

Eurhodip

www.eurhodip.com

EURHODIP NEWS

FOCUS

19th CONFERENCE 2012
IN MARTIGNY

SPECIAL REPORT

FOCUS ON EURHODIP
VALUE FOR MEMBERS

HORIZONS

2013
Maribor

20th EURHODIP CONFERENCE IN SLOVENIA

www.eurhodip2013.eu

©www.slovenia.info/Maribor/Maribor





Eurhodip in 2013

In this editorial I will highlight for our members what is going to change in the Eurhodip organization in 2013. After the approval of the change plan by the executive committee and the board of directors we have started the organisational change of Eurhodip in order to create maximum services for our member schools. We want to bring Eurhodip closer to our member schools with a variety of educational products of high standard. In Europe, there are many associations offering these kinds of services. Every hotel or tourism school director knows about them and has to make a choice out of the associations which will give him/her the maximum support for the school's educational program, teachers and students. It is obvious that competitors, who all want to be recognized as the best support organisation for your school, surround Eurhodip. We have to make our association visible to the market on the highest level of quality and service delivery.

Eurhodip is now preparing itself to reach an organizational status of excellence. The responsibilities for services and product-market combination will be divided over the five vice-presidents who together are the executive committee of Eurhodip. Every vice-president has his/her own service domain or product responsibilities. They have all been members of Eurhodip for many years and are well-experienced directors of successful schools. In this magazine the vice-presidents will give you insight into the vision and tasks they are going to fulfil for you.

The members of the board of directors will act as relation managers for the member schools in their country or region. For example, they will report the wishes of member schools to the vice-president of communication and the vice-president of membership or of education and accreditation. In this way, Eurhodip comes closer to the members, who can communicate in their own language about school systems, culture and service needs.

Eurhodip will act as an educational support organisation for hospitality and tourism schools on a global scale providing products and services aimed at the continuous improvement of the quality of education, research, service and business operations in the hospitality and tourism industry. Eurhodip acts with dignity and excellence towards all the members and provides progressive action aimed at the improvement of global hospitality education and research.

The President is responsible for the conduct of the association's affairs in a manner that ensures the achievement of these objectives, subject to the provision of Eurhodip statutes, and in accordance with Eurhodip Executive Committee and Board of Directors. The President presides at all meetings of Eurhodip, but may delegate this responsibility to the Vice-President at his discretion. He sets the agenda for all meetings of the board and manages the board and membership meetings of Eurhodip. The President presents a report on the status and progress of Eurhodip during the annual general meeting.

Become a leading hospitality or tourism school by choosing Eurhodip!

I wish you much reading pleasure with this Eurhodip magazine, and invite you to join us in Maribor for our yearly conference next July.

Wishing you a very happy and successful year 2013.

Edito



Drs. Cees van der Klip
PRESIDENT

Eurhodip en 2013

Dans cet éditorial, je souhait souligner ce qui va changer dans l'organisation d'Eurhodip en 2013. Suite à l'approbation du projet de modification par le bureau exécutif et le conseil d'administration, nous avons entrepris les modifications organisationnelles de l'association visant à maximiser les services que nous proposons à nos membres. Nous voulons rapprocher Eurhodip des écoles membres grâce à une série de produits pédagogiques de haut niveau. Il existe en Europe de nombreuses associations proposant ce type de services. Chaque directeur d'école de tourisme et d'hôtellerie les connaît et est amené à faire un choix parmi ces associations qui doivent leur apporter un soutien important concernant les programmes, les enseignants et les étudiants. Il est évident qu'Eurhodip a des concurrents qui cherchent tous à être reconnus comme étant la meilleure organisation de soutien pour les écoles. Aussi, notre association doit-elle être visible sur le marché et offrir des services du plus haut niveau de qualité.

Eurhodip se prépare aujourd'hui à atteindre un niveau organisationnel d'excellence. Les responsabilités des services et des produits seront partagées entre les cinq vice-présidents qui forment le bureau exécutif d'Eurhodip. Chaque vice-président sera responsable de son propre domaine de produits ou de services. Ils sont tous membres d'Eurhodip depuis de longues années et directeurs expérimentés d'écoles prospères. Dans ce numéro, les vice-présidents vous donneront un aperçu de leur vision et des missions qu'ils leurs sont confiées.

Les membres du conseil d'administration seront responsables des relations avec les écoles membres dans leur pays ou région. Par exemple, ils feront part des souhaits des écoles membres au vice-président de la communication et au vice-président des adhésions ou de l'enseignement et de l'accréditation. De cette manière, Eurhodip se rapproche des membres qui peuvent communiquer dans leur langue au sujet des besoins en matière de méthodes, culture et service.

Eurhodip remplira son rôle d'organisation de soutien pédagogique pour les écoles d'hôtellerie et de tourisme, à un niveau mondial, en proposant des produits et des services destinés à l'amélioration constante de la qualité de l'enseignement, de la recherche, des entreprises et de services de l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme. Eurhodip agit avec dignité et excellence envers tous ses membres et offre une action progressive destinée à l'amélioration de l'enseignement et de la recherche dans le monde.

Le président est responsable de la conduite des affaires de l'association de façon à assurer la réalisation des objectifs fixés, en conformité avec les statuts d'Eurhodip et en accord avec le bureau exécutif et le conseil d'administration. Il préside toutes les réunions d'Eurhodip, mais il peut également déléguer cette responsabilité à un vice-président de son choix. Le président fixe l'ordre du jour et organise les réunions du conseil d'administration et organise les réunions du conseil d'administration et des membres d'Eurhodip. Il présente un rapport sur l'état et les progrès d'Eurhodip à l'assemblée générale.

Devenez une école d'hôtellerie et de tourisme de premier plan en choisissant Eurhodip !

Je vous souhaite une bonne lecture du magazine Eurhodip et je vous invite à Maribor pour la conférence annuelle en juillet prochain.

Avec mes meilleurs vœux pour l'année 2013.



Contents *Sommaire*



5

10



Magazine Eurhodip
 Publication : Drs Cees van der Klip
 Rédaction : Christine Quentin
 Maquette : Notice

Crédits Photos :
 xxxxxx0000xxxxxxx000xx



EURHODIP
 Siège social/Head Office
 Eurhodip AISBL
 40 rue Washington
 B1050 Bruxelles - Belgique



> **Contact :**
Christine Quentin
 tel 33 4 78 38 42 99
 Fax 33 4 72 40 28 41
 bruxelles@eurhodip.com

NEWS ACTUALITÉS

- 3C Hospitality and Tourism education and training
Enseignement et formation de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme - les 3C
 by Drs Cees van der Klip, President of Eurhodip - **P6**
- What are the expectations of today's tourism students and what are their employers expecting from them?
Quelles sont les attentes des étudiants en tourisme aujourd'hui et qu'attendent leurs futurs employeurs ?
 By Nafiya Guden, Secretary General of Eurhodip - **P7**
- Eurhodip Award 2012 **P10**
- Board of Directors meetings
Réunions du conseil d'administration **P12**
- European projects
Projets européens **P14**
- News from members
Nouvelles des membres **P17**
- Emcup 2012 **P19**



20

SPECIAL REPORT
DOSSIER SPECIAL

Focus on Eurhodip
value for members
*Eurhodip : quelle valeur
ajoutée pour les membres ?*

Education and Accreditation
Enseignement et accreditation **P21**

Relations with Industry
Relations avec l'industrie **P22**

Membership and Conference
Adhésion et conférence **P23**

Marianne Müller Award **P24**

Communication & Marketing **P25**



26

**CONFERENCE
2012
IN MARTIGNY**

Switzerland, the heart of hotel
management training. What to
expect in the future?

*La Suisse, berceau de
l'enseignement hôtelier.
Quel avenir ?*

Official opening
Ouverture officielle **P28**

Speakers
Les intervenants **P30**

Album photos **P34**



38

**CONFERENCE
2013 MARIBOR
SLOVENIA**

Back to the Roots
Retour aux Sources



By **Drs. Cees van der Klip**,
President
of Eurhodip

3C's Hospitality and Tourism Education and Training.

Integrated competency-based hospitality and tourism education and training a must.

Enseignement et formation de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme – la méthode des 3C. Enseignement et formation en hôtellerie, restauration et tourisme et compétences intégrées : un must.

Hospitality and Tourism Education and Training need, in my opinion, to be based on the 3 C's representing the vision behind the educational system. An explanation of the value of the 3 C's is necessary in order to understand their deeper meaning in the execution of educational programs. The 3C's integrated teaching concept for tourism and hospitality education will give a universal approach of competence development and multi-skilling of students in order to become complete, customer-oriented and creative professionals.

L'enseignement de l'hôtellerie et du tourisme doit s'appuyer sur les 3C qui traduisent la vision du système éducatif. Une explication de la méthode des 3C est nécessaire afin de comprendre leur signification profonde dans l'élaboration des programmes pédagogiques. Le concept pédagogique des 3C intégrés dans l'enseignement de l'hôtellerie et du tourisme permet une approche universelle du développement des compétences et de la polyvalence des étudiants afin qu'ils deviennent des professionnels accomplis, au service du client et créatifs.

The 3C's method wants to support teachers in their responsibility to create maximum professional content in their lessons. Knowledge based strategies are methods of the past for preparing students for the complexity of the modern society and business.

Schools have to be aware of the dynamics and changing patterns in the world and give their maximum efforts in being up to date and future oriented. In this sense, training in the 3C's method could be of great help for lecturers in the creation of sustainable lesson content and teaching methods for the benefit of the successfulness of the hospitality and tourism industry.

THE FIRST C = COMPLETENESS

The completeness component should always be present in the curricula of schools. The curriculum needs to be based on the most actual occupational competencies for functions in the international hospitality and tourism industry. These kinds of curricula are a perfect resource for creating lessons contents with applicable completeness.

For the use of the 3C's method it is necessary for the teacher to reflect on the function content or the occupational competencies, which the teacher must bring into the lecture content. Completeness is a quality aspect for teaching the competency areas of a professional profile. Each lesson contents must be complete in all competence areas of the professional profile: operations, business, leading people and leading myself (attitudes and performances).

THE SECOND C = CUSTOMER ORIENTATION

Customer orientation is a set of activities undertaken by an

La méthode des 3C vise à aider les enseignants à créer un contenu de cours qui soit le plus professionnel possible. Les stratégies basées sur la connaissance sont des méthodes du passé pour préparer les étudiants à la complexité de la société et de l'entreprise modernes.

Les écoles doivent être conscientes des dynamiques et des modèles en évolution dans le monde et faire tout leur possible pour être informées des derniers développements et regarder vers l'avenir. Dans ce sens, il peut se révéler très utile pour les enseignants de se former à la méthode des 3C pour la création de contenus didactiques et de méthodes pédagogiques viables dans l'intérêt de l'industrie de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

LE PREMIER C = « COMPLÉTUDE » (VISION GLOBALE)

Cette composante (complétude) doit être présente dans les programmes des écoles. Le programme doit s'appuyer sur les compétences professionnelles actuelles qui sont nécessaires aux métiers du tourisme et de l'hôtellerie internationale. Ce type de programmes constitue une ressource pédagogique parfaite pour concevoir des contenus de cours exhaustifs.

Pour utiliser la méthode des 3C, l'enseignant doit réfléchir au contenu du poste ou aux compétences professionnelles qu'il/elle doit intégrer dans le contenu du cours.

La « complétude » est un critère de qualité de l'enseignement des domaines de compétences correspondant à un profil professionnel. Le contenu de chaque cours doit être exhaustif dans tous les domaines de compétences d'un profil professionnel : opérations, gestion, gestion des personnes et gestion de soi (attitudes et réalisations).

LE SECOND C = APPROCHE CLIENT

employee or company for the purpose of supporting beliefs in sales that allow considering customer needs and satisfaction as the major priorities of the company.

For the development of a customer orientation strategy, the first thing the students need to comprehend is that all processes within a hospitality or tourism organization (like producing, communicating, selling, delivering, etc.) should be organized and managed in a customer-oriented way. Then they can start to develop during the educational programs a customer orientation strategy – a set of directives and guidelines for attracting and treating customers as well as fostering customer oriented attitude for the purpose of gaining the best customer orientation experience and turning later a company into a flourishing, customer oriented organization.

Customer-oriented training in hospitality and tourism education and training

- Customer orientation training is aimed at developing and retaining the required customer-oriented attitude of students, which will make them competent in following the strategy and treating customers as expected.
- Organize regular customer orientation training sessions, seminars and workshops to let students improve their customer-orientation competencies.
- Integrate customer-orientation games in the regular trainings – they will help students to comprehend and learn lessons easily and quickly.
- Customer-orientation exercises and games should be based on actual examples and existing situations in the hospitality industry. Do not try to make up a customer-orientation example or situation, but use only facts.
- Consider organizing regular examinations to find out current customer-orientation competence level of the student.

THE THIRD C = CREATIVITY

As we have seen in the article in our former magazine: “creativity is the ability to generate innovative ideas and manifest them from thought into reality”.

The creativity development process involves original thinking and producing. In the 21st century the term creativity came to include human innovation, especially in art and science and led to the emergence of the creative class. Creativity and innovation are considered crucial tools for growth and sustainable development. Education and training are seen to contribute to the promotion of these capacities. For this reason in education further action is needed to incorporate creativity and innovation into curricula and lifelong learning. ★

L'approche client est un ensemble d'activités menées par un employé ou une entreprise avec l'idée que les besoins et la satisfaction du client doivent être la priorité de l'entreprise.

