

La Lettre

du programme

Hôtellerie

Restauration

de l'IECD

N°7 – Décembre 2018



Cambodge Myanmar
Laos Thaïlande
Madagascar Vietnam



Supaporn et Pantitra, pratiquant l'accueil et la réception au HCTC de Mae Sot, Thaïlande

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

À la une



Enquête sur la qualité de l'insertion des diplômés de *La Rizière* à Madagascar

L'enquête a démarré le 10 septembre et 132 anciens élèves sur les 148 visés ont été interrogés. Elle est basée sur un questionnaire détaillé permettant la mesure d'indicateurs clé tels que la durée et la stabilité de l'emploi, le type de contrat, le montant du salaire, le taux d'épargne, la satisfaction des jeunes et des employeurs etc. Les résultats sont en cours d'analyse et feront l'objet d'un rapport détaillé début 2019.



Séminaire d'ASSET-H&C, le réseau régional d'écoles d'hôtellerie-restauration

Du 6 au 9 novembre, 14 membres d'ASSET-H&C se sont réunis à Hô-Chi-Minh-Ville (HCMV) pour le séminaire annuel du réseau asiatique. A travers des ateliers et groupes de travail, les 21 participants ont partagé leur expérience, échangé des outils et des bonnes pratiques, et défini les priorités d'action pour l'année à venir. Le séminaire a également permis de renforcer la cohésion entre les représentants des écoles.



Conférence sur les femmes dans le secteur de l'hôtellerie à HCMV

Le 8 novembre, 70 représentants du secteur de l'hôtellerie-restauration, des autorités publiques françaises et vietnamiennes, du secteur éducatif et d'ONG ont participé à la conférence organisée par ASSET-H&C au ÉMM Hotel Saigon. Cet événement a été l'occasion d'échanger sur les obstacles rencontrés par les femmes dans le secteur et de partager des solutions pour promouvoir leur avancement professionnel.

En quelques chiffres

Les formations courtes au HCTC de Mae Sot en Thaïlande en partenariat avec l'International Rescue Committee et l'International Organisation for Migration

24	pendant	suivies de	dans
jeunes migrants & réfugiés formés	12	3 à 6 mois de stage	7
	semaines à l'école		hôtels partenaires

SIMULATION DE CRÉATION D'ENTREPRISE DANS 6 ÉCOLES DU PROGRAMME

Durant l'été 2018, Mathieu Paquerot et Anne Queffelec, Docteurs en Sciences de Gestion, ont organisé des jeux d'entreprise dans 6 écoles du programme à Madagascar, au Myanmar, en Thaïlande et au Vietnam.

Pendant une semaine, les étudiants sont répartis en groupes et sont mis en situation de création de leur propre restaurant ou boulangerie (concept, menu, calcul des coûts, profits & pertes, gestion d'un budget, outils de communication et techniques de vente). L'objectif est d'initier les jeunes aux bases de l'entrepreneuriat, de développer leurs aptitudes au travail en équipe et leur esprit critique et de les faire goûter à la notion de concurrence.

Les élèves se sont pleinement impliqués dans cet exercice ludique et ont fait preuve d'une grande capacité de travail et de beaucoup de curiosité pour les sujets traités.



Les élèves de la *Yangon Bakehouse* et de *La Boulangerie Française* de Yangon présentent leurs produits au jury

LE DÉVELOPPEMENT D'UN MODULE DE FORMATION À L'ENTREPRENEURIAT

Dans ses différents projets de formation professionnelle, l'IECD a constaté un intérêt des bénéficiaires à créer leur propre entreprise, quelques années après la fin de leur cursus. Cependant, peu formés sur cette thématique, les jeunes ont souvent une vision simpliste des exigences associées à la gestion d'une structure. L'IECD a donc souhaité améliorer la qualité de la formation délivrée en entrepreneuriat et offrir aux étudiants un cours plus approfondi.

Parallèlement aux jeux d'entreprise, l'IECD a organisé des visites d'entreprises (hôtels, usine de chocolat, etc.) au sein de plusieurs projets, durant lesquelles les jeunes ont eu l'opportunité d'échanger avec les salariés y travaillant.

L'IECD développe par ailleurs un module de sensibilisation à l'entrepreneuriat qui sera intégré à tous les projets de formation professionnelle dès 2019. Celui-ci a pour objectif de favoriser la compréhension chez les jeunes des opportunités et risques que représente la création d'une entreprise, et de leur transmettre les connaissances pré-requises indispensables au succès de celle-ci.



