



Hôtelier(ère)-restaurateur(trice)

Visez un double objectif : satisfaire votre clientèle et rendre prospère votre établissement.



©Ghislaine Laussel/FDME

VOUS FORMER

Vous assumerez la responsabilité d'un service d'hôtellerie et de restauration. Vous fidéliserez et vous développerez la clientèle de votre entreprise.

Au quotidien, vous êtes responsable de l'achat, la réception et le stockage des marchandises. Vous définissez les postes de travail et vous assurez du bon fonctionnement de tous les équipements.

Vous organisez l'accueil des clients, ainsi que leur séjour dans votre établissement.

Vous maîtrisez les techniques d'implantation et d'aménagement d'hôtel, et le traitement des différents types de clientèle. Les méthodes commerciales, de marketing et de gestion financière d'un établissement hôtelier n'ont plus de secret pour vous.

Vous êtes amené(e) à travailler soirs et week-ends, les jours fériés et aussi très tôt le matin ou tard le soir. Votre activité est particulièrement soutenue pendant les périodes de vacances et de fêtes.

Vous pouvez travailler au sein de tout type de restaurants à caractère social ou commercial. Vous pouvez aussi exercer dans un hôtel-restaurant traditionnel ou de luxe ou encore décider d'intégrer des chaînes d'hôtellerie-restauration nationales et internationales.

Vous serez certain(e) d'une rapide évolution professionnelle tant ce secteur est porteur.

QUALITÉS REQUISES

Vous avez le sens de l'accueil et de la courtoisie. Vous possédez une parfaite maîtrise du comportement. Vous savez vous adapter à n'importe quel profil de personne pour répondre cordialement à ses demandes.

Vous êtes capable de vous intégrer à une équipe, mais également de la diriger en faisant preuve de psychologie, et en la motivant.

Vous bénéficiez d'une excellente résistance physique pour faire face aux contraintes horaires, et pour assurer des services s'étendant parfois tard dans la nuit.

LES ÉCOLES QUI VOUS FORMENT