Afin de développer une stratégie d'approche client, les étudiants doivent tout d'abord comprendre que tous les processus d'un établissement d'hôtellerie ou de tourisme (comme par exemple la production, la communication, la vente et la distribution, etc..) doivent être organisés et gérés selon une approche client. Au cours de leurs études, dans le cadre des programmes pédagogiques, ils peuvent commencer à développer une stratégie d'approche client – c'est-à-dire un ensemble de directives et de recommandations pour attirer et bien traiter les clients et pour encourager une attitude orientée vers le client afin d'acquérir la meilleure expérience possible en matière d'approche client et d'être capable, plus tard, de transformer une entreprise en une organisation prospère « orientée » client.

La formation à l'approche client dans l'enseignement et la formation de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme

- La formation à l'approche client a pour but de développer et d'ancrer un comportement « orienté » client chez les étudiants, ce qui leur permettra d'appliquer cette stratégie et de bien traiter les clients.
- Organiser régulièrement des sessions de formation d'approche client, des séminaires et des ateliers pour permettre aux étudiants d'améliorer leurs compétences en matière d'approche client.
- Intégrer des jeux de rôles d'approche client dans les formations courantes; ils aideront les étudiants à comprendre et retenir les cours plus facilement et plus rapidement.
- Les exercices et les jeux d'approche client doivent être conçus à partir d'exemples actuels et de situations réelles de l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme. Ne pas essayer d'imaginer un exemple ou une situation d'approche client, mais n'utiliser que des faits réels.
- Envisager l'organisation d'examens réguliers afin de vérifier le niveau des compétences des étudiants en matière d'approche client.

LE TROISIÈME C = CRÉATIVITÉ

Comme nous l'avons vu dans l'article publié dans le numéro précédent de notre magazine « la créativité est la capacité à générer des idées novatrices et à les concrétiser, c'est-à-dire les transposer de l'abstraction à la réalité. »

Le processus de développement de la créativité implique une pensée et une mise en œuvre originales. Au 21^e siècle, le terme créativité en est venu à comprendre l'innovation humaine, tout particulièrement en ce qui concerne les arts et les sciences, et a conduit à l'émergence d'une « classe créative ». Créativité et innovation sont considérées comme des outils essentiels de la croissance et du développement durable. L'enseignement et la formation sont sensés contribuer à la promotion de ces compétences. C'est pourquoi, en matière d'enseignement, il est nécessaire de prendre des mesures visant à inclure la créativité et l'innovation dans les programmes d'enseignement et de formation tout au long de la vie. ★

Resource:

“Creating adequate teaching and learning contents for hospitality and tourism education and training”, Drs. Cees van der Klip, internal publication NCT 2010, Dar es Salaam Tanzania. (Interested readers can order the full didactical version of this article at Eurhodip office)



By **Nafiya GUDEN**
Senior Lecturer of
European University
of Lefke – Turkey
(North Cyprus)

What are the expectations of today's tourism students and more importantly what are their employers expecting from them?

Quelles sont les attentes des étudiants en tourisme aujourd'hui et, plus important encore, qu'est-ce que leurs employeurs attendent d'eux ?

As Dziuban, Maskal & Hartmans' (2006) research states that 'knowledge is power – no more' and goes on to outline that today's students are more dynamic, outgoing and high tech. Many researchers have found that the tourism and hospitality sector is not too concerned about the title or the grade the graduates are achieving but more the skills and actual content of the knowledge the graduate has gained (Zehrer & Mossenlechner, 2009); this is also evident from research conducted by the European Commission (2009). So why therefore are we as educators of tourism and hospitality insisting on teaching students in traditional class room settings?

Comme l'indiquent Dziuban, Maskal & Hartman dans leur recherche (2006), « l'adéquation savoir = pouvoir n'est plus vraie », et de poursuivre en soulignant que les étudiants d'aujourd'hui sont plus dynamiques, plus extravertis et tournés vers le High Tech. De nombreux chercheurs ont découvert que le secteur de l'hôtellerie et du tourisme n'est pas tellement concerné par le titre ou la note que les diplômés ont obtenus mais plutôt par leurs compétences et le contenu réel des connaissances qu'ils ont acquises (Zehrer & Mossenlechner, 2009) : ceci est également mis en évidence dans une étude menée par la Commission Européenne en 2009. Alors pourquoi continuons-nous, en tant qu'enseignants du tourisme et de l'hôtellerie, à enseigner aux étudiants dans des environnements traditionnels de salles de classe ?

An educator in this sector has a greater responsibility in comparison to subjects in other fields, as it is a far more complex subject. As educators we must listen to the requirements of the sector as well as the student. Many accrediting bodies around the world such as ECBE, TEDQUAL and EURHOQUAL, to name but a few, are actually inspecting us on these grounds. Very often institutions are very rigid and committed to working to the rules and regulations imposed by governments and education ministries, to realise how outdated the contents of what they actually are teaching has become. Very few institutions challenge what the content should be, or further to this even consider the different opportunities available for the way it should be taught; for which educators have the flexibility of choosing.

Teaching Tourism and Hospitality without a doubt is a complex subject and as Page (2009) argues a 'multidisciplinary' that includes a wide range of subjects such as psychology, geography, economics, and culinary arts and so on. Therefore, not only are educators in a dilemma on 'what' should be taught, but today the 'how' part is vital if students are to be employed upon graduating.

Let's be reminded that the tourism and hospitality sector is continuing to grow at an average rate of 4.5% a year (World Tourism Organisation) and that 983 million tourists travelled last year (2011), meaning that demand for employment in this sector will also grow, hence the requirement for us as educators to take responsibility in the process. However, many graduating students are still opting for other sectors even-though they have the qualification of tourism and hospitality related subjects. A question can be raised to weather the

Un enseignant de ce secteur a une plus grande responsabilité par rapport à d'autres domaines, car c'est un secteur beaucoup plus complexe. En tant qu'enseignants, nous devons être attentifs aux exigences du secteur et de l'étudiant. De nombreux organismes d'accréditation dans le monde tels qu'ECBE, TEDQUAL et EURHOQUAL, pour n'en citer que quelques-uns, nous contrôlent effectivement sur ces bases. Très souvent, les établissements sont très rigides et s'engagent à travailler conformément aux règles imposées par les gouvernements et les ministères de l'éducation, et ne se rendent pas compte à quel point les contenus des programmes qu'ils enseignent sont dépassés. Seuls un petit nombre d'établissements remet en question le contenu, et en conséquence envisage les différentes possibilités d'enseigner autrement parmi lesquelles les enseignants peuvent choisir.

L'enseignement de l'hôtellerie et du tourisme est un domaine complexe, et comme Page (2009) le montre, « pluridisciplinaire », qui implique de nombreuses matières telles que la psychologie, la géographie, l'économie, la cuisine etc... Les enseignants sont donc face à un dilemme quant à savoir non seulement « ce qui » doit être enseigné, mais également « comment » cela doit être enseigné, cette dernière question étant aujourd'hui essentielle afin que les étudiants puissent être embauchés une fois diplômés.

Il faut rappeler que le secteur de l'hôtellerie et du tourisme affiche un taux de croissance moyen de 4,5% par an (Organisation Mondiale du Tourisme) et que 983 millions de touristes ont voyagé l'année dernière (2011), ce qui signifie que l'offre d'emplois va également augmenter dans ce secteur, et donc la nécessité pour nous, éducateurs, d'assumer nos responsabilités et de participer au processus. Cependant,

reason can be that during the course of education the student lacks the real life setting and therefore accomplishing the challenging situations that lie in the sector may not be realised until later. Equally tourism sector employers want to employ graduates that not only have the theoretical knowledge but also the experience that can also utilise practical tasks such as opening a bottle of wine and knowing which wine is suited to which meal, or maximising occupancy rates with a few changes to reallocating rooms and yield management – how can a graduate be expected to do any of these few examples if they have not been in this setting? This can be compared to learning to ride a bike.

Many authors are including their argument for the debate of setting an environment for students where they can practice what they have learnt, and the future of tourism education inevitably will develop in the direction of what is known as blended learning. Research undertaken more recently shows that there is a demand and a growing trend towards 'blended learning' (Graham, 2009), (Gibbs & Ellis, 2007), (Dziuban, Maskal & Hartman, 2006), (Singh, 2003) which generally is accepted to be defined as mixing of different learning environments. Although the majority of research suggests that blended learning consists of on-line elements to date, researchers such as Weirmair and Bieger (2005) have preferred to call this 'new types of tourism schooling and training' (pp.4) stating that the paradigmatic shift (i.e. structural change) of tourism factors and tourism product markets from the 'old' to the 'new' tourism has resulted in its implication for new types of tourism schooling and training. The general realization is that a single mode of instructional delivery may not provide sufficient choices, engagement, social contact relevance, and context needed to facilitate successful learning and performance (Singh, 2003) and this is also relevant to the tourism and hospitality industry.

In conclusion, the future Tourism and Hospitality School must remain abreast to these developments and make sure the structure of their institutions takes innovative action to meet the needs of the market.

de nombreux étudiants en cours d'études optent encore pour d'autres secteurs bien qu'ils aient une qualification dans des matières liées au tourisme et à l'hôtellerie. On peut se demander si cela tient au fait que les étudiants n'étant pas dans un cadre de vie réelle pendant leurs études, ils ne soient confrontés aux situations exigeantes qui sont propres au secteur que beaucoup plus tard. Parallèlement, les employeurs du secteur du tourisme veulent embaucher des diplômés qui possèdent non seulement les connaissances théoriques mais également l'expérience et qui peuvent accomplir des opérations pratiques telles qu'ouvrir une bouteille de vin, savoir accorder mets et vins ou maximiser le taux d'occupation à l'aide de quelques changements dans l'attribution des chambres et au yield management. Comment un diplômé peut-il accomplir ces quelques exemples s'il/elle n'a pas baigné dans cet environnement ? C'est comme apprendre à faire du vélo.

De nombreux auteurs participent au débat et sont en faveur de la création d'un environnement dans lequel les étudiants peuvent mettre en pratique ce qu'ils ont appris. L'avenir de l'enseignement du tourisme évoluera inévitablement dans la direction de ce qu'on appelle l'apprentissage mixte. Une recherche menée plus récemment montre qu'il y a une demande et une tendance croissante « d'apprentissage mixte » (Graham, 2009), (Gibbs & Ellis, 2007), (Dziuban, Maskal & Hartman, 2006), (Singh, 2003), défini par l'expression généralement acceptée de mélange d'environnements d'apprentissage différents. Bien que la majorité de la recherche suggère que l'apprentissage mixte comprend les éléments en ligne actuellement, les chercheurs tels que Weirmair et Bieger (2005) préfèrent l'appeler « nouveaux types d'enseignement et de formation en tourisme » (p. 4) précisant que le changement paradigmatique (c'est-à-dire le changement structurel) des facteurs du tourisme et des marchés de produits touristiques de l'« ancien » vers le « nouveau » tourisme a eu pour résultat son intégration dans de nouvelles formes d'enseignement et de formation au tourisme. De façon générale, il est reconnu qu'un seul mode d'instruction ne peut pas fournir les opportunités, l'engagement, les contacts humains et le contexte favorables à un apprentissage et un comportement réussis (Singh, 2003) et ceci est également pertinent dans le cas de l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie.

Pour conclure, l'école d'hôtellerie et de tourisme du futur doit rester informée de ces évolutions et s'assurer que l'établissement engage des mesures innovantes afin de répondre aux exigences du marché. ★



References:

- DZIUBAN, C, MASKAL, P AND HARTMAN, J. (2006). 'Higher Education, blended learning and the generations: Knowledge is power-no more', *Research Initiative for Teaching Effectiveness*, L113 118
- GIBBS, P AND ELLIS, R. (2007) *Quality in blended learning: Exploring the relationship between on-line and face-to-face teaching and learning. The Institute for Teaching and Learning Internet and Higher Education* (10), p.53-64
- GRAHAM, C.R. (2005) *Blended Learning Systems: Definition, CURRENT TRENDS, AND FUTURE DIRECTIONS, Handbook of blended learning: Global perspectives, local designs, San Francisco, CA, p.3-21*
- PAGE, J.S. (2009) *Tourism Management: Managing for Change (4th Edition)*, Butterworth and Heinemann
- SINGH, H (2003) 'Building Effective Blended Learning Programs', *Issue of Educational Technology, VOL.43, Number 6, p.51-54, Nov.-Dec.*
- UNITED NATIONS WORLD TOURISM ORGANISATION (2011), unwto.org/ (accessed 21st October 2012)
- WEIRMAIR, K AND BIEGER, T (2005), 'Tourism Education in Austria and Switzerland: Post Problems and Future Challenges',
- ZEHRER, A AND MOSSLENLECHNER, C. (2009) 'Key competencies of tourism graduates: the employers' point of view' *Journal of Teaching in Travel and Tourism*, vol.9, no.3/4, pp.266-287.

