

Zeitschrift: Femmes suisses et le Mouvement féministe : organe officiel des informations de l'Alliance de Sociétés Féminines Suisses

Band: 64 (1976)

Heft: 7-8

Artikel: Information professionnelle de l'ASF : l'assistante d'hôtel

Autor: Rousseil, P.-A.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-274585>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Colette Marie Ducluzeau

C'est une petite femme de soixante ans, blonde, vive, enthousiaste, passionnée, toujours flanquée de son chien, un vieux teckel qui a l'air d'un philosophe. Elle tient, à Paris, la Galerie Séréphine. « Pourquoi Galerie Séréphine », Madame Ducluzeau ?

— Vous ne connaissez pas Séréphine Louis ? On l'appelle aussi Séréphine de Senlis. Née en 1864 près de Compiègne, elle fut très tôt orpheline de père et dut gagner sa vie en faisant des ménages comme sa mère, mais non sans dessiner en secret... Un jour, l'un de ses employeurs, Wilhelm Uhde, invita chez des petits bourgeois de Senlis, aperçut une « nature morte » qui lui fit une très vive impression et apprit que c'est l'œuvre de sa femme de ménage, Séréphine Louis. Il l'acheta pour huit francs, et c'est, pour la jeune servante de village le début de la carrière la plus merveilleusement insolite de tous les peintres dits naïfs, et ceci jusqu'à sa mort en 1942. Evidemment, ma galerie ne présente, dès lors, que des peintres naïfs, ceux que l'on a baptisés les peintres de la semaine des sept dimanches et qui pratiquent ces « arts heureux pour jours de fêtes » dont j'ai fait le titre de l'un des cahiers de la galerie.

— Vous écrivez aussi ?

— Oui, pour présenter les peintres... Voyez, voici quelques-uns de ces cahiers !

Ce sont des livres de toutes les couleurs : « Arts heureux pour jours de fêtes » et bleu d'azur, « Floralis chez Séréphine » vert gazon anglais, « Maîtres populaires bulgares » d'une belle teinte orangée, « Plâtres des quatre saisons » et « Les animaux du paradis naïf » jaunes dorés. Chaque peintre a sa nuance : Danielle Petit, Maria Korsak, Danie Chevallard, qui

peint des « arbres ailés »... C'est beaucoup plus joli que des catalogues d'expositions.

— Vivre dans ce monde des naïfs doit vous rendre extrêmement gaie et optimiste...

— Il est vrai que, chez les peintres naïfs, il n'y a pas du tout le goût du lucre. Ces gens ne cherchent pas du tout à commercialiser leur art. Ils peignent avant tout pour leur bonheur. Ils ont le goût du travail bien fait. Ils signalent leurs toiles avec une patience infinie.

— Y a-t-il de nettes différences d'un pays à l'autre ?

— Certes. Par exemple, les Brésiliens peignent beaucoup plus coloré, les Polonais sont plus tristes, et les Yougoslaves ont une forme d'expressionnisme assez particulière. En général, ceux qui habitent les pays chauds ont plus le sens du décor, mais les grands impératifs qui les font peindre sont absolument les mêmes.

— Vous me donnez envie de transformer mon appartement en galerie d'art naïf !

— Combien je vous comprends ! L'art naïf est un art de bonne santé morale, un art heureux, un art de joie, de fête et de vérité. N'est-ce pas extraordinaire, de nos jours ? Mais savez-vous qu'acquérir des œuvres, commencer une collection, se constituer un petit Musée d'art naïf, c'est très faisable, car il existe différentes formes de reproduction fort peu ruineuses, et même des peintures à des prix encore abordables. Le moins cher, c'est les cartes postales. L'idée est d'ailleurs originale, pour adresser des vœux, souhaiter gaie-ment un anniversaire, ou simplement collectionner de très belles images. Et il y a aussi les affiches, les reproductions, les estampes, et les gouaches originales.

— Les peintres naïfs sont-ils souvent des gens âgés ?

— Plutôt. Pourtant il y a bien des exceptions, par exemple Christine Thouzeau, qui a juste trente ans.

— Voulez-vous nous en parler ? Je voudrais tant savoir comment on devient peintre naïf !

