

## Hôtelier-restaurateur / Hôtelière-restauratrice ES



### Nature des tâches

L'hôtelière-restauratrice et l'hôtelier-restaurateur sont les cadres employés dans une entreprise hôtelière, un hôtel, un restaurant, un bar, la cantine d'un hôpital ou d'une entreprise, un home. Ils sont responsables d'un secteur déterminé ou assistent le directeur/la directrice à gérer l'exploitation et marquent ainsi de façon déterminante l'image de l'entreprise. Leur objectif est de gérer l'exploitation de façon rentable et rationnelle et d'offrir aux hôtes une palette variée afin de s'assurer leur satisfaction. Cela signifie relever des défis au quotidien car ils doivent résoudre au plus vite les problèmes qui surgissent, rechercher sans cesse de nouvelles idées, assurer un climat de travail agréable et entreprendre le nécessaire pour que tout se passe comme sur des roulettes.

### Conditions d'admission

CFC du domaine hôtellerie-restauration, CFC d'un autre domaine ou un autre diplôme du degré secondaire II, bonne maîtrise de la langue du cours et test d'aptitude.

Intérêt pour la restauration et l'hôtellerie, capacité de diriger une équipe, contact facile, diplomatie, tact, humour, talent d'organisation, engagement, intérêt pour le fonctionnement du commerce, créativité et flexibilité.

## Formation

2 à 4 1/2 ans d'études dans une école supérieure reconnue. Selon l'école, diplôme d'hôtelier/-ière-restaurateur/-trice ou de restaurateur/-trice-hôtelier/-ière.

## Perspectives

Responsable d'un secteur, chef d'établissement, propriétaire.