EURHODIP

Every year, with the Eurhodip Award Eurhodip congratulates personalities from the world of hospitality and tourism for their contribution and their commitment. During the 2012 conference in Martigny, in Switzerland, the president of Eurhodip, Drs Cees van der Klip, paid tribute to Mr. Andrew Green for his contribution to the industry for promoting the art of gastronomy and culinary skills for young people entering the hospitality and catering industry.

Chaque année Eurhodip félicite et distingue des personnalités du monde de l'hôtellerie et du tourisme pour leur contribution et leur engagement en leur remettant un Award Eurhodip. A l'occasion de la conférence 2012 à Martigny, en Suisse, le président d'Eurhodip, Cees van der Klip, a rendu hommage à M. Andrew Green pour le rôle important qu'il joue au sein de l'industrie en assurant la promotion de l'art de la gastronomie et des compétences culinaires auprès des jeunes qui s'engagent dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Andrew Green is currently General Manager for Eurest Services (Compass Group UK), market leader in providing contract catering and support services to clients in a wide range of sectors and marketplaces, and Chairman of the Craft Guild of Chefs the UK's most progressive chef's association.

Having come through the ranks of the catering world over the last 32 years, including posts as Executive Chef at many City financial institutions, he is also a member of the Institute of Hospitality and the Royal Society of Public Health. Andrew Green has judged at many events and competitions over the years, winning many awards himself, including Restaurant of the Year.

He says that competitions are a way to let chefs express their passion for the very best. He has a deep knowledge of all areas of the Culinary Arts and a desire to share knowledge. This year he has been invited to be the UK judge at the European Seafood Prix d'Elite in Brussels. This year he was awarded the Order of Merit, for services to the Catering and Hospitality Industry.

Andrew Green est actuellement Directeur Général d'Eurest Services (Compass Group UK - leader mondial fournisseur de restauration et de services dans des secteurs et des marchés très variés), et président de la Craft Guild of Chefs, l'association de chefs la plus progressiste du Royaume-Uni.

Issu du monde de la restauration, Andrew Green a occupé des postes de Chef Principal dans de nombreuses institutions financières de la City; il est également membre de l'Institute of Hospitality and the Royal Society of Public Health. Depuis de nombreuses années, Andrew Green est régulièrement sollicité pour participer à des jurys lors de nombreux événements et concours. Il a d'ailleurs lui-même remporté plusieurs trophées dont celui du Meilleur Restaurant de l'Année.

Il est convaincu que les concours sont une façon de permettre aux chefs d'exprimer leur passion. Il a une connaissance profonde des arts culinaires et aime à partager son savoir. Cette année, il a été invité à représenter le Royaume Uni dans le jury du très prestigieux concours Seafood Prix d'Elite à Bruxelles et vient de se voir décerné l'Ordre du Mérite pour ses services dans l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie.

AWARD 2012



Dr Shyam Patiar - Drs Cees van der Klip - Mr Andrew Green

BOARD OF DIRECTORS MEETINGS LES REUNIONS DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

December 2011 Marrakech – Morocco

Mohammed AMEDJAHDI,
Director of Institut de Technologie
Hôtelière et Touristique de El Jadida
16 participants

70th meeting of the board of directors
since January 1989 and 1st meeting of
the new board of directors

*70^e réunion du conseil d'administration
depuis janvier 1989 et 1^{ère} réunion du
nouveau conseil d'administration*



The president, Cees van der Klip, presents the broad lines of the actions he intends to conduct during his mandate. They will mainly focus on improving the quality of Eurhodip contents and services. He plans to provide Eurhodip with the appropriate organizational means; the executive board should be the driving force, the board of directors being an operational body. The enhancement of Eurhodip requires the recognition of Eurhodip diplomas and the Eurhoqual label by European institutions. One of the first change concerns the complete reorganization of the Marianne Müller Award proposed by Martin Dannenmann. The new version of the contest shall be launched in 2013.

Le président, Cees van der Klip, présente les grandes lignes des actions qu'il souhaite mener pendant son mandat. Améliorer la qualité des services et des contenus d'Eurhodip sera sa priorité. Aussi, il compte doter Eurhodip des moyens organisationnels appropriés, le bureau exécutif doit jouer un rôle moteur, le conseil d'administration étant un organe organisationnel. Cette revalorisation d'Eurhodip passe par la reconnaissance par les institutions européennes des diplômes Eurhodip et du label Eurhoqual.

L'une des premières réformes porte sur la réorganisation complète du Marianne Müller Award proposée par Martin Dannenmann. La nouvelle formule du concours sera proposée aux écoles membres dès 2013.

March 2012 Girne – Turkish Republic of North Cyprus

American University (GAU)
School of Tourism & Hospitality
Head of School: Nafiya GUDEN
14 participants

A new member of the board of
directors hosts the board of directors
meeting

*Un nouveau membre du conseil
d'administration accueille le conseil
d'administration*



The mission of Eurhodip is defined as follows: "Eurhodip is an educational support association that acts with professionalism towards all the members and provides progressive action aimed at the improvement of global hospitality and tourism education and training for the members."

The application for membership form is modified. It is made more thorough so as to enable an objective decision when membership applications are assessed by the board of directors.

The 2011 accounts show positive results and are approved as well as the 2012 budget. The board members are aware of the importance of European projects for Eurhodip and underline that the association should follow the projects involving member schools as well as being a project partner.

La mission d'Eurhodip est redéfinie comme suit : « Eurhodip est une association de soutien à l'enseignement, qui agit avec professionnalisme envers tous ses membres et leur propose une action visant à l'amélioration de l'enseignement et de la formation en hôtellerie et tourisme international. »

Le formulaire d'adhésion à Eurhodip est modifié, il devient beaucoup plus complet afin de permettre une décision objective lors de l'examen des candidatures d'adhésion par le conseil d'administration.

Les comptes 2011 présentent un résultat positif et sont approuvés ainsi que le budget 2012. Le conseil reconnaît l'importance des projets européens pour Eurhodip qui doit suivre les projets impliquant des écoles membres et être partenaire de projets.

5th July 2012 Martigny – Switzerland

Vatel Martigny
Director: Bertrand SAVIOZ
16 participants

Eurhodip and the board of directors in
Switzerland for the first time

*Eurhodip et le conseil d'administration
pour la première fois en Suisse*



During this meeting, members consider the future development of Eurhodip diplomas so that they correspond to the European Qualification Framework. New avenues are explored. New developments in EU-programs are underway and Eurhodip could become a major project leader involving member schools as well as partners from the industry. Several applications for membership are assessed and submitted to the approval of the members. Members' payment of the yearly fee is brought up to date in order to update the members list within a few months.

Au cours de cette réunion, les membres envisagent le développement futur des diplômes Eurhodip afin qu'ils correspondent au Cadre Européen des Qualifications. De nouvelles pistes sont explorées. Les programmes européens connaissent actuellement des développements intéressants et Eurhodip pourrait devenir un important coordinateur de projets impliquant des écoles membres ainsi que des partenaires de l'industrie.

La candidature de plusieurs écoles est présentée et soumise à l'approbation des membres. Le paiement de la cotisation annuelle par les membres est mis à jour, ce qui permettra de réactualiser la liste des membres d'ici quelques mois.

October 2012 Republic of San Marino

IAL Emilia Romagna
President: Francesco FALCONE
Director Scuola Alberghiera di
Serramazzoni : Giuseppe SCHIPANO
Director Campus Internazionale de
Cervia : Franca RICCI
16 participants

A meeting in one of the main tourist spots of the Italian peninsula
Une réunion dans l'un des hauts lieux touristiques de la péninsule italienne



IAL Emilia Romagna schools chose the wonderful site of the Republic of San Marino to host the board of directors and an agreement is signed between IAL, the hospitality industry of San Marino and Eurhodip. The members of the executive board are confirmed in the position they have chosen. The president intends to reactivate the accreditation project "Eurhoqual"; he has updated it and he plans to seek recognition from European institutions. The contents and organization of conferences are modified and will be presented during the next conference as well as the new communication and marketing policy of Eurhodip.

C'est dans le magnifique site de la République de San Marino que les écoles IAL Emilia Romagna ont réuni le conseil d'administration qui sera l'occasion de signer un accord entre IAL, l'industrie hôtelière de San Marino et Eurhodip.

Les membres du bureau exécutif sont confirmés dans les fonctions qu'ils ont choisies. Le président souhaite relancer le projet d'accréditation Eurhoqual qu'il a réactualisé et qu'il a l'intention de faire reconnaître par les institutions européennes. Le contenu et l'organisation des conférences sont complètement modifiés et seront présentés lors de la prochaine conférence ainsi que la nouvelle stratégie de communication et de marketing d'Eurhodip.

NEXT BOARD MEETINGS PROCHAINES CONSEILS D'ADMINISTRATION

March 2013
Vatel Nîmes – France
Director: Karine BENZAZON



July 2013
Maribor – Slovenia
Director: Helena CVIKL
A meeting during the conference



NEXT CONFERENCES PROCHAINES CONFÉRENCES

11 – 14 July 2013
Slovenia
Director: Helena CVIKL
Vocational College for Catering &
Tourism Maribor



2014
Lithuania
Rector: Gintautas BUZINSKAS
Utena University of Applied
Sciences



NEW MEMBERS IN 2012 NOUVEAUX MEMBRES EN 2012

In 2012, the board of directors examined 11 applications for membership of which 4 were approved, 4 were postponed and 1 was rejected. Here is the list of new members for 2012:

En 2012, le conseil d'administration d'Eurhodip a examiné 11 candidatures dont 4 ont été approuvées, 4 ont été mises en attente et 1 a été rejetée. Voici la liste des nouveaux membres d'Eurhodip en 2012 :

| FULL Members Membres ACTIFS | ASSOCIATE Members Membres ASSOCIES |
|---|--|
| BULGARIA HCR Culinary Academy – Dobrich www.hcracademy.com | JORDAN Jordan Applied University College of Hospitality & Tourism Education – Amman www.jau.edu.jo |
| TURKEY Lefke European University North Cyprus www.lefke.edu.tr | MEXICO EBC – Escuela Bancaria y Comercial Mexico City www.ebc.mx |

EUROPEAN

EUROPEAN VOCATIONAL TOURISM EDUCATION

THE EVOCATE PROJECT AIMS TO:

- Improve Vocational Education and Training
- Support improvements in quality and innovation in VET systems, institutions and practices
- Enhance the attractiveness, quality and performance of VET systems
- Strengthen the application of common standards in tourism training across Europe, and mutual recognition of qualifications
- Supply the highly skilled workforce for tourism sector around Europe
- Strengthen the European dimension and sustainable co-operation
- Exchange good practices in tourism training across Europe
- Encourage the learning of modern foreign languages

THE BENEFITS FOR ALL EURHODIP MEMBERS:

- This project will produce a catalogue of innovative and best practice examples from each of the partner countries in the field of Hospitality and Tourism Education.
- It focuses on the importance of Teaching Foreign Languages and the use of E-Learning Technology in the Teaching and Learning of Foreign Languages to the Hospitality and Tourism students.
- It enables further development of new European Tools in the delivery of Vocational Education and Training, such as ECVET (European Credit System for Vocational Education and Training).
- It compares the Vocational Education and Training Systems of the partner countries.

Further information: www.evocate.net

LE PROJET EVOCATE A POUR BUT DE :

- Améliorer l'enseignement et la formation professionnels (EFP)
- Favoriser la qualité et l'innovation dans les systèmes EFP, les établissements et les pratiques
- Améliorer l'attractivité, la qualité et les résultats des systèmes EFP
- Renforcer l'application des normes communes de la formation du tourisme en Europe et la reconnaissance mutuelle des qualifications
- Fournir une main d'œuvre hautement qualifiée au secteur du tourisme partout en Europe
- Consolider la dimension européenne et la coopération durable
- Echanger les bonnes pratiques en matière de formation du tourisme en Europe
- Encourager l'apprentissage des langues étrangères

LES POINTS FORTS DU PROJET POUR LES ÉCOLES MEMBRES EURHODIP :

- Ce projet fournira un catalogue d'exemples de bonnes et innovantes pratiques dans chacun des pays partenaires en matière d'enseignement de l'hôtellerie et du tourisme.
- Il souligne l'importance de l'enseignement des langues étrangères et de l'utilisation de la technologie d'apprentissage e-learning dans l'enseignement et l'apprentissage des langues étrangères pour les étudiants en hôtellerie et tourisme.
- Il permet le développement de nouveaux outils européens destinés à l'enseignement et la formation professionnels, comme ECVET (système européen de transfert de crédits pour l'enseignement et la formation professionnels).
- Il compare les systèmes ECVET dans les pays partenaires.

Pour plus d'informations : www.evocate.net



PROJECTS

Two European projects are involving Eurhodip member schools.

Deux projets européens sont en cours et impliquent des écoles membres d'Eurhodip.

THE STITCH PROJECT

THE STITCH PROJECT AIMS TO:

- Improve general learning in the field of sustainable and nature-based tourism
- Strengthen the position of this field within the tourism industry in general
- Introduce IT-based learning into the educational programmes of top-level training providers

Levels of Qualification: Vocational education and training (VET) - Bachelor level - Masters level

THE BENEFITS FOR ALL EURHODIP MEMBERS:

- As the name STITCH suggests, it talks about all the related issues with the Sustainable Tourism for the benefit of Hospitality and Tourism students.
- This is an E-Learning Platform available for all level of students, VET Level, Bachelor's Degree Level and Master Degree Level.
- The project provides the complete course with comprehensive learning contents and all the assignments.
- It offers excellent teaching tools for teachers to use the information from this resource in the form of Blended Learning in the classroom.