Visite de l'usine Puratos avec *La Boulangerie Française* – HCMV

En image



© Stéphane Ferrer Yulianti – photographie

Jean-Baptiste Ballot, montrant à un élève une technique de laminage du pain

Boulangier-pâtissier français professionnel et expert auprès de *La Boulangerie Française* de Yangon depuis le mois d'août, Jean-Baptiste participe au renforcement des compétences techniques et pédagogiques d'Aung Minn Thein, le formateur en boulangerie-pâtisserie, et accompagne le développement des capacités des étudiants.

Ces derniers bénéficient chaque semaine de 20 heures de cours pratiques et de 2 heures de cours théoriques en boulangerie-pâtisserie.

Durant les sessions de pratique boulangère, les 17 apprentis sont divisés en 2 groupes. Les formateurs peuvent ainsi réaliser un suivi individualisé des jeunes et s'assurer de leur bonne compréhension des techniques apprises et de leur progression au cours de la formation.

La parole à ...



Christophe LEJEUNE, Vice Président Talent & Culture pour AccorHotels en Asie du Sud Est et soutien de l'IECD auprès de Solidarity AccorHotels

« AccorHotels coopère avec l'IECD et soutient son programme *Hôtellerie-Restaurant* depuis 2008. Notre partenariat a commencé en Thaïlande et nous travaillons aujourd'hui ensemble au Myanmar, au Vietnam et au Cambodge!

Nous avons beaucoup de valeurs en commun avec l'IECD et notamment le professionnalisme, l'esprit de service et la passion, et nous sommes ravis de travailler aux côtés de ses équipes engagées pour faire changer les choses.

Plus généralement, cela fait sens pour AccorHotels de contribuer à ce type de projets : en soutenant la création et l'offre de formations professionnelles de qualité pour les jeunes, en développant les compétences des étudiants pendant des stages au sein des hôtels du groupe, et en renforçant les capacités des formateurs, nous participons non seulement au développement économique et social de nos régions, mais également à la création d'un vivier de talents locaux pour notre secteur ! »

Le supplément

RETOUR SUR L'ANNÉE EN IMAGES !

Janvier



Formation d'une dizaine de membres de l'équipe de la *Yangon Bakehouse* en communication et prise de décision

Février



Mission d'expertise de Christophe Grivel, consultant et formateur en boulangerie, à *La Boulangerie Française - HCMV*

Mars



Séminaire d'équipe d'une semaine à *La Rizière* à Fianarantsoa pour définir les priorités de la nouvelle année scolaire

Avril



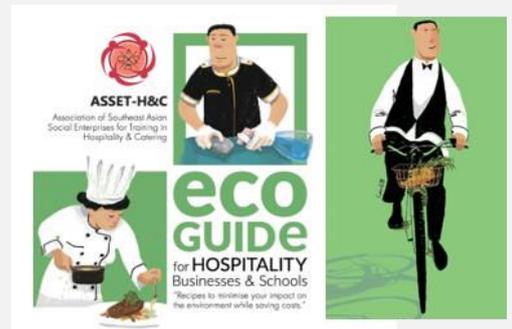
Remise des diplômes aux étudiants de la promotion 6 du *HCTC*, dont 100% sont en emploi dans des hôtels & restaurants!

Mai



Révision du référentiel de compétences créé pour la reconnaissance du diplôme à *La Boulangerie Française - Yangon*

Juin



Publication par ASSET-H&C d'un Eco-Guide pour les professionnels et écoles du secteur de l'hôtellerie-restauration

Juillet



Mission auprès de l'*IHHVTC* pour la création d'outils de suivi de l'insertion professionnelle des alumni

Août



Journée portes-ouvertes animée par les apprentis, avec près de cent visiteurs à l'école hôtelière *La Rizière*

Septembre



Formations courtes pour 15 migrants au *HCTC*, en partenariat avec l'International Organisation for Migrations

Octobre



11 formateurs des écoles d'ASSET-H&C formés à Phnom Penh sur le module de sensibilisation à l'environnement

Novembre



Premiers départs en stage de découverte à *La Boulangerie Française - Yangon*, ici Aye Moe Myint à l'hôtel Pullman

Décembre



Examen pratique évalué par des experts externes pour 10 jeunes à *La Boulangerie Française - HCMV* & 100% de réussite!

