Sens commercial
- Aptitude à travailler de façon indépendante
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Résistance nerveuse
- Sens de l'accueil
- Hygiène et propreté
- Facilité pour les langues
- Facilité de contact

## Perspectives professionnelles

Les hôteliers-restaurateurs assument souvent des tâches de gestion ou, dans les plus petits établissements, de direction. Ils peuvent exploiter leur propre établissement ou en gérer un pour le compte d'autrui (propriétaire privé, restaurant d'entreprise, chaîne de l'industrie de la restauration et/ou de l'hôtellerie, etc.).

### Perfectionnement

Les hôteliers-restaurateurs peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours, visites ou rencontres proposés par les organisations du monde du travail;
- brevet fédéral de responsable du secteur hôtelier-intendance, de chef-fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration ou de responsable de la restauration;
- diplôme fédéral de chef-fe du secteur hôtelier-intendance, de chef-fe de la restauration, de chef-fe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration, ou de chef-fe de la restauration collective;
- Bachelor of Science HES en hôtellerie et professions de l'accueil;
- Master of Science HES en Hospitality Management;
- Certificate of Advanced Studies (CAS) en Hospitality Excellence;
- etc.

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

## Professions voisines

- Responsable de la restauration BF/Responsable de la restauration BF
- Responsable du secteur hôtelier-intendance BF/Responsable du secteur hôtelier-intendance BF

## Adresses

École hôtelière de Genève (EHG)  
Avenue de la Paix 12  
1202 Genève  
Tél.: 022 919 24 45  
<http://www.ehg.ch>

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

Hotelleriesuisse  
Avenue de Boston 25  
1004 Lausanne  
Tél.: 021 331 40 70  
<http://www.hotelleriesuisse.ch>  
<https://www.metiershotelresto.ch>

Vatel Switzerland  
École Hôtelière du Valais  
Rue Marconi 19  
1920 Martigny  
Tél.: 027 720 18 00  
<https://www.vatel.ch>