Further information on: www.stitch-project.eu

LE PROJET STITCH A POUR BUT DE :

- Améliorer l'enseignement général dans le domaine du tourisme durable et vert
- Consolider la position de ce domaine dans l'industrie du tourisme en général
- Introduire l'apprentissage basé sur les technologies de l'information dans les programmes des meilleurs fournisseurs de formation

Niveaux de qualification : Enseignement et formation professionnels (EFP) – Niveau Licence et Niveau Master

LES POINTS FORTS DU PROJET POUR LES ÉCOLES MEMBRES EURHODIP :

- Comme son nom l'indique, le projet STITCH concerne toutes les questions liées au tourisme durable pour le bien des étudiants en hôtellerie et tourisme.
- C'est une plateforme e-learning accessible aux étudiants de tous niveaux, EFP, Licence et Master.
- Le projet fournit le programme complet avec les contenus d'apprentissage ainsi que tous les devoirs et exercices.
- Il offre d'excellents outils d'enseignement afin que les enseignants utilisent l'information de ces ressources sous forme d'apprentissage mixte dans la salle de cours.

Plus d'informations sur : www.stitch-project.eu



Coleg
Llandrillo



rapid rabbit



EUROPEAN PROJECTS

EURHODIP, THE PARTNER OF ANOTHER PROJECT YET TO BE APPROVED

The European Commission Lifelong Learning Programmes such as Comenius, Leonardo, Grundtvig, Transversal and Erasmus are being succeeded from 2014 by the proposal for 'Erasmus for All'. This will cover all the actions under a single umbrella of 'Erasmus for All'. In the light of this, European Commission allocated 2.5 million Euros in 2012 to pilot FIVE projects before launching the new proposal. The bids were invited in the following disciplines: automotive industry, aeronautic industry, health and social work, energy saving including sustainable construction, tourism and catering.

Last summer, GRWP Llandrillo-Menai submitted a project in response to a call for proposals for a Pilot Project for the Development of Sector Skills Alliances. GRWP Llandrillo-Menai is the coordinator of the project which involves 10 partners including Eurhodip and other member schools. We hope we'll be able to share the good news with you very soon.

The «Sector Skills Alliances» (SSA) shall bring together bodies with sector-specific expertise coming from three complementary fields: the world of education and training, the labour market (including skills anticipation bodies such as European Skills Councils...), and VET policy makers.

Drawing on evidence of skills needs and trends, SSA will work to design and deliver joint curricula and methods which provide learners with the skills required by the labour market. The overall goal is systemic impact on training in the economic sectors concerned in order to increase their competitiveness.

THE RATIONALE OF THE PROPOSED PROJECT

Today shortages of vocational skills have become a serious problem in many economic sectors. Consequently, Europe has to better match demand for and supply of skills.

This pilot projects on «Sector Skills Alliances» (SSA) specifically for Tourism and Catering aims at gaining experience of transnational partnerships which address the challenges of skills mismatches and shortages. The results will feed into European and national policy making will also boost VET policy and strategy in the economic sectors concerned.

EURHODIP, PARTENAIRE D'UN AUTRE PROJET EN ATTENTE DE CONFIRMATION

Les programmes de formation tout au long de la vie de la Commission Européenne tels que Comenius, Leonardo, Grundtvig, Transversal et Erasmus seront suivis dès 2014 par la proposition d'«Erasmus pour tous». Ce programme couvrira toutes les actions sous la seule appellation d'Erasmus pour tous. Ainsi, en 2012, la commission européenne a alloué un budget de 2,5 million d'Euro pour piloter CINQ projets avant de lancer la nouvelle proposition.

Les appels à proposition ont été lancés dans les disciplines suivantes : industrie automobile, aéronautique, santé et social, économie d'énergie comprenant la construction durable, tourisme et restauration. L'été dernier, le collège GRWP Llandrillo-Menai a répondu à un appel à propositions pour un projet pilote pour le développement d'alliances sectorielles pour les compétences. GRWP Llandrillo-Manai est le coordinateur du projet qui implique 10 partenaires dont Eurhodip et plusieurs écoles membres. Nous espérons avoir le plaisir de vous annoncer une bonne nouvelle très bientôt.

Les alliances sectorielles encourageront la coopération entre trois catégories de partenaires : l'enseignement et la formation professionnels, les secteurs économiques comme les partenaires sociaux, fédérations sectorielles, Chambres consulaires, etc. et enfin les institutions impliquées dans le système de l'enseignement et la formation professionnels (organismes ou autorités publics ou privés).

Les alliances concevront et délivreront des programmes communs et des méthodes qui fourniront aux apprenants les compétences requises par le marché du travail. L'objectif final est d'obtenir un impact systémique dans le champ de la formation des secteurs économiques concernés en vue d'accroître leur compétitivité.

LOGIQUE ET CONTEXTE

Aujourd'hui le manque de compétences professionnelles est devenu un problème sérieux dans de nombreux secteurs économiques. L'Europe doit donc tenter de faire correspondre l'offre et la demande de compétences. Ce projet spécifiquement destiné au secteur du tourisme et de la restauration a pour but de créer une expérience de partenariats transnationaux qui réponde aux défis de disparité et de pénurie de compétences. Les résultats viendront nourrir les politiques européennes et nationales et donneront un nouvel élan à la politique de la formation professionnelle dans les secteurs économiques concernés.



NEWS FROM OUR MEMBERS

AEHT COMPETITIONS 2012

October 2012 - Ohrid & Skopje - Macedonia

Yet another great success of students from the Vocational College for Catering and Tourism Maribor at the AEHT conference 2012 and the Slovenian Catering Assembly competitions.

Nouveau succès des étudiants du Vocational College for Catering and Tourism Maribor à l'occasion de la conférence 2012 de l'AEHT et lors des concours organisés par la Slovenian Catering Assembly.

It is our great honour and pride to share with you our recent success from the AEHT (European Association of Hotel and Tourism Schools), the European competition with 320 competitors. Our students again proved to be among the top future leaders in many disciplines within the hospitality and tourism branch:

Gold medal from front office management: Helena Valher, mentor Iris Kociper Haas

Gold medal from hotel management: Katarina Brence; mentor Tanja Lesnik Štuhec (PhD)

Bronze medal from tourism destination: Petra Klančičar; mentors Tanja Lešnik Štuhec (PhD) and Iris Kociper Haas

Special recognition in cooking (Magic Box): Ivan Jager, mentor Mojca Polak

Apart from our great success at the international level our students successfully participated at the most prestigious national competition, which was held between the 16th and 17th of October 2012. This competition is of extreme importance not just because of the organiser but more so due to the fact that students compete with professionals with many years of working experiences within the Hospitality and Tourism Industry. Our past successes evidently show that students of the VC for Catering and Tourism Maribor receive knowledge and skills according to the highest international and domestic standards. One of the conditions for great support from student's mentors is the school's policy of facilitating international training exchange for mentors as well as their active membership at international competitions committees. School also supports our students and teachers to take part in our international projects related to development and improvement of industry as well as educational standards and more recently also in the field of innovations. We are proud at our students and mentors which both contribute to the fact that VC for Catering and Tourism Maribor stands amongst the most prestigious European hotel and tourism schools.

C'est un grand honneur et une grande fierté de partager avec vous notre récent succès au concours européen de l'AEHT (Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme) qui rassemblait 320 concurrents. Une fois encore, nos étudiants ont prouvé qu'ils étaient parmi les futurs leaders dans de nombreuses disciplines du secteur de l'hôtellerie et du tourisme en remportant :

La médaille d'or pour le front office management: Helena Valher, (tuteur) Iris Kociper Haas

La médaille d'or pour la gestion hôtelière : Katarina Brence; (tuteur) Tanja Lesnik Štuhec (PhD)

La médaille de bronze pour la destination touristique: Petra Klančičar; (tuteurs) Tanja Lešnik Štuhec (PhD) et Iris Kociper Haas

Récompense spéciale en cuisine (Magic Box): Ivan Jager, (tuteur) Mojca Polak

En plus de leur réussite au niveau international, nos étudiants ont participé avec succès au concours national le plus prestigieux organisé les 16 et 17 octobre 2012. Ce concours est d'une extrême importance, non seulement à cause des organisateurs mais surtout parce que les étudiants sont en concurrence avec des professionnels ayant une longue expérience dans l'industrie de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Nos précédentes réussites montrent que le Vocational College for Catering and Tourism Maribor dispense à ses étudiants les connaissances et les compétences du plus haut niveau international et national. Si les tuteurs apportent aux étudiants un solide soutien, c'est grâce à la politique de l'école qui encourage les échanges internationaux des tuteurs ainsi que leur participation active aux commissions des concours internationaux. L'école encourage également étudiants et enseignants à participer à nos projets internationaux relatifs au développement et à l'évolution de l'industrie, des standards pédagogiques et, plus récemment, à l'innovation. Nous sommes fiers de nos étudiants et de leurs tuteurs qui contribuent tous à placer le Vocational College for Catering and Tourism Maribor parmi les écoles d'hôtellerie, de restauration et de tourisme européennes les plus prestigieuses.



Achievements at the Annual Assembly of the Slovenian Tourism and Hospitality Chamber

Gold medal – barista:

Žana Klobučar; mentor Lidija Šijanec and student tutor Nataša Prelog

Gold medal – food and wine service:

Gašper Eršte; mentors Mojca Polak and Lidija Šijanec

Gold medal – sommelier:

Kristjan Klančnik; mentor Lidija Šijanec

Bronze medal – a la carte food preparation:

Bojan Černelč; mentor Mojca Polak

Récompenses remises lors de l'Assemblée Annuelle de la Slovenian Tourism and Hospitality Chamber

Médaille d'or – serveur :

Žana Klobučar; (tuteur) Lidija Šijanec et (tuteur étudiant) Nataša Prelog

Médaille d'or – service mets et vins:

Gašper Eršte; (tuteurs) Mojca Polak et Lidija Šijanec

Médaille d'or – sommelier:

Kristjan Klančnik; (tuteur) Lidija Šijanec

Médaille de bronze – préparation des plats à la carte :

Bojan Černelč; (tuteur) Mojca Polak

NEWS FROM OUR MEMBERS

THE QUEEN'S ANNIVERSARY PRIZES FOR HIGHER AND FURTHER EDUCATION 2011



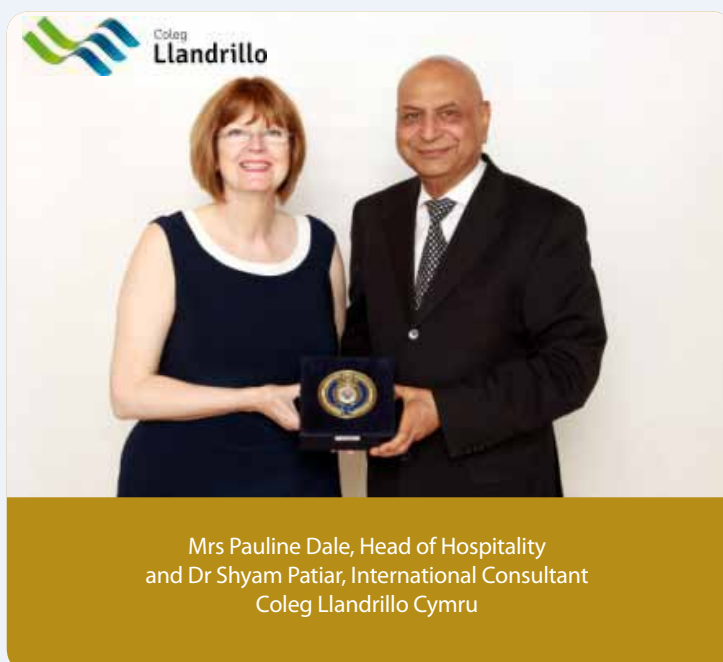
Coleg Llandrillo Cymru was awarded a Queen's Anniversary Prize for Higher and Further Education by the Queen and the Duke of Edinburgh at a formal reception at Buckingham Palace on Friday, 24th February; 2012. These prizes celebrate excellence, innovation, and impact in the UK's Higher and Further Education sector, from nuclear research to eye disease, creative writing, food security and vocational skills for work. The Prizes recognize and celebrate winners' outstanding work which is making a real and practical impact for the benefit of human progress. They are the UK's most prestigious form of national recognition open to a UK Higher or Further education institution. The College was the only educational establishment in Wales, and one of only three colleges in the UK, to receive this highly valued award.

Le Collège Llandrillo Cymru s'est vu décerné le Queen's Anniversary Prize for Higher and Further Education par la Reine et le Duc d'Edimbourg lors d'une réception à Buckingham Palace le vendredi 24 février 2012. Ces prix récompensent l'excellence, l'innovation et l'impact sur le secteur de l'enseignement supérieur et de la formation continue au Royaume Uni, dans des domaines aussi différents que la recherche nucléaire, les maladies des yeux, l'art d'écrire, la sécurité alimentaire ou les compétences professionnelles. Ces prix distinguent et récompensent des personnes dont le travail exceptionnel a un impact réel et tangible au profit du progrès humain. Ils sont la forme de reconnaissance nationale d'un établissement d'enseignement supérieur ou de formation continue la plus prestigieuse au Royaume Uni. Le Collège Llandrillo était le seul établissement d'enseignement du Pays de Galles, et l'un des seulement trois collèges du Royaume Uni à recevoir cette distinction très prisée.

