



HOSPITALITY AWARDS

10^{ème} Anniversaire

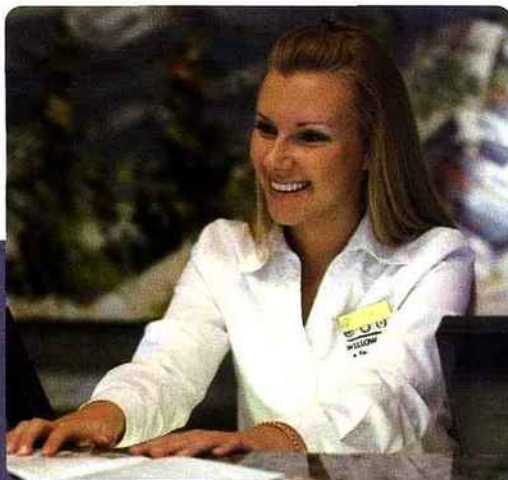
Meilleure Initiative en formation au management hôtelier

Best Initiative in hotel management training



Winner *Fairmont Hotels & Resorts*

Le groupe hôtelier s'est fixé une priorité, attirer en son sein les meilleurs éléments des écoles hôtelières à travers le monde. Il a conçu un programme d'échange et de partenariat avec plus de 30 écoles dans le monde pour établir un maximum de passerelles entre le monde étudiant et celui des opérations hôtelières. A travers le Leadership Development Program le groupe cherche à identifier les bons éléments pour les faire entrer dans une filière qui les conduira aux postes de directeurs généraux et aux postes exécutifs. Sur une période de 12 à 18 mois, ils sont pris en charge dans six départements prioritaires : Hébergement, F&B, Cuisine, Spa, Administration, Ressources humaines. Un mentor du Comité exécutif de l'hôtel définit avec lui un Parcours individuel de développement qui implique les connaissances à développer, l'évaluation régulière des performances, les objectifs actualisés. Sur l'année 2008, 92 étudiants sélectionnés ont intégré le Leadership Development Program et sur le début de 2009, 40 autres les ont rejoint. Des entretiens sont conduits sur les différents campus pour présenter le programme et encourager les demandes d'inscription qui sont acceptées ou rejetées dans un délai maximum de 10 jours. Chaque directeur régional du groupe Fairmont Hotels, assisté de son responsable régional des ressources humaines, passe en revue mensuellement la progression du programme. Au terme du parcours de 18 mois maximum, les participants qui ont donné satisfaction sont reçus au niveau du siège ou des opérations dans les hôtels pour trouver la position la plus en correspondance avec leurs capacités et leur potentiel.



Fairmont
HOTELS & RESORTS

The hotel group has made their priority to attract the best elements from hotel schools worldwide. It designed an exchange and partnership program with more than 30 schools around the world to establish a maximum of links between the student world and that of hospitality operations. Through the Leadership Development Program the group is trying to identify the good elements in order to introduce them to a branch where they may progress to positions of managing directors and executive positions. Over a 12 to 18 month period, they are introduced to

six priority departments: Accommodations, F&B, Cuisine, Spa, Administration, Human Resources. A mentor from the Executive Committee defines an individual development program that implicates the knowledge to be developed, frequent evaluation of performance, goals reached. In 2008, 92 selected students joined the Leadership Development Program and at the beginning of 2009, 40 more joined. Interviews are held at the different campuses to present the program and encourage applications, which are accepted or rejected within 10 days.

Each regional director of the Fairmont Hotels group, assisted by his or her human resources manager, reviews the program's progress monthly. At the end of this period of no more than 18 months, participants who meet criteria are received at the headquarters or management offices at the hotels to find the position that best corresponds to their capacities and their potential.

Finalists

Ecole de Savignac

L'école de Savignac a la ferme volonté de se positionner comme une des meilleures écoles d'Europe et le lancement cette année d'un Bachelor européen confirme cette ambition. Première année en France, à Savignac, deuxième en Espagne à l'Université de Saragosse et troisième année à l'université de Brighton au Royaume-Uni : ce diplôme repose sur trois cultures, trois langues différentes et l'alternance entre théorie et pratique (stage et alternance en entreprise) et va à la rencontre de la profession en attente de jeunes managers opérationnels et multilingues rompus aux différents modes de management et sensibles aux attentes des clients de toute nationalité. Avec 2 mois de stage en France, 6 en Espagne, et une dernière année en Angleterre sous le régime de l'alternance, le cursus professionnalisant plongent les étudiants, dès la première année, dans le monde de l'entreprise. Ce diplôme, délivré par l'université de Brighton, bénéficie de l'accréditation ECTS, facilitant la mobilité d'un pays à l'autre et d'un établissement à l'autre.



The Ecole de Savignac has a firm will to position itself as one of the best schools in Europe and this year's launch of a European Bachelor confirms this ambition. With the first year in France, in Savignac, the second in Spain at the Zaragoza Hotel Management School and the third at the University of Brighton in the United Kingdom: this diploma involves three cultures, three different languages. Cooperative studies combining theory and application (internships and work in companies) meets the profession halfway, as it waits for the graduation of these young professionals who are operational, multilingual, used to different management methods and sensitive to the needs of guests of all nationalities. With 2 months in internships in France, 6 in Spain, and a final year in England in cooperative studies, the professionalizing cursus plunges students into the corporate world from year one. This diploma, delivered by the university of Brighton, has ECTS accreditation, which facilitates mobility between countries and properties.



Institut Paul Bocuse

Each year, the Institut Paul Bocuse stimulates the creativity of its students with the project "Avant Scène" that regroups students in the second year of its two programs of International Hotel, Restaurant and Culinary Arts Management and Restaurant Management. The goal of this managerial and entrepreneurial challenge is to

create synergies between the programs and provide students with a space for creative freedom requiring implication and enthusiasm. The students are divided into groups of 12 and their mission is to design an original restaurant concept from A to Z, implement it and make it operational for five days. A 70 sq.m space that can accommodate 22 guests per service is furnished, decorated and organized by dining room and kitchen teams in coherence with the chosen concept. The project also allows a dynamic initiation to the methodology and tools for developing business plans, which is an essential part of the training to progress towards the final 'Jeune Entreprise' project in the 3rd year. The annual budget allotted is 10,000 € for eight Avant Scène projects, or an average 65 to 70 € per student.

Chaque année, l'Institut Paul Bocuse stimule la créativité de ses étudiants à travers le projet «Avant Scène». Regroupant les élèves de deuxième année des deux filières Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration et Arts Culinaires et Management de la Restauration. Ce défi managérial et entrepreneurial a pour vocation de créer des synergies entre les programmes et offre un espace de liberté créative aux étudiants nécessitant implication et enthousiasme. Par groupe de 12, les étudiants ont pour mission de concevoir de A à Z un concept de restauration original et d'en assurer la mise en œuvre et l'exploitation durant cinq jours. Un espace de 70 m² pouvant accueillir 22 invités par service est aménagé, décoré et animé en cohérence avec le concept choisi par une équipe en salle et en cuisine. Le projet permet également une initiation dynamique à la méthodologie et aux outils du business plan, soit une étape d'apprentissage essentielle pour évoluer en 3ème année vers le projet de fin d'études 'Jeune Entreprise'. Le budget annuel alloué est de 10 000 € pour les huit projets Avant Scène, soit une dotation moyenne de 65 à 70 € par étudiant.