Le supplément

« Il nous faut peu de mots pour exprimer l'essentiel »



Les mots d'un employeur :
Dhilmin Silva, Chef Pâtissier au **Amari Watergate, Bangkok**, où travaille **Suwit, diplômé du HCTC (Thaïlande) en 2018**

Suwit a très bien réussi son intégration dans l'équipe et a une excellente attitude à l'égard du travail. Je viens de soumettre le formulaire de fin de période d'essai aux ressources humaines pour en faire un membre permanent de notre équipe de cuisine. L'éthique de travail et la gestion des tâches quotidiennes de Suwit ont été à la hauteur de mes attentes. Je crois qu'il a la bonne attitude envers l'industrie et que, avec un accompagnement et des conseils appropriés, il a le potentiel pour être un très bon cuisinier.



Les mots d'une école soutenue par l'IECD:
Kelly MacDonald, co-fondatrice de la Yangon Bakehouse (Myanmar)

L'IECD et ASSET-H&C ont été déterminants dans le développement des capacités de la Yangon Bakehouse.



Les mots d'une élève en formation :
May Myat Thu, 22 ans, apprentie à La Boulangerie Française – Yangon (Myanmar) depuis juillet 2018

Je viens d'une famille de 9 personnes et avant d'intégrer la formation, je m'occupais d'enfants dans un pensionnat. Le projet *La Boulangerie Française* est une opportunité pour moi d'apprendre des compétences professionnelles et de pouvoir soutenir ma famille dans le futur. En plus de l'apprentissage des techniques boulangères, la formation me permet d'améliorer mes capacités de communication, ma confiance en moi et mon niveau d'anglais. Après la formation, j'aimerais travailler dans un hôtel et dans 5 ans, être un grand chef capable de transmettre mon savoir aux autres !



Les mots d'une formatrice :
Soulinnara (à gauche), formatrice en service en salle à LANITH (Vientiane, Laos) Et bénéficiaire de la formation d'ASSET-H&C sur le curriculum de sensibilisation des jeunes à l'environnement

La formation m'a permis d'avoir une vue d'ensemble sur le thème du développement durable et de mieux comprendre l'importance des enjeux. En plus de me faire réaliser que j'avais un rôle à jouer pour adresser ce problème, elle m'a donné des idées d'activités et de méthodes pédagogiques que je pourrais utiliser avec les étudiants lors de mes cours !



Les mots d'une diplômée :
Tantely, 26 ans, Serveuse Barmaid diplômée en 2015 (promotion 1) de La Rizière. Elle travaille depuis au Zomatel, hôtel-restaurant 3 étoiles de Fianarantsoa, Madagascar.

Je travaille au restaurant du Zomatel depuis 3 ans maintenant. Je suis très satisfaite de la formation que j'ai reçue à La Rizière, j'y ai appris mon métier, je suis devenue une professionnelle. Je me sens compétente et valorisée dans mon travail. Je suis fière d'être sortante de La Rizière. J'ai un contrat à durée indéterminée avec un salaire qui me permet de vivre convenablement. Je suis déclarée à la CNaps (allocations familiales) et je suis couverte sur le plan de la santé. J'espère acquérir encore plus d'expériences professionnelles et améliorer mes compétences.

Les mots d'un professionnel membre d'un jury d'examen :
Vincent Goalard, Boulanger professionnel reconverti et jury lors de l'examen final de type CAP à La Boulangerie Française – HCMV, le 5 décembre 2018

Encore merci pour cette invitation à faire partie du jury et d'avoir pu voir le résultat de votre excellent travail. Je suis sincèrement impressionné par ce que j'ai vu. Je suis certain qu'au terme de leur formation, ces jeunes pourront trouver du travail n'importe où, même en France. Ils ont largement le niveau. Je suppose que vous avez déjà les résultats de l'examen. 100% de réussite ? Encore toutes mes félicitations !

Ils nous soutiennent financièrement



Toutes vos questions, suggestions et idées sont les bienvenues : anne.jourde@iecd.org

IECD - 20 rue de Dantzig - 75015 PARIS - France - +33 1 45 33 40 50 - <https://iecd.org>

La Lettre du Programme Hôtellerie-Restauration - N°7 Décembre 2018