Coleg Llandrillo Cymru has a very long history in hospitality studies dating back to 1952. It is the biggest provider of hospitality and catering education / training in Wales, with some 1,500 students enrolled full-time, and the only college in the Principality to offer full and part-time courses from foundation to honours degree level in hospitality and the culinary arts. The College has earned a global reputation as a centre of excellence and regularly wins national and international awards. In 2007 it was awarded the Eurhodip 'European Hotel School of the Year', in 2009 and 2010 it was named as 'Best College' at the Welsh International Culinary Championships and in 2011, it received the Chairman's Award for "UK Hospitality and Catering College of the Year" from the UK Craft Guild of Chefs.

Le Collège Llandrillo Cymru a une très longue histoire de l'enseignement de l'hôtellerie qui remonte à 1952. C'est le plus gros fournisseur d'enseignement et de formation en hôtellerie et restauration au Pays de Galles avec quelques 1 500 étudiants inscrits à plein temps, et le seul collège de la région à offrir des cours à plein temps et à temps partiel de l'année préparatoire à la licence, avec mention dans le domaine de l'hôtellerie et des arts culinaires.

Le Collège s'est fait une réputation internationale de centre d'excellence et remporte régulièrement des trophées nationaux et internationaux. En 2009, le collège a été désigné « Meilleur Collège » lors des championnats internationaux de la cuisine organisés au Pays de Galles, en 2011 le Craft Guild of Chefs du Royaume Uni lui a remis le trophée du Collège d'Hôtellerie et de Restauration de l'Année.



Mrs Pauline Dale, Head of Hospitality
and Dr Shyam Patiar, International Consultant
Coleg Llandrillo Cymru

The EMCup was created in 2009; it is designed for international hotel management schools and focuses on new concept development within the hospitality industry. The competition is aimed at daring students who think that their ideas or experiences will make a difference in the hospitality industry.

L'EMCup a été créée en 2009 à l'intention des écoles de gestion hôtelière internationales. Ce concours met l'accent sur le développement de nouveaux concepts dans l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme. Il s'adresse à des étudiants audacieux qui sont convaincus que leurs idées ou leurs expériences auront un impact dans l'industrie.

EMCUP - 2012 EUROPEAN MISE EN PLACE CUP

THEME 2012: "SHECONOMY"

Today economic growth is driven by women. Besides representing the majority of the market, women also represent the majority of the talent. However, many companies continue to market mostly to men and fail to explore how they might meet women's needs and women only represent 30% of senior leadership within European hotels and are paid 20% less than their male colleagues. Meanwhile, companies with an equal number of men and women in management have been proven to perform better with a 35% higher return on equity and profitability.

Among 20 participating schools from all over Europe, 7 schools are Eurhodip members.

Parmi les 20 écoles qui ont participé au concours cette année, 7 écoles sont membres d'Eurhodip.



The winner in 2012 is / L'école gagnante en 2012 :

WIHOGA Dortmund

Jacoba Hucht - Hape Grobbel - Suzan Lahmann - Michael Schröer
Wirtschaftsschulen für Hotellerie und Gastronomie – GERMANY



In 2013 the EMCup will celebrate its fifth anniversary / EMCup célébrera son 5^e anniversaire en 2013.

2013 theme is / Le thème 2013 : CRUISE MANAGEMENT 'SUCCESS IS A MOVING TARGET'

For further information, please visit / Pour des informations plus complètes, vous pouvez vous rendre sur : www.emcup.eu

FOCUS ON EURHODIP VALUE FOR MEMBERS

EURHODIP : QUELLE VALEUR AJOUTEE POUR LES MEMBRES



The primary mission of Eurhodip is to offer the members an action for the improvement of international hospitality and tourism education and training. The network of Eurhodip member schools share a common purpose: propose high quality education to the sector's future professionals who aspire to an international career.

Eurhodip reinforces the actions it is leading and puts emphasis on quality, closer relations with the industry and European recognition.

Let's the presidents of the various commissions give an overview of their function.

La mission première d'Eurhodip est de proposer à ses membres une action visant à l'amélioration de l'enseignement et de la formation en hôtellerie et tourisme international. Le réseau des écoles membres d'Eurhodip partage un même objectif : offrir un enseignement de très grande qualité aux futurs professionnels du secteur qui souhaitent poursuivre une carrière internationale

Eurhodip renforce ses actions et met l'accent sur la qualité, le rapprochement avec l'industrie et la reconnaissance européenne.

La parole est donc aux présidents des différentes commissions.



Dr Shyam PATIAR
President of Education
and Accreditation

Vice-President of Eurhodip
International Consultant
Grwp Llandrillo-Menai -
Coleg Llandrillo Cymru
United Kingdom



EDUCATION AND ACCREDITATION

«It is my greatest of pleasure to accept the position of President of Education and Accreditation as a member of the Executive Board of EURHODIP. This role involves two of the most important facets of EURHODIP. Firstly, the role of Education, I have been involved in the Education and Training of young people in the field of Tourism and Hospitality for the past 44 years across Europe. I am a great believer in delivering highest quality and consistent professional standards to the young people. My passion for the educational development has only increased over the years as time has passed by. In fact, I have already prepared the blue print for the modification of EURHODIP qualification which was presented at the Board Meeting in Switzerland during the EURHODIP Annual Conference.

In addition, this summer I also prepared a bid for the European Commission «Erasmus for All» Sector Skills Alliance Project for Tourism and Catering involving NINE European countries and TEN partners to review the qualification for the Tourism and Catering which will prepare our young people for the future tourism industry in 2015 onwards. The project has just been approved by the European Commission. These developments have well coincided with the review of EURHODIP qualifications which will take full account of new European tools being developed, such as ECVET (European Credit System for Vocational Education and Training), EQUAVET (European Quality System for Vocational Education and Training), EUROPASS, EQF (European Qualification Framework).

Secondly, the role of Accreditation (Eurhoqual, Eurhodip quality label) which has already been started with the pilot which was carried out in two of the Eurhodip members institutions. This pilot study gave an opportunity to review the initial system and now the revised paper has been discussed at the Executive Board of Directors meeting. The importance of accreditation system proposed cannot be under emphasized as this lays the foundation of EURHODIP as a quality association for existing members. Moreover, it will set the basis for potential institutions proposing to join EURHODIP.»

«C'est avec grand plaisir que j'ai accepté la mission de président de l'Enseignement et de l'Accréditation en tant que membre du bureau exécutif d'Eurhodip. Cette fonction implique deux des aspects les plus importants d'Eurhodip.

Tout d'abord, l'enseignement. Je suis impliqué dans l'enseignement et la formation des jeunes dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration dans toute l'Europe depuis maintenant 44 ans. Je suis convaincu qu'il est essentiel de transmettre aux jeunes les normes de la profession les plus cohérentes et de la plus haute qualité.

Ma passion pour le progrès de l'enseignement n'a fait que croître avec le temps. En fait, j'ai déjà préparé un projet de modification des diplômes Eurhodip qui a été présenté lors du conseil d'administration organisé en Suisse pendant la conférence annuelle.

Cet été j'ai également préparé une offre de projet d'Alliances sectorielles pour les compétences dans le domaine du tourisme et de la restauration dans

le cadre du programme « Erasmus pour tous » de la Commission Européenne. Ce projet, qui vient d'être accepté, implique NEUF pays européens et DIX partenaires pour examiner les diplômes du tourisme et de la restauration qui prépareront les jeunes à la future industrie du tourisme à partir de 2015. Ces développements coïncident parfaitement avec la révision des diplômes

“I am a great believer in delivering highest quality and consistent professional standards to the young people”

“Je suis convaincu qu'il est essentiel de transmettre aux jeunes les normes de la profession les plus cohérentes et de la plus haute qualité.”

Eurhodip qui intégreront les nouveaux outils européens mis en place tels que ECVET (Système européen de crédits d'apprentissage pour l'enseignement et la formation professionnels), EQUAVET (l'assurance qualité dans l'enseignement et la formation professionnels - AQEFP), EUROPASS, EQF (Le cadre européen des certifications - CEC).

Deuxièmement, l'accréditation (Eurhoqual, label de qualité d'Eurhodip) qui a déjà été expérimentée avec deux écoles membres d'Eurhodip. Cette étude pilote a permis de revoir le système initial et la nouvelle version a été examinée par le bureau exécutif. L'importance du système d'accréditation proposé ne doit pas être sous-estimée car il jette les bases d'Eurhodip en tant qu'association pour la qualité destinée aux écoles membres. De plus, il incitera d'autres établissements à demander leur adhésion.»



Dov SEBBAN
President of the Relations
with the Industry

Vice-President of Eurhodip
General Manager
Vatel Paris & Vatel Brussels
France and Belgium

RELATIONS WITH THE HOSPITALITY & TOURISM INDUSTRY

Strengthen the links between the hospitality and Tourism industry and the educational and training sector is one of Eurhodip key actions in the years to come. Our association must play an innovative and deciding role as an interface between schools and the industry, and develop various forms of partnerships. Several kinds of actions aiming at fostering communication between the schools, their teachers and students, and professionals are to be initiated.

First, our association must draw closer to the world of industry and offer an easier access to professionals in the hospitality sector. To achieve this, Eurhodip is going to include a representative of the industry into the board of directors in order to benefit from the outside look of the profession at our activities; increase the number of observer members from the industry through the launching a market research among the hotels located in member schools countries; make sure that, every year, there is a balance between industry and education when awarding the Eurhodip Award to a personality from the world of industry and a personality from education and training.

At the same time, Eurhodip intends to promote exchanges and create bridges between industry and school members through the following actions: invite professionals to speak in schools, organize a career day gathering schools and the industry in the country where the yearly conference is taking place, and last but not least, launch an internship service starting with technical level students only, which could evolve towards a real internship forum.

Dov Sebban, the President of the Relations with the Industry, contemplates his mission in close cooperation with the President of Communication and Marketing and the organizers of Eurhodip conferences, and with the participation of the Board of Directors' members who represent their country or a geographical area.

Renforcer les liens entre l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme et le secteur de l'enseignement et de la formation est l'une des missions essentielles d'Eurhodip dans les prochaines années. Notre association doit jouer un rôle déterminant et novateur d'interface entre écoles et industrie et multiplier les formes de partenariat. Plusieurs types d'actions visant à développer les relations entre les écoles, leurs enseignants et leurs étudiants et les professionnels vont ainsi être mises en place.

Tout d'abord, notre association doit se rapprocher du monde de l'industrie et favoriser l'accès des professionnels. Pour ce faire, Eurhodip va intégrer un représentant de l'industrie au conseil d'administration afin de bénéficier du regard de la profession sur nos activités, augmenter le nombre de membres observateurs issus de l'industrie par une campagne de prospection auprès des hôteliers dans les pays des écoles membres, veiller à l'équilibre entre industrie et formation dans l'attribution des Awards Eurhodip qui récompensent chaque année une personnalité de l'industrie et une personnalité de la formation.

“Our association must play an innovative and deciding role as an interface between schools and the industry, and develop various forms of partnerships.”

“Notre association doit jouer un rôle déterminant et novateur d'interface entre écoles et industrie et multiplier les formes de partenariat.”

Parallèlement, Eurhodip entend favoriser les échanges et créer des passerelles entre l'industrie et les écoles membres. Solliciter les professionnels pour intervenir dans les écoles, organiser un forum de carrières fédérant les écoles et l'industrie d'un pays à l'occasion des conférences, et enfin mettre en place un service de stages, au niveau technique tout d'abord pour évoluer ensuite vers une véritable bourse de stages, sont les actions qu'Eurhodip va mener.

C'est donc en étroite collaboration avec la présidente de la communication et du marketing et les organisateurs des conférences annuelles, et avec la participation de tous les membres du conseil d'administration représentant un pays ou une aire géographique, que Dov Sebban, le président des relations avec l'industrie, envisage sa mission.





Helena CVIKL MSc
President for Membership
& Conferences

Vice president of Eurhodip
Director of VCCT Maribor
Slovenia

MEMBERSHIP & CONFERENCES

As the Vice President for Memberships and Conferences and former Secretary General, I have had many opportunities and consequently developed many experiences within both fields, particularly those pertaining to EURHODIP.

EURHODIP members are aware and our most important mission is to maintain and potentially even increase our reputation and consequently the potential which membership gives to our current and future members. However, we are also aware that such reputation does not depend solely on the association itself but also on the quality of our members. Consequently, the renewed strategy and vision of Eurhodip involves significant actions reflecting our decision to generate a greater number of better quality contributions to and from existing and future members. Each future member will undergo the standard review process into the various areas of the school. Adapted membership application form is accessible on our website. The Application Form is an evolving document and will therefore continuously adapt to the changes within European educational systems as well as according to the needs and desires of the association and of its members. The members list has just been updated so as to give a more accurate picture of Eurhodip membership.

