

Description

Le chef ou la cheffe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration gèrent et dirigent des entreprises telles que des hôtels, des restaurants, des succursales de chaînes de restauration rapide, des cantines, etc. Ils élaborent, organisent et supervisent le fonctionnement de l'ensemble des activités de l'établissement. Ces professionnels assurent la rentabilité de l'entreprise en développant des mesures de promotion et de marketing.

Leurs principales activités consistent à:

Gestion d'entreprise

- créer et mettre en place les processus de travail de l'entreprise;
- constituer et développer l'offre de plats et de boissons en l'adaptant aux besoins actuels;
- organiser et superviser les tâches des collaborateurs: achat, stockage, production et vente des produits, préparation et décoration des chambres, etc.;
- contrôler la qualité des produits et des services: propreté des chambres, qualité des plats et des boissons, etc.;
- veiller au respect des normes légales en vigueur: santé et sécurité au travail, protection de l'environnement, hygiène, etc.;
- connaître et utiliser les méthodes et les outils de gestion modernes, notamment en ce qui concerne les ressources humaines, afin de diriger efficacement l'établissement;
- communiquer avec les clients, les collaborateurs, les autorités, les fournisseurs et d'autres partenaires commerciaux;

Gestion du personnel

- recruter le personnel et organiser sa formation;
- gérer les contrats de travail;
- planifier et organiser les activités et les horaires de travail des employés et diriger leur travail;
- organiser des entretiens réguliers avec les collaborateurs;

Gestion des finances

- vérifier la comptabilité, contrôler les revenus et les charges, analyser les résultats et proposer des mesures si nécessaire;
- ajuster les tarifs et les prestations en fonction de l'évolution du marché et de l'économie;
- mettre en place des mesures de marketing et de communication: organisation de promotions et d'événements, développement d'un site Internet, etc.

Environnement de travail

Les chefs d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration dirigent des petites ou des moyennes entreprises, en Suisse comme à l'étranger: hôtels, bars, cafés, restaurants traditionnels, universitaires, d'entreprises, d'hôpitaux, etc. Ils travaillent tant de manière autonome qu'en équipe. Les temps de présence varient en fonction du public et les horaires sont souvent irréguliers (week-ends, soirées, jours fériés).

Formation

La formation de chef ou de cheffe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration s'acquiert en emploi.

Lieu

- Pully/VD.

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

Durée

- 1 an.

Conditions d'admission à l'examen

- certificat fédéral de capacité (CFC), maturité gymnasiale, professionnelle ou spécialisée, certificat de culture générale ou titre jugé équivalent;
- 2 ans de pratique professionnelle en tant que cadre dans l'hôtellerie-restauration;
- certificats de modules requis ou attestations d'équivalence.

Titre obtenu

- brevet fédéral de chef ou de cheffe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration.

Contenu

- comprendre et conclure des stratégies face à une nouvelle situation;
- analyser, résoudre des problèmes et justifier sa proposition de solution;
- remettre en question son travail dans son propre établissement, repérer des pistes d'améliorations et vérifier leur faisabilité;
- réfléchir à sa manière de faire, d'apprendre, de mettre en pratique le contenu des cours et évaluer son travail.

Qualités requises

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

- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Sens commercial
- Présentation soignée
- Résistance nerveuse
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Sens de l'accueil
- Hygiène et propreté
- Facilité de contact

Perspectives professionnelles

Les chefs d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration peuvent exercer leurs activités dans les domaines de l'hôtellerie, la restauration traditionnelle, collective ou de système, etc.

Perfectionnement

Les chefs d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration peuvent envisager les perfectionnements suivants:

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

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

Professions voisines

- Barman/Barmaid
- Cafetier-restaurateur et hôtelier/Cafetière-restauratrice et hôtelière
- Économiste d'entreprise HES en hôtellerie et professions de l'accueil/Économiste d'entreprise HES en hôtellerie et professions de l'accueil
- Gestionnaire en tourisme ES/Gestionnaire en tourisme ES
- Responsable de la restauration BF/Responsable de la restauration BF
- Responsable du secteur hôtelier-intendance BF/Responsable du secteur hôtelier-intendance BF

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
Avenue Général-Guisan 48a
1009 Pully
Tél.: 021 804 85 30
<https://www.hotelgastro.ch/fr>

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