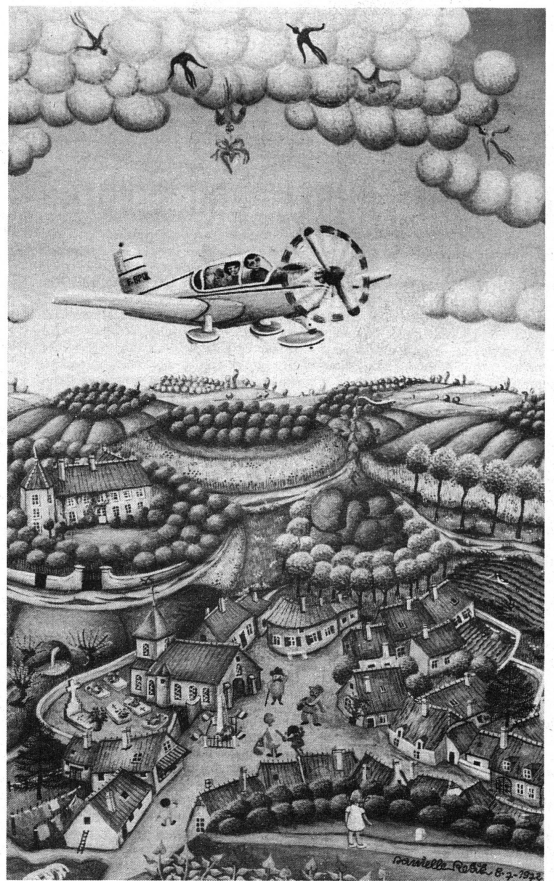
— Mais bien volontiers. Christine avait suivi les cours des Beaux-Arts de Tourcoing, puis de Paris, et elle devint professeur. Mais elle a gardé cette candeur, cette vision du monde très pure, propres aux naïfs. Durant deux années passées au Chili, elle crée des batiks, peintures sur tissus dont l'exécution exclut toute perspective. La pratique de cette technique conditionnera sa façon de procéder pour la gravure et l'aquarelle. Ses petits personnages au visage tout rond, aux costumes pittoresques, rappellent ceux des fêtes populaires de sa région des Flandres. Et l'on trouve dans ces tableaux une foule de détails cocasses... Danielle Petit aussi est un peintre extrêmement attachant. Elle était entrée dans ma Galerie un peu comme on arrive en retard au concert : sur la pointe des pieds. Elle portait un grand carton, qui était tout son monde, un monde si vaste sur quelques centimètres carrés qu'il nous semble, à découvrir ses œuvres, voyager avec elle aux confins du temps et du réel. Avec elle, le Carnaval de Venise vit ses nuits de folies, les ors vieilliss des dômes de Florence brillent au soleil du Quattrocento, et les gaufres de la foire de Chamont sentent bon le sucre chaud...

— Ne pensez-vous pas que, si Francis Jammes et saint François d'Assise s'étaient mis à peindre des tableaux, ils auraient été des peintres naïfs ?

— Certainement. Mais vous avez aussi vos peintres naïfs, que je connais moins bien...

— Le plus célèbre est celui qu'on a toujours appelé « Le Déserteur », mais c'est le seul que je connaisse...

J. Thévoz.



Le monde vu par Danielle Petit.

Information professionnelle de l'ASF

L'ASSISTANTE D'HÔTEL

La profession

Créée depuis quelques années, la profession d'assistante d'hôtel répond à la nécessité d'avoir dans les établissements hôteliers un personnel féminin qualifié capable de s'occuper de l'organisation et du contrôle de tous les travaux d'économie ménagère, ainsi que de l'instruction et de l'occupation du personnel auxiliaire. L'assistante d'hôtel reçoit à cet effet une formation pratique et théorique largement polyvalente dans les domaines suivants :

- Service des chambres et des étages
- Buanderie et lingerie
- Economat
- Cuisine à café
- Office et passe
- Buffet
- Méthodes d'instruction
- Organisation d'entreprise

Mais elle y exerce, en monitrice attentive, une fonction de chef d'équipe auprès des femmes de chambre, lingères, demoiselles de buffet, portiers et autres aides de l'établissement. Cependant, selon ses capacités personnelles et l'importance de l'hôtel, sa fonction sera plus ou moins celle d'une employée polyvalente dans les divers services ou, au contraire, d'une gouvernante chargée de responsabilités plus générales.

Aptitudes requises

L'assistante d'hôtel est une personne de confiance, capable de prendre des responsabilités variées. Elle doit pouvoir organiser, instruire, observer, expliquer, travailler promptement, s'appuyer sur une bonne mémoire, savoir entretenir des contacts harmonieux avec la clientèle et le personnel.

Conditions d'admission

- Avoir 16 ans révolus.
- Avoir accompli sa scolarité obli-

gatoire. Une formation plus poussée (niveau secondaire, langues, dactylographie, cours ménager, etc.) est un atout pour des avancements professionnels ultérieurs.

Jouir d'une bonne santé.

Formation professionnelle

L'apprentissage est régi par le règlement fédéral du 8 mars 1974. Il dure deux ans.

Il peut s'effectuer dans un hôtel ou établissement analogue répondant aux conditions exigées :

- soit dans un établissement ouvert toute l'année, avec une journée de cours par semaine à l'école professionnelle ;
- soit dans un établissement saisonnier, en suivant alors des cours-blocs au printemps et en automne (10 semaines par année) dans un hôtel-école de la Société Suisse des Hôteliers (à Gilon pour la Suisse romande).

L'enseignement, la nourriture et le logement y sont gratuits. De plus, les élèves reçoivent leur salaire intégral, même pendant la durée des cours. Toutefois, vu le nombre de candidates à cette voie de formation, un examen d'admission est prévu dès l'automne 1976.

Programme

Le programme théorique et pratique est le même dans les deux voies de formation. Outre les disciplines de culture générale (français, arithmétique professionnelle, connaissances commerciales, instruction civique et économie nationale, allemand), l'apprentie reçoit des cours de connaissances professionnelles en relation avec la formation pratique dans l'établissement d'apprentissage, soit au total 740 heures de cours pour les deux ans.

A l'hôtel-école, d'autres branches d'étude et activités culturelles et de loisirs viennent compléter le pro-

gramme obligatoire et l'accent est mis sur la vie d'internat qui permet de développer la personnalité, l'esprit de camaraderie et les relations sociales.

Dans l'établissement d'apprentissage, l'assistante suit un programme de travaux pratiques dans tous les secteurs où elle aura à exercer son activité. Elle apprendra, par exemple, à faire le service des chambres, à utiliser les divers appareils de nettoyage et de contrôle aux étages, à traiter le linge et les vêtements, à gérer l'économat, à préparer le café, le thé et de petits repas, à entretenir et contrôler la vaisselle et l'argenterie, à utiliser les machines et appareils nécessaires au buffet, à donner des soins aux plantes d'ornement et aux fleurs, etc.

Enfin, l'accent est fortement porté sur l'étude des méthodes de travail sur l'étude des méthodes de travail sur l'organisation d'entreprise (plans de service et d'emploi, rapports et communications, etc.)

Certificat de capacité

La candidate qui a réussi l'examen de fin d'apprentissage reçoit le certificat fédéral de capacité. Elle est autorisée à porter l'appellation légalement protégée d'ASSISTANTE D'HÔTEL QUALIFIÉE.

Conditions de travail et de salaire

Ces conditions sont régies par la convention collective nationale de travail dans les hôtels, restaurants et cafés.

Travail hebdomadaire : 48 heures pendant l'apprentissage, ensuite 50 heures au maximum.

Congés : 1 jour et demi par semaine (un dimanche par mois).

Vacances : 4 semaines pendant l'apprentissage, ensuite 3 à 4 semaines selon l'âge et le nombre d'années de service. Jours fériés usuels.

Assurance et prévoyance sociale : accidents professionnels et non professionnels, prévoyance vieillesse, d'entreprise ou professionnelle.

Salaire : a) apprentissage 1ère année : 150 francs par mois, 2e année : 300 francs par mois (plus nourriture et logement).

b) assistante qualifiée débutante : 1300 francs par mois, expérimentée : 1800 francs par mois (plus nourriture et logement, valeur AVS 390 francs par mois ou contre-valeur en espèces).

Les difficultés du métier

- Comme dans toutes les professions de service, les horaires sont chargés et irréguliers, d'où une certaine difficulté d'adaptation.
- L'assistante d'hôtel, presque toujours debout, exerce un travail physiquement éprouvant.
- Le commandement du personnel auxiliaire exige de la force de caractère et beaucoup de doigté.

Perspectives professionnelles

Les assistantes d'hôtel qualifiées sont très recherchées et acquièrent rapidement, selon leurs capacités, une position de cadre moyen. Et suivant les cours d'une école hôtelière,

elles peuvent se former comme secrétaire assistantes de direction. Elles ont également cette possibilité en effectuant une année de plus dans un hôtel-école. Des stages à l'étranger et dans différents types d'hôtels sont également des atouts.

Associations professionnelles

- a) patronales :
 - Société suisse des Hôteliers, Monbijoustrasse 31, 3001 Berne.
 - Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, Zurich, Suisse romande : 42, av. Général-Guisan, 1009 Pully.
- b) d'employés :
 - Société centrale suisse des employés d'hôtels et de restaurants Aldigenswilstrasse 22, 6002 Lucerne.

Sources : Associations professionnelles.

P.-A. Rousseil.

Tiré de Femmes suisses
Juillet-août 1976 — No 7-8