An important change is about to be implemented in the field of organizing annual EURHODIP conferences, where we plan to introduce Guidelines for the EURHODIP Annual Conference. If EURHODIP is to maintain and potentially increase its reputation, it is essential to standardize some of our actions and activities. EURHODIP annual conferences have always focussed on practical aspects with a lesser concern for academic aspects, which need to be improved, but the academic aspects of our field have been neglected, therefore this needs to be improved. While the organization of the conference remains in the autonomy of the organizing school, the EURHODIP board will name a programme committee which will be responsible for reviewing the quality of papers and contributions before their final acceptance. This body will also help the organizing school with selection of keynote speakers. Since the students have an opportunity to show their skills at the Marianne Muller Award, it would be most welcome to involve other interested subjects as well (postgraduates, professors) to provide the academic papers.

Future EURHODIP conferences will consequently evolve into high quality meetings of educators from all levels (from secondary schools to universities), professionals and academics interested in the hospitality and tourism industry.

En tant que vice présidente des adhésions et des conférences, ainsi qu'ancienne secrétaire générale de l'association, j'ai eu de nombreuses occasions de développer une solide expérience dans les deux domaines au sein d'Eurhodip.

Les membres d'EURHODIP l'ont bien compris, et c'est notre mission première, il est essentiel de maintenir et si possible d'améliorer notre réputation et par là même le potentiel que l'adhésion confère à nos membres présents et futurs. Néanmoins, nous sommes également conscients que cette réputation ne dépend pas seule-

“Our most important mission is to maintain and potentially even increase our reputation and consequently the potential”

“Il est essentiel de maintenir et si possible d'améliorer notre réputation”

ment de l'association à proprement parlé, mais également de la qualité de nos membres. Ainsi, la stratégie et la vision réactualisées d'Eurhodip impliquent des activités importantes qui sont le fruit de notre volonté de créer des échanges plus nombreux et de meilleure qualité entre Eurhodip et ses

membres actuels et futurs.

Chaque futur membre suivra la procédure d'évaluation des différents domaines de son école. Un formulaire d'adhésion est disponible sur notre site Internet. Ce formulaire est un document évolutif et sera donc continuellement adapté aux évolutions des systèmes d'enseignements en Europe ainsi qu'aux besoins et à la volonté de l'association et de ses membres. La liste des membres vient d'être réactualisée afin de refléter une image plus fidèle du nombre des adhérents.

Une mesure importante va être mise en œuvre dans l'organisation des conférences annuelles d'Eurhodip, et nous prévoyons de rédiger des consignes pour l'organisation de la conférence Eurhodip annuelle. Il est en effet indispensable, si Eurhodip doit maintenir et améliorer sa réputation, de standardiser quelques-unes de nos actions et activités. Les conférences annuelles Eurhodip ont toujours mis l'accent sur l'aspect pratique, en négligeant peut-être un peu l'aspect académique de notre domaine que nous comptons améliorer. Alors que l'organisation de la conférence reste la responsabilité de l'école organisatrice, le bureau d'Eurhodip va désigner un comité de programme qui évaluera la qualité des articles et des communications avant de les accepter définitivement. Ce comité aidera également l'école organisatrice à la sélection des intervenants. Les étudiants ont déjà l'occasion de montrer leurs talents lors du concours Marianne Müller Award, il serait donc intéressant d'inviter d'autres personnes (diplômés, enseignants) à produire des articles académiques.

Les futures conférences Eurhodip vont donc devenir des rencontres de haut niveau entre des éducateurs de tous niveaux (des écoles secondaires aux universités), des professionnels et des universitaires qui s'intéressent à l'industrie de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.



Martin DANNENMANN
President of Conference Organization

Vice-President of Eurhodip
Headmaster
Hotelfachschule
Heidelberg
Fritz-Gabler-Schule -
Germany

CONFERENCE ORGANIZATION

MARIANNE-MÜLLER-AWARD: A NEW FORMULA

In its 9th year Eurhodip's Student Competition is firmly established and recognized as a showcase of the creativity and innovation of students of Eurhodip member schools.

The competition presentations during the annual conference are always a highlight of our annual gathering.

Starting in 2013, the competition rules will be adapted in order to lower the hurdle of participation and to open it to students of a larger number of member schools.

The students will not have to prepare their case study in advance, but on arrival at the conference will be grouped into international teams, consisting of three participants from three different schools. Together, combining their talents, they will work on a case study and present it to the conference audience.

True to the international spirit of Eurhodip and the hospitality industry, this new competition structure with cross-national and cross-cultural teams will bring students closer together and emphasize the innovative and creative spirit of our students.

I invite you to encourage your students to apply, to accompany them to next year's conference in Maribor in Slovenia and to experience for yourself the spell of their presentations.

MARIANNE-MÜLLER-AWARD : UNE NOUVELLE FORMULE

Depuis 9 ans, le concours Eurhodip destiné aux étudiants est désormais bien établi et reconnu comme la vitrine de la créativité et de l'innovation dont les étudiants des écoles membres d'Eurhodip font preuve. Chaque année, à l'occasion de la conférence, la présentation des projets est l'un des temps forts de notre rassemblement annuel.

A partir de 2013, le règlement du concours sera adapté de façon à faciliter la participation et d'ouvrir le concours aux étudiants d'un plus grand nombre d'écoles.

“The students will not have to prepare their case study in advance, but on arrival at the conference”

“Les étudiants n'auront plus à préparer leur étude de cas à l'avance, mais, dès leur arrivée à la conférence”

Les étudiants n'auront plus à préparer leur étude de cas à l'avance, mais, dès leur arrivée à la conférence, ils seront regroupés en équipes internationales de trois participants en provenance de trois écoles différentes. Ils travailleront ensemble sur une étude de cas en conjuguant leurs

compétences et présenteront leur travail au public de la conférence.

Fidèle à l'esprit international d'Eurhodip et de l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme, cette nouvelle organisation du concours impliquant des

équipes internationales et interculturelles rapprochera les étudiants et mettra en valeur leur sens de l'innovation et leur créativité.

Je vous invite à encourager vos étudiants à participer, et à les accompagner à la prochaine conférence à Maribor en Slovénie afin de découvrir par vous-mêmes la magie de leurs présentations.





Nafiya GUDEN

President

for Communication
and Marketing

Secretary General
of Eurhodip

Senior Lecturer of Euro-
pean University of Lefke
Turkey (North Cyprus)

COMMUNICATION & MARKETING

Amongst the exciting plans of changes for EURHODIP is its aim to become an association that is international and open to communicate with its members across the globe. To achieve this, actions include the development of a new, exciting website, regular news-letters, social-media-integration, opportunity for destinations, employers and schools to communicate internship opportunities, for institutions to share their success with other members, to make EURHODIP Diplomas accessible for all, for its magazine to be the product of its members – with a voice and identity that is abreast to what is happening and much, much more.

Its happened globalisation has taken over the world and technology is running it! For this reason the Board of Directors of EURHODIP is taking major steps to play suit to these developments. With over 39 different countries as its members the association is already in a strong position of having a network of contacts to work together to make their institutions able to close the gaps that normally exist in schools, to include examples from lack of teaching instructors in culinary arts to getting advice on how to achieve an accreditation. But, in order to achieve this, strong communication that is quick, efficient and abreast to all the development's going on in its member schools must be accomplished; and this is the goal of the Communications & Marketing President.

Her current studies for a PhD in Tourism Education has connected her well to what is going on in Tourism and Hospitality Education around the world and she understands what the industry is expecting from

graduates and at the same time what schools must do to achieve them, but a fundamental part of her role is to understand what tomorrows tourism and hospitality school needs and wants to achieve this. Nafiya states that success comes through successful communication and today we must use technology as our servant in achieving this, but it must be hospitable by being accessible to all.

“actions include the development of a new, exciting website, regular news-letters, social-media-integration”

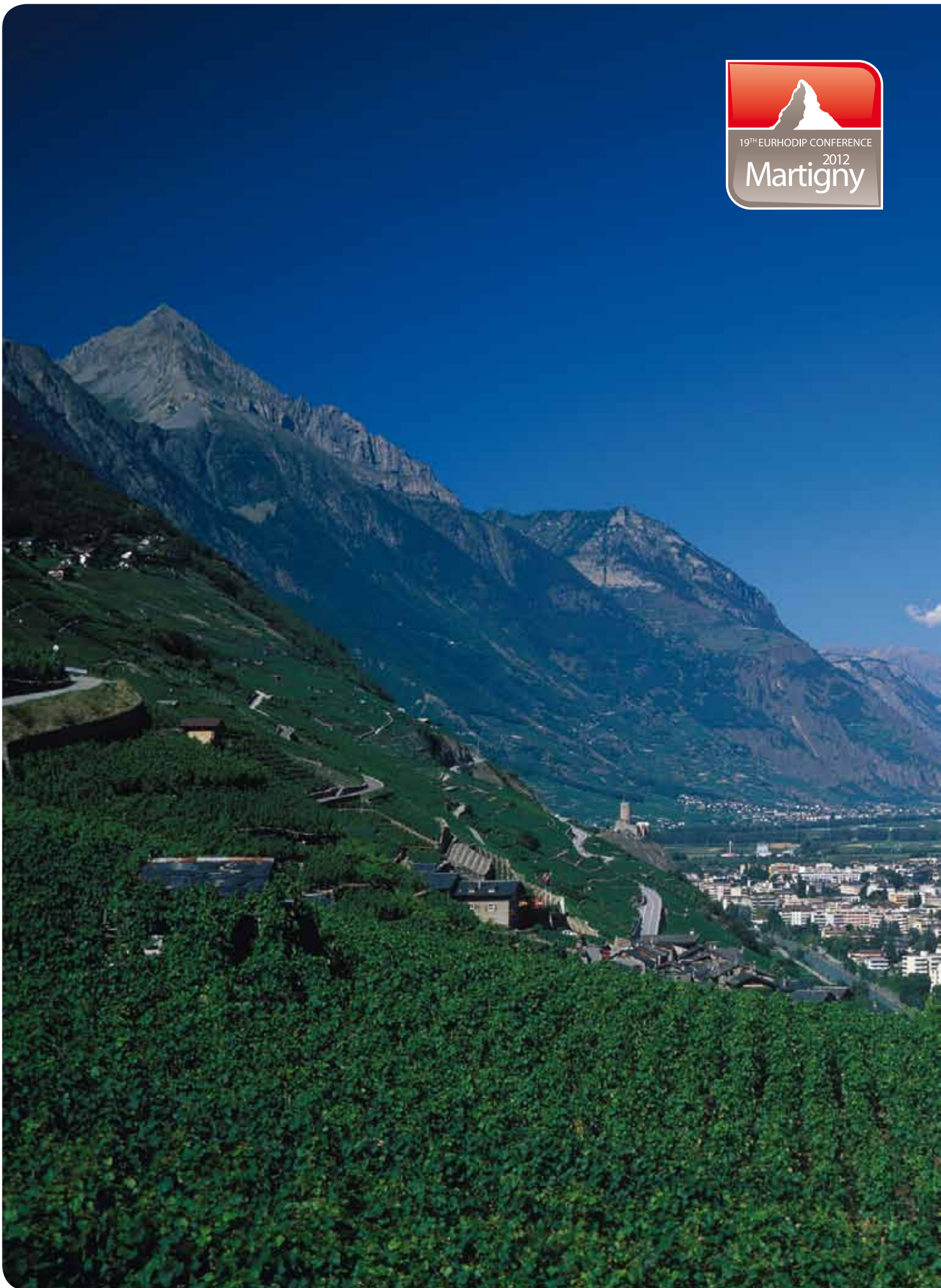
“Un nouveau site Internet sera développé, avec la publication de newsletters régulières, l'intégration des réseaux sociaux”

*P*armi les projets de changements prévus, Eurhodip doit devenir une association internationale prête à communiquer avec tous les membres qu'elle compte autour de la planète. Pour y parvenir, un nouveau site Internet sera développé, avec la publication de newsletters régulières, l'intégration des réseaux sociaux, la possibilité pour les écoles et les employeurs d'annoncer des offres de stages et pour les établissements de partager leurs réussites avec d'autres membres. Le site permettra également de rendre les diplômes Eurhodip accessibles à tous, de faire du magazine d'Eurhodip le produit de tous les membres, ayant une expression et une identité qui permettent d'informer de tout ce qui se passe, et bien davantage encore.

La mondialisation en cours s'est emparée du monde, entretenue par la technologie. C'est pour cette raison que le conseil d'administration d'Eurhodip adopte des mesures importantes pour suivre ces évolutions. Avec des membres dans plus de 39 pays, et donc un réseau de contacts important, l'association est bien placée pour apporter son soutien aux établissements et les aider à résoudre certains problèmes (comme par exemple le manque de professeurs de cuisine) ou les conseiller en matière d'accréditation.

Néanmoins, afin d'y parvenir, Eurhodip doit mettre en place un outil de communication qui soit rapide, efficace et informé de tous les développements concernant ses écoles membres, et c'est précisément l'objectif que s'est fixé la présidente de la communication et du marketing.

