

# La Lettre

## du programme

# Hôtellerie

## Restauration

### de l'IECD

N°4 – Janvier 2018



Les élèves de l'Ecole de Boulangerie Française d'Hué en juin 2017

Dans les pays où le tourisme est un secteur porteur de l'économie, l'IECD crée ou renforce des écoles hôtelières à destination de jeunes filles et garçons en situation précaire, afin de les guider vers une insertion professionnelle et sociale réussie.

Cambodge Myanmar  
Laos Thaïlande  
Madagascar Vietnam

## À la une



Les parents se mettent à la place des enfants à « La Rizière » Madagascar

Le 9 décembre 2017, les parents d'élèves de l'école hôtelière La Rizière ont découvert et expérimenté le futur travail de leurs enfants, dans les services de cuisine, restauration et hébergement de l'école. Un beau moment de partage qui leur a permis de mieux appréhender le fonctionnement de la formation et les exigences du secteur hôtelier.



L'équipe du programme Hôtellerie & Restauration de l'IECD se réunit

Du 17 au 20 octobre 2017, les équipes H&R de Madagascar, du Myanmar, de Thaïlande et du Vietnam se sont réunies à l'école HCTC de Mae Sot, Thaïlande. Ce séminaire interne a permis une meilleure connaissance des différents projets fondés sur cette thématique commune et une mise en commun et capitalisation des outils et méthodologies de travail.



Ouverture de l'Ecole de Boulangerie Française d'Hô-Chi-Minh-Ville

Le 18 décembre 2017, l'Ecole de Boulangerie Française a ouvert ses portes dans la capitale économique du Vietnam. Après une journée d'intégration avec leurs parents, 18 étudiants très motivés\*, dont 64% de filles, ont commencé la formation de 16 à 20 mois en boulangerie/pâtisserie, ainsi que les cours d'anglais et de développement personnel.

\*20 d'ici Têt

Promotion de la Rizière sortie en sept. 2017 (Madagascar)

En quelques chiffres

**48**  
jeunes diplômés

dont **79%**  
de filles

**98%**  
de réussite aux examens

Après 3 mois, **71%**  
de sorties positives (emploi, poursuite d'études)

**LE SÉMINAIRE INTERNE**

Les 6 et 7 décembre 2017, 11 écoles de la plateforme ASSET-H&C (Association of Southeast Asian Social Enterprises for Training in Hospitality & Catering) se sont réunies pour la 2<sup>e</sup> édition du séminaire annuel à Siem Reap, au Cambodge. Ces deux jours ont contribué à créer une forte dynamique collective et ont permis aux écoles d'avoir des échanges constructifs d'idées, d'expériences et de bonnes pratiques. Les 20 représentants venus de 4 pays ont également pu identifier des défis communs (recrutement des étudiants, manque de main d'œuvre qualifiée, etc.) et de nombreuses opportunités d'entraide pour 2018 (échange de personnel, d'étudiants, de ressources, etc.).



La session « bonnes pratiques » du séminaire

**LA CONFÉRENCE PUBLIQUE**

Le séminaire s'est clôturé par une conférence organisée au Sofitel Angkor Phokeethra, à laquelle étaient conviés les partenaires des écoles. Les membres d'ASSET-H&C ont souhaité mettre en avant auprès des acteurs de l'hôtellerie et du tourisme le thème du **tourisme éco-responsable**.

L'événement a permis de présenter l'initiative « Ecospitality » d'ASSET-H&C qui vise à créer des environnements propices (« Eco-écoles ») à la formation du personnel et des étudiants (« Eco-étudiants ») sur le thème du tourisme durable. Des acteurs de l'industrie du tourisme et des experts environnementaux étaient également invités à partager des outils et méthodes pour diminuer la consommation d'eau et d'énergie, le gaspillage alimentaire, la pollution (air, eau, sols) et ainsi réduire l'empreinte environnementale du secteur.

L'événement a réuni près de 90 personnes, qui ont témoigné d'un fort intérêt pour la thématique et ont ensuite pu profiter d'un cocktail écologique pour échanger.



Intervenants à la conférence

En image



9 décembre 2017 : dans le cadre du jumelage entre l'école hôtelière Savoie-Léman et le Hospitality & Catering Training Center de Mae Sot, un dîner a été organisé par l'association d'élèves de Thonon Humanithaï pour financer un échange entre les deux écoles en Thaïlande début 2018, pour la seconde année consécutive. Le dîner s'est déroulé en présence de Xavier BOUTIN, directeur-fondateur de l'IECD (à gauche) et Cédric MOUTHON, chef et parrain de l'association (à droite) et a permis de récolter plus de 800€ au profit du projet.

La parole à ...



Nguyen Van Dang  
Alumni de la Boulangerie Française d'Huê  
Formateur à la Boulangerie Française d'HCMV

« Ma formation m'a appris les bases de la boulangerie, de la pâtisserie et de la technologie alimentaire... mais aussi le travail en équipe et comment vivre avec les autres. Grâce à elle, j'ai également amélioré ma confiance en moi, gagné en maturité et je suis plus à l'aise pour exprimer mon opinion. Je suis très heureux de pouvoir aujourd'hui transmettre ces compétences à d'autres jeunes qui me ressemblent. Très fier aussi, tout comme mes parents ! Je suis très optimiste pour mon futur, je pense qu'il est prometteur. »

Ils nous soutiennent

