

Cheff(e) du secteur hôtelier-intendance avec diplôme fédéral - Weggis

Cheff(e) du secteur hôtelier-intendance avec diplôme fédéral – Une carrière professionnelle qui a de l'avenir

En tant que Cheff(e) du secteur hôtelier-intendance, vous êtes chargé(e) d'assurer de manière ciblée et économiquement optimale toutes les prestations dans le domaine de l'intendance hôtelière.

Vous avez la compétence d'assumer des tâches exigeantes et complexes de planification, de direction, de gestion, de spécialisation, de communication et d'information dans le monde du travail de l'hôtellerie-restauration.

Outre l'élaboration et la mise en œuvre de concepts, vous établissez le budget et préparez les investissements dans le domaine de l'hôtellerie-restauration. Vous calculez les chiffres clés dans le cadre de l'ensemble de l'économie hôtelière, analysez la rentabilité et prenez les mesures nécessaires. Vous êtes également capable de participer à la direction de l'entreprise et de prendre des décisions.

Vous évaluez l'effet des matériaux, des couleurs et des décorations par rapport à l'impression générale et tenez compte des tendances actuelles lors de l'aménagement de l'espace.

En bref : vous assumez des activités de gestion exigeantes et êtes prêt(e) à occuper un poste de cadre supérieur.

Quelles sont les conditions préalables que je dois remplir ?

Afin que vous remplissiez les conditions requises pour les examens finaux à la fin de votre formation, nous examinons volontiers votre admission à l'avance, sans engagement de votre part. Les conditions suivantes sont nécessaires pour l'admission aux examens fédéraux :

- Brevet fédéral de responsable de secteur hôtellerie-intendance ou équivalent
- Depuis la réussite de l'examen professionnel, au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans la profession en tant que cadre ou dirigeant.
- Examens modulaires réussis

Dates et coûts

Vous trouverez toutes les informations importantes concernant les dates et les coûts sur notre site web :

- [Dates de cours et des examens](#)
- [Prix et participation financière](#)

Pendant vos journées de cours sur place, un forfait de repas obligatoire est appliqué par jour de cours. Si vous devez passer la nuit à Weggis pendant les cours de présence, nous vous recommandons les arrangements de nuit pour nos participants aux cours.

Déroulement de la formation

L'enseignement a lieu au centre de formation professionnelle de Weggis en 8 cours blocs de 5 jours chacun. Profitez d'un environnement d'apprentissage agréable. Notre centre de formation professionnelle est niché dans la nature idyllique de Weggis. Les participants à nos cours bénéficient d'une vue incomparable sur le lac des Quatre-Cantons et d'une vue magnifique sur les montagnes. Le déroulement de votre formation s'organise comme suit :

Journée d'impulsion sur place : faire connaissance et informations

- Enseignement en bloc à Weggis : 8 blocs de cours (A - H) de 5 jours d'enseignement chacun
- 4 jours d'enseignement spécialisé sur un site externe
- Examens modulaires après le bloc de cours D ainsi qu'après le bloc de cours H
- Préparation intensive à l'examen final

À qui s'adresse cette formation ?

Vous aimez développer des concepts pour le secteur de l'hôtellerie et de l'économie domestique et êtes motivé(e) pour acquérir de vastes connaissances spécialisées. Vous prenez plaisir à assumer des tâches de planification et de gestion exigeantes et complexes.

Séances d'information en ligne

Vous avez besoin d'informations supplémentaires sur la formation ou l'examen fédéral ? Venez nous rendre visite, sans engagement, lors de nos séances d'information en ligne. Vous trouverez les dates directement sur www.hotelgastro.ch.

Vous avez d'autres questions ?

Nous vous conseillons très volontiers et nous rejoignons de votre prise de contact !