Elle prépare actuellement un doctorat d'enseignement du tourisme, ce qui lui permet d'être très au fait de ce qui se passe dans le domaine de l'enseignement de l'hôtellerie et du tourisme dans le monde. Ses études lui permettent également de comprendre ce que l'industrie attend des diplômés et dans le même temps ce que les écoles doivent faire pour satisfaire ces attentes, mais l'essentiel de sa mission est de comprendre ce dont l'école d'hôtellerie et de tourisme de demain a besoin et ce qu'elle veut pour y parvenir. Nafiya Guden souligne que la réussite dépend d'une bonne communication et qu'aujourd'hui nous devons mettre la technologie à notre service dans la mesure où elle est accueillante tout en étant accessible à tous.



19th EURHODIP CONFERENCE MARTIGNY 2012

For the first time, SWITZERLAND, the initiator of modern tourism and of the first hospitality schools in the 19th century, was hosting the EURHODIP conference from 5 to 8 July 2012.

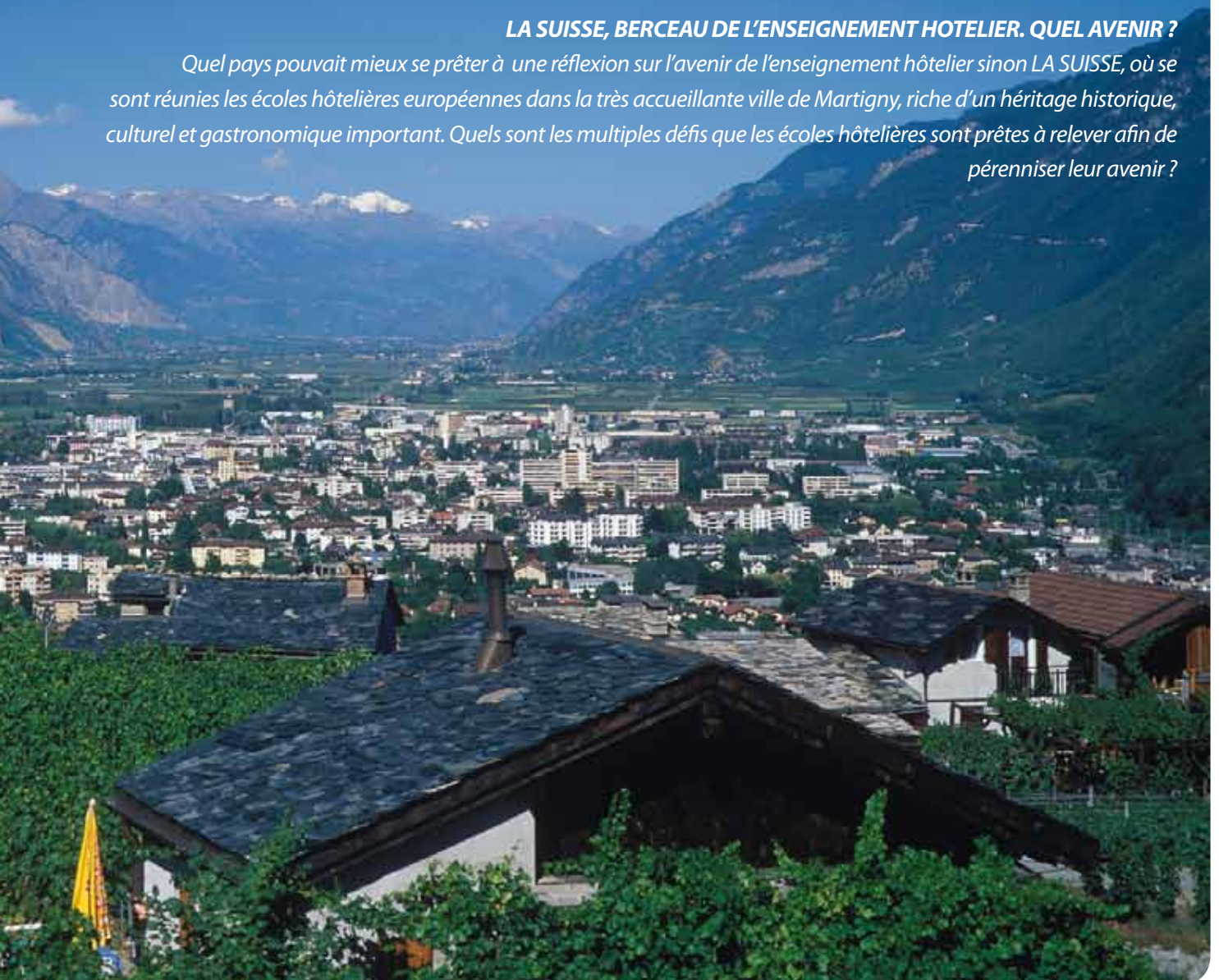
SWITZERLAND, THE HEART OF HOTEL MANAGEMENT TRAINING –WHAT DOES THE FUTURE HOLD?

Which country could be better suited to reflect upon the future of hospitality training other than SWITZERLAND? It is in the welcoming city of Martigny, famous for its historical, cultural and gastronomic heritage, where European hospitality and tourism schools gathered. Which are the many challenges hospitality management schools will have to take up to ensure their future?

Pour la première fois, la SUISSE, à l'origine du tourisme moderne et des premières écoles hôtelières au XIX^e siècle, accueillait la conférence EURHODIP du 5 au 8 juillet 2012.

LA SUISSE, BERCEAU DE L'ENSEIGNEMENT HOTELIER. QUEL AVENIR ?

Quel pays pouvait mieux se prêter à une réflexion sur l'avenir de l'enseignement hôtelier sinon LA SUISSE, où se sont réunies les écoles hôtelières européennes dans la très accueillante ville de Martigny, riche d'un héritage historique, culturel et gastronomique important. Quels sont les multiples défis que les écoles hôtelières sont prêtes à relever afin de pérenniser leur avenir ?



OFFICIAL OPENING OF THE CONFERENCE

OUVERTURE OFFICIELLE DE LA CONFERENCE

The opening ceremony was led by:

- **Bertrand Savioz**, the director of Vatel Switzerland
- **Claude Pottier**, the head of the vocational training department for the Canton of Valais
- **Philippe Vouilloz**, in charge of the economic promotion of the city of Martigny
- **Cees van der Klip**, the president of Eurhodip

La cérémonie d'ouverture de la conférence était présidée par :

- **Bertrand Savioz**, directeur de Vatel Switzerland
- **Claude Pottier**, chef du service de la formation professionnelle du canton du Valais
- **Philippe Vouilloz**, responsable de la promotion économique de la ville de Martigny
- **Cees van der Klip**, président d'Eurhodip



Bertrand Savioz, reminded that tourism started in the 18th century and that it plays a major part today in Switzerland - cultural and linguistic crossroads open to the world – thanks to the added value and the number of jobs it creates. He pinpoints that tourism is resting mainly on human capital.

Bertrand Savioz, a rappelé que le début du tourisme date du XVIII^e siècle et qu'il joue aujourd'hui un rôle majeur en Suisse, carrefour culturel et linguistique ouvert sur le monde, grâce à la valeur ajoutée et à la création d'emplois qu'il suscite. Il souligne que le tourisme repose essentiellement sur le capital humain.



Claude Pottier emphasized that jobs in tourism should take technological and society developments into account so as to guarantee the quality of training in accordance with the existing economic system.

Claude Pottier souligne que les métiers du tourisme doivent tenir compte des évolutions technologiques et sociétales afin de garantir la qualité de la formation et de l'accueil en cohérence avec le système économique en place.



Philippe Vouilloz, mentioned the historical, cultural and gastronomic heritage as well as the economic dynamism of the city of Martigny. Of course, he reminded the worldwide reputation of the Foundation and the Museum Pierre Gianadda.

Philippe Vouilloz évoque l'héritage historique, culturel et gastronomique de la ville de Martigny ainsi que son dynamisme économique. Il rappelle bien sûr la renommée mondiale de la Fondation et du Musée Pierre Gianadda.



Cees van der Klip thanks the director, the staff and the students of Vatel Switzerland. Then he reminds that Eurhodip is an international association with a strong focus on the quality, vitality and public standing of hospitality and tourism education.

Eurhodip is also a source of information on all aspects of hospitality and tourism education. He reminds that in Eurhodip, we consider that hospitality and tourism education, at all levels, is an approach to learning that gives the necessary competences to students and prepares them for the complexity, diversity, creativeness and changes of the future contents of their job. It also provides the students with the broad competences of the hospitality world regarding environment, culture and society. Integrated education and learning strategy helps students to develop a sense of social responsibility and strong intellectual competences such as communication, analytical and problem-solving skills and the ability to apply these competences in hospitality and tourism.

This is why Eurhodip intends to make Eurhodip diplomas and the Eurhoqual quality label a relevant example of this educational approach.

*Après avoir remercié le directeur, tout le personnel et les étudiants de Vatel Switzerland, **Cees van der Klip**, le Président d'Eurhodip, rappelle qu'Eurhodip est une association internationale qui met l'accent sur la qualité, la vitalité et le prestige de l'enseignement et de la formation de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.*

Eurhodip est également une source d'informations sur tous les aspects de la formation en hôtellerie et tourisme. Il souligne que pour Eurhodip, la formation en hôtellerie et tourisme, quel que soit le niveau, doit donner les compétences nécessaires aux étudiants afin de les préparer à la complexité, la diversité, la créativité et l'évolution du contenu futur de leur emploi. La formation transmet également aux étudiants les compétences plus générales du monde de l'hôtellerie en matière d'environnement, de culture et de société. L'enseignement et l'apprentissage intégrés aident les étudiants à développer leur sens de la responsabilité sociale et des compétences intellectuelles fortes comme la communication, la capacité à résoudre des problèmes, et à appliquer ces compétences à l'hôtellerie et au tourisme.

C'est pourquoi Eurhodip a pour projet d'améliorer le niveau de qualité d'Eurhoqual et des diplômes afin d'en faire un exemple pertinent de cette approche pédagogique.



SPEAKERS LES CONFÉRENCIERS

Which are the many challenges that hotel schools will have to take up to make their future perpetual?

The frenzied pace of tourism - the world's first employer - has generated an exponential rise in the number of hotel management schools that all refer to the country where it all began. With the concern of offering an education that reflects the reputation it has gradually built, is the Swiss model up to the demands of society today? Is it able to match the latest technological requirements and if so, how can a system which is 120 years old still be malleable, flexible and adaptable to the foreign countries that highly regard it? Will students from such schools find a position in the current market that eventually corresponds with what we have asked them to study?

These are only a few of the multiple issues that were dealt with during the conference with the help of renowned speakers and in round tables.

Quels sont les multiples défis que les écoles hôtelières sont prêtes à relever afin de pérenniser leur avenir ?

Le pas effréné du tourisme, premier fournisseur d'emplois au monde, a engendré une augmentation exponentielle d'écoles de management hôtelier qui, toutes, se réfèrent au pays qui en est le berceau. Dans le souci d'offrir une éducation qui reflète la réputation qu'elle s'est forgée, le modèle suisse est-il à la hauteur de la demande d'aujourd'hui ? Est-il capable de répondre aux dernières exigences technologiques et si oui, comment un système vieux de 120 ans peut-il encore être malléable, flexible et adaptable aux pays étrangers qui l'admirent ? Les étudiants issus de ces écoles sauront-ils trouver une place sur le marché actuel, qui corresponde à ce que les écoles leur ont enseigné ?

Telles ont été les questions abordées pendant ces journées en compagnie de conférenciers de renom et de tables rondes animées.

Hervé Fournier

Project Manager, Antenne Régions Valais Romand, was leading the presentations and round tables



Hervé Fournier worked for 22 years at "César Ritz" Colleges where he became the director in 1997. As the Vice-President, he held responsibilities in campus operations, as well as in international development and recruitment for the group. After founding IDC-Infinity Development & Consulting, a firm specialized in consulting services for the hospitality industry with a branch in Chengdu, in China, he was hired in 2010 as Project Manager/Member of the Board of Directors at Antenne Regions Valais Romand, a semi-public firm active in regional economic development for the State of Valais, Switzerland.

Ces interventions et débats étaient animés par **Hervé Fournier**, chef de projet, Antenne Régions Valais Romand

Hervé Fournier a travaillé pendant 22 ans à Ecole Hôtelière César Ritz dont il est devenu directeur en 1997. En tant que vice-président, il a été responsable des opérations sur le campus ainsi que responsable du développement et du recrutement du groupe à l'international. Après avoir fondé IDC-Infinity Development & Consulting, société spécialisée en service de consultation pour l'industrie hôtelière avec une agence à Chengdu en Chine, il a été embauché en 2010 comme chef de projet et membre du conseil de direction à Antenne Régions Valais Romand, entreprise semi-publique active dans le développement économique régional pour le Canton du Valais, en Suisse.

Michel Rochat

General Manager of Ecole Hôtelière de Lausanne
History and development of hotel management education in Switzerland



Michel Rochat summarized the development of hospitality education in Switzerland with three words: relevance, pragmatism and ambition. He proposed a well-documented history of top-quality hospitality and the early stages of hospitality education. He traced back the main steps starting from 1860 to nowadays. It is worth noting that the first school was created in a hotel consequently generating permanent comparison between theory and practice - a situation that rapidly became a problem. Michel Rochat concluded with the new challenges that are facing the hospitality industry and therefore hotel schools.

