

Métier de l'hôtellerie

L'économe, le garant des inventaires et des clôtures de fin de mois

Guy-Romuald MABICKA
Libreville/Gabon

Travaillant en étroite collaboration avec le chef de cuisine et/ou le responsable de la restauration, ce professionnel est un acteur essentiel dans les établissements hôteliers et les restaurants.

ON peut l'appeler "intendant", "responsable économat" ou "responsable approvisionnement". Parce que les tâches à accomplir par les uns et les autres sont à peu près les mêmes. En effet, dans le secteur de l'hôtellerie, notamment, l'économe est celui qui assure le ravitaillement et vérifie l'état des stocks. " *Tout ce qui entre et sort d'un hôtel est géré par lui*", explique Lucie Mbenga Moukada, économe dans une structure hôtelière de Libreville.

En premier lieu, " *la tâche de ce professionnel consiste à gérer les stocks, parce qu'il est le garant des inventaires et des clôtures de fin de mois. Aussi, participe-t-il à l'optimisation des ratios marchandises, tout comme il applique les procédures en matière de bons de commande, de bons de livraison et de facturation. L'économe assure, en outre, le stockage des denrées dans les lieux prévus et la distribution aux différents services*", ajoute dame Mbenga Moukada.

En fait, l'économe est l'assurance du respect des procédures internes pour les commandes de produits auprès des fournisseurs référencés, conformément aux consignes données par la direction de l'hôtel qui l'emploie, renchérit Harvey Ogouera Mavioga, lui aussi économe dans un hôtel de la capitale. " *Qu'il s'agisse d'un homme ou d'une femme, parce que le métier peut être exercé par l'un ou l'autre, l'économe travaille en étroite collaboration avec le chef de cuisine ou/et le responsable de la restauration. Le cas échéant, avec la gouvernante*", précise-t-il.



Photo : DR/ L'Union

Restaurateur et formateur dans le domaine, Hans Iyangui (ici avec la ministre du Tourisme) assure que l'économe est essentiel dans la gestion des produits périssables. Photo de droite : Ce professionnel vérifie toujours que les produits destinés à sa clientèle sont disponibles.

PARFAITE COLLABORATION. Sa responsabilité est d'autant plus complexe qu'il doit maîtriser le contrôle d'hygiène sur les marchandises; la valorisation et le contrôle des écarts entre les fiches de stocks et le stock réel; mais aussi et surtout la distribution des marchandises aux services concernés, en appliquant la règle du FIFO (First In, First Out), qui est une méthode de gestion de stocks. " *L'option FIFO permet, non seulement de consommer les produits périssables avant échéance, mais également de réduire les coûts de stockage*", informe Hans Iyangui, restaurateur et responsable d'une école de formation aux métiers de la restauration.

A l'évidence, la collaboration de l'économe doit être parfaite avec le chef de cuisine et/ou le responsable de la restauration, pour l'informer des commandes à passer en fonction des stocks et des besoins estimés selon les prévisions d'activité. La réception, le contrôle et le rangement des marchandises sont les autres tâches dévolues à ce professionnel. Tout comme le transfert interservices, le suivi des stocks, l'élaboration des inventaires, l'enregistrement des bons de livraison dans le système informatique, le contrôle des factures et le bon déroulement de l'approvisionnement des services de production.

Selon nos interlocuteurs,

l'une des difficultés du métier réside dans la gestion, à la fois, de la relation avec les fournisseurs et les employés de l'hôtel. Il doit donc connaître et respecter les normes en vigueur pour le déconditionnement et le déstockage des produits périssables (surgelés, produits frais) ou dangereux (produits de nettoyage).

NIVEAU DE FORMATION EXIGEANT. L'économe exerce surtout dans les grands hôtels. Dans les petits établissements hôteliers, l'économat est assuré par le directeur ou le chef de cuisine. Contrairement à l'idée que d'aucuns se font de celui-ci, le métier exige un certain niveau de formation.

Par exemple, un bac+2 est nécessairement suffisant pour exercer cette profession. Mais des études plus poussées peuvent permettre d'évoluer plus rapidement. Parmi les parchemins les plus demandés, un Diplôme universitaire technologique en gestion des entreprises et des administrations, un Brevet de technicien supérieur en comptabilité et gestion et, bien évidemment, un Brevet de technicien supérieur en hôtellerie-restauration.

Il n'en reste pas moins que les recruteurs font aussi attention aux qualités de l'économe, confie Jocelyne Halajko, la responsable du Club de tourisme de Libreville. Celui qui envisage de devenir économe (ou responsable de l'économat) doit avoir le goût et le sens de l'organisation.

Qu'il exerce au sein d'une chaîne d'hôtels, d'un grand restaurant ou d'un service de restauration en collectivité, son rôle principal consistera à gérer les stocks. Rigueur et méthode seront donc de précieuses qualités pour assurer efficacement ces tâches.

IMPORTANTE AMPLITUDE HORAIRE. Il faut aussi être très attentif, tant aux demandes des chefs de service et de leurs équipes, qu'au budget accordé par le responsable



Photo : GN

de l'établissement. En tant qu'économe, vous aurez en charge de trouver le meilleur rapport qualité-prix. Une aisance orale est donc nécessaire afin de négocier les meilleurs prix possible avec les fournisseurs.

Des qualités relationnelles sont visiblement indispensables, puisque vous de-

vez instaurer une relation de confiance avec les employés et les entreprises qui fournissent l'hôtel ou le service de restauration. Il faut également savoir que ce métier n'est pas de tout repos. Dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, l'amplitude horaire peut être importante. Et si

vous passez une partie de la journée au bureau, vous devrez aussi vous déplacer dans les services pour contrôler les stocks et recevoir les demandes des équipes, mais également partir à la rencontre des fournisseurs et être présent lors des livraisons. Dynamisme et endurance physique vous seront utiles.

S'incorporer dans le métier d'économe à la sortie des études n'est pas chose aisée. Mais une fois bien intégré à ce poste-clé, plusieurs possibilités d'évolution s'offrent à son titulaire. Il peut tout d'abord évoluer en devenant superviseur d'une équipe d'économés. Il peut également s'orienter vers le métier de contrôleur d'exploitation, qui consiste à assister le directeur de l'hôtel ou du restaurant dans l'ensemble de ses missions.

Alors, bonne chance !

Anniversaire décès



MALI Paul LEDOUANE alias LELOI
21 Mai 2003-21 Mai 2019

Seize années déjà que tu nous as quittés pour rejoindre la maison de ton Créateur !

En ce jour anniversaire, ta veuve, tes enfants, tes parents et tous vos alliés te souhaitent un repos paisible.

Nous te prendrons toujours à ton niveau Papa chéri!



Photo : RAD

Parce qu'il a un bon sens de l'anticipation et du relationnel, l'économe évite des ruptures de stocks à sa structure.