Michel Rochat

Directeur général Ecole Hôtelière de Lausanne
Genèse et évolution de l'enseignement hôtelier en Suisse

Michel Rochat résume le parcours de la formation hôtelière en Suisse en trois termes : pertinence, pragmatisme et ambition. Il propose une histoire très documentée de l'évolution de l'hôtellerie de qualité et des débuts de la formation hôtelière. Il retrace les grandes étapes de 1860 à nos jours. Il est intéressant de noter que la première école est créée au sein d'un hôtel avec une confrontation permanente de la théorie et de la pratique, ce qui pose rapidement problème. Enfin, Michel Rochat souligne les nouveaux défis de l'industrie hôtelière auxquels les écoles hôtelières seront confrontées.

Alain Brunier

Managing Director of Ecole Hôtelière de Genève (EHG), President of the Swiss Association of Hotel Schools (ASEH)

Is Swiss hotel education a model, a reference?

Alain Brunier explains the reasons why Swiss hotel schools are successful and confirms that the Swiss model serves as a reference. There are historical reasons (creation of the first hotel schools between 1893 and 1925), and multicultural reasons (diversity of students and teachers' nationalities). Success is also due to the fact that generalist students have to go first on to an immersion internship before starting courses, to the positioning of schools that offer management curricula, the educational policy (balance between theory and practice, approval and updating by the industry), but also to the reputation of Swiss quality, the alumni network, certifications, etc..

**Alain Brunier**

Directeur général de l'Ecole Hôtelière de Genève (EHG), président de l'Association Suisse des Ecoles hôtelières (ASEH)

L'enseignement hôtelier suisse est-il un modèle, une référence ?

Alain Brunier explique les raisons du succès des écoles hôtelières suisses et confirme que le modèle suisse est une référence. Ces raisons sont historiques (création des premières écoles entre 1893 et 1925), multiculturelles (diversité des nationalités des étudiants et des enseignants). Elles tiennent également au recrutement d'étudiants généralistes à qui l'on impose un stage d'immersion préalable à l'entrée dans l'école, au positionnement des écoles qui proposent des programmes de gestion, à la politique de formation (équilibre entre théorie et pratique, validation et réactualisation par l'industrie), mais également à la renommée de la qualité suisse, au réseau des anciens élèves, aux certifications, etc.

Sébastien Angelini

– Managing Director of Hôtel du Golf & Spa *****, Villars sur Ollon

Swiss hospitality education applied to the professional world

Sébastien Angelini shows that only 56% of hotel school graduates are in the hospitality industry five years after their graduation. He stresses how important it is for schools to recruit motivated students as the hospitality industry needs skilled staff. Then he describes the close relationship between schools and the industry in terms of internships, practice hotel, topics for final examinations, study projects application, exchange of information (hotels offer an essential data base), cross-curricular exchange forum, alumni network, schools research and consulting centres. Sébastien Angelini wonders about the future of hospitality schools and industry and the challenges they have to face: balance between skilled workforce (that the industry is badly in need) and top-level managers, international competition, human resources flexibility, constant enhancement of quality and last but not least, reactivity to new trends. Indeed, new technological concepts (VOIP, automation, smart lease...) must be tackled in schools so as to make sure they will be used with optimal efficiency in future. The same applies to social networks, cross-marketing, smart phone and e-commerce in marketing, as well as sustainable development. And M. Angelini concludes with the following "to teach is to learn twice".

**Sébastien Angelini**

Directeur général Hôtel du Golf & Spa *****, Villars sur Ollon

L'enseignement hôtelier suisse appliqué au monde professionnel.

Sébastien Angelini montre que seuls 56% des diplômés des écoles hôtelières sont encore dans l'industrie hôtelière 5 ans après l'obtention de leur diplôme. Il souligne l'importance, pour les écoles, de recruter des étudiants motivés par la profession car l'industrie a besoin de personnel qualifié. Il décrit ensuite la collaboration étroite qui existe entre les écoles et l'industrie au travers de stagiaires, d'hôtel d'application, sujets de travaux de diplômes, application de projets d'études, échange d'informations (les hôtels offrent une base de données essentielle), forum d'échanges interdisciplinaires, réseaux d'anciens, centre de recherche et consulting des écoles.

Sébastien Angelini s'interroge sur l'avenir des écoles et de l'industrie hôtelière et les défis qu'elles ont à relever : équilibre entre main d'œuvre qualifiée (dont l'industrie a grand besoin) et cadres de haut niveau, concurrence internationale, flexibilité des ressources humaines, développement permanent de la qualité et enfin réactivité aux nouvelles tendances. En effet, les nouveaux concepts technologiques (VOIP, domotique, smart lease, etc.) doivent être abordés dans les écoles afin de pouvoir être gérés plus tard de façon optimale, tout comme l'utilisation des réseaux sociaux, du smart phone, le cross-marketing et le e-commerce en matière de marketing, et le développement durable. Et Sébastien Angelini de conclure, « enseigner, c'est apprendre deux fois. »

Eric Hofmann

Vice President Alpine Center in Athens, Greece

How does the Swiss hotel management education system get exported outside Switzerland?

Eric Hofmann explains how he exported the Swiss model to Greece in the 1980's by applying the Swiss philosophy of hospitality education focusing on 4 essential points: practical skills, professional attitude, management competences and commitment to life-long learning. The keys to success of Alpine Center: Swiss and British diplomas, international staff, international advisory board advising on the needs of the market, international recognition and accreditation, worldwide internships, alumni network, students from 50 different nationalities (50% Greek students, 50% international students), affordable education.

**Eric Hofmann**

Vice président de l'Alpine Center à Athènes, Grèce

Comment l'enseignement suisse de la gestion hôtelière s'exporte-t-il?

Eric Hofmann explique comment il a réussi à exporter le modèle suisse en Grèce dans les années 1980 en appliquant la philosophie suisse de l'enseignement hôtelier qui s'appuie sur 4 points fondamentaux : compétences pratiques, attitude professionnelle, compétences en gestion et formation tout au long de la vie. Les clés du succès de l'Alpine Center : diplômes suisses et britanniques, personnel international, comité consultatif international qui conseille sur les besoins du marché, reconnaissance et accréditation internationales, stages dans le monde entier, réseau d'anciens, étudiants de 50 nationalités différentes (50% d'étudiants grecs, 50% d'étudiants internationaux), formation abordable financièrement, etc.

ROUND TABLES

AUTOUR DES TABLES RONDES

1ST ROUND TABLE / 1^{ERE} TABLE RONDE

Ernesto Brawand

The founder of International Studies, a company specializing in student's recruitment in Taiwan, and WWAdvice which delivers tailor-made modules and seminars focusing on all aspects of job assessment, search, interviews, career change, entrepreneurship and successful contract negotiation.



Ernesto Brawand

Fondateur de International Studies, une société spécialisée dans le recrutement d'étudiants à Taiwan, et WWAdvice qui fournit des modules et des séminaires sur mesure (évaluation de poste, recherche, entretien, évolution de carrière, entrepreneuriat et négociation de contrat).

Dr. Shyam Patiar

International Consultant in Hospitality and Tourism, recognized by many Hospitality and Tourism Associations' for his contribution to education and training in the UK.



Dr. Shyam Patiar

Consultant international en hôtellerie et tourisme, reconnu par de nombreuses associations pour sa contribution à l'enseignement et à la formation de l'hôtellerie et du tourisme au Royaume-Uni.

B. Savioz

Director of Vatel Switzerland and of Mercure Hotel du Parc in Martigny.



B. Savioz

Directeur de Vatel Switzerland et du Mercure Hotel du Parc à Martigny.

Paul Zupan

Dean for the Oberoi Hotels and Resorts Centre for Learning and Development in Delhi, 'Incredible India'.



Paul Zupan

Directeur de Oberoi Hotels and Resorts Centre for Learning and Development in Delhi, « Incredible India ».

How will worldwide tourism influence hotel management training and what are the newest employment markets for hotel management graduates?

Questions raised:

- 1 – What are the new trends in travelling that will influence or change hotel management training? How to transfer them to our programmes?
- 2 – What are the effects of the segmentation between top, middle and low level type of services on hotel management training?
- 3 – What are the new jobs we need to prepare our students for? Which are the employment trends that will have an impact on our students in future?
- 4 – How do we make sure that students are being kept current with evolving consumer preferences?
- 5 – What are the skills that hotel managers need to improve?
- 6 – What about emerging markets?
- 7 – There are new European markets for senior living. How to develop the appropriate skills needed by students?

Comment le tourisme mondial va-t-il influencer l'enseignement hôtelier et quels sont les nouveaux emplois pour les futurs diplômés des écoles hôtelières ?

Les questions abordées :

- 1 – Quelles sont les nouvelles tendances du voyage qui vont influencer ou modifier la formation en gestion hôtelière? Comment les transférer dans nos programmes ?
- 2 – Quels sont les effets de la segmentation entre services haut, moyen et bas de gamme sur la formation en gestion hôtelière ?
- 3 – Quels sont les nouveaux emplois auxquels nous devons préparer nos étudiants ? Quelles sont les tendances de l'emploi qui auront un impact sur nos étudiants à l'avenir ?
- 4 – Comment s'assurer que les étudiants restent au fait de l'évolution des préférences des consommateurs ?
- 5 – Quelles sont les compétences que les directeurs d'hôtel doivent améliorer ?
- 6 – Les tendances des marchés émergents ?
- 7 – De nouveaux marchés européens se développent pour l'hébergement des personnes âgées. Comment développer les compétences dont les étudiants ont besoin ?

2ND ROUND TABLE / 2^{EME} TABLE RONDE

Dr. Brice Pablo L. de Diesbach de Belleroche

Researcher and professor, he published many works on communication and marketing, and he taught in various prestigious universities and schools in Europe.



Dr. Brice Pablo L. de Diesbach de Belleroche

Chercheur et professeur, il a publié de nombreux ouvrages sur la communication et le marketing, il a enseigné dans de prestigieuses universités et écoles en Europe et a coordonné les programmes de l'Ecole Hôtelière de Lausanne.

Georges H. Cocker

He is a barrister and runs his own legal consultancy. He is involved in hospitality education in Valais.



Georges H. Cocker

Avocat, il dirige son propre cabinet spécialisé en communication d'entreprise à Lausanne et est activement engagé dans la formation hôtelière en Valais.

Michael Akerib

International consultant, he is also very much involved in education. Teacher, academic dean, dean and managing director, he has taught in many countries.



Michael Akerib

Consultant international, il est également très impliqué dans l'enseignement. Professeur, président de faculté, doyen et directeur général, il a enseigné dans de nombreux pays.

Research and new technology development in hotel management training. What is the right place of human beings in such a development? How to set links between technology and individuals?

Questions raised:

- 1- According to post-humanism theory, man takes possession of the future and attains god-like capabilities. In 2045, our students will be well-advanced in their career. Are we preparing them for these future shocks?
- 2- What type of guidance schools should provide academic and other staff regarding the use of social media? What type of guidance educators should provide students regarding the use of social media?
- 3- Do we want to educate people for a career or do we want to educate them to be thinking people?
- 4- IT applications and augmented reality in the hospitality industry and the challenge of the manager: how much he should invest in IT applications? How do we train our students?
- 5- Augmented reality: are the hospitality management schools able to transfer this knowledge?

Recherche et développement des technologies dans la formation en gestion hôtelière. Quelle est la place des êtres humains dans cette évolution ? Comment établir des liens entre la technologie et l'individu ?

Les questions abordées :

- 1- Selon le courant de pensée post-humaniste, l'homme s'empare du futur et accède à des capacités quasiment divines. En 2045, nos étudiants actuels seront bien avancés dans leur carrière. Les préparons-nous à ces chocs futurs ?
- 2- Quel type de conseils les établissements doivent-ils donner au personnel académique et administratif en ce qui concerne l'utilisation des media sociaux? Quel conseils les formateurs donneront-ils aux étudiants concernant l'utilisation de ces media sociaux?
- 3- Souhaitons-nous former les étudiants à un métier uniquement ou voulons-nous les former à être des adultes capables de penser ?
- 4- Les applications informatiques et la réalité augmentée dans l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme : un défi pour les cadres. Jusqu'à quel point doivent-ils s'investir ? Comment former nos étudiants ?
- 5- Réalité augmentée : les écoles sont-elles capable de transmettre ces connaissances?

For the complete debates and speeches, you can visit the conference website, www.eurhodip-martigny.ch and see the videos of speakers and round tables.

Vous pouvez retrouver l'intégralité des débats sur le site de la conférence www.eurhodip-martigny.ch et visualiser les vidéos des interventions et des tables rondes.



D. Sebban, E. Cres, S. Levy,
Groupe VATEL



A. Riabov, S. Kattiyapikul (Thailand),
S. Dikhtyar, H Magne, XX, V. Dikhtyar



Best School of the Year - B. Savioz
VATEL SWITZERLAND



G. Scipano - IAL Emilia Romagna, Serramazzone



H. Cvikl, Businskas family (Lithuania),
C. Van der Klip, C. Brebbia



M. Danenmann, S. Patiar





B. Savioz, A. Sebban



IMI - A. Breitenmoser Buerki, G. Caldwell,
Prof. G. J. Fernby (Dean)



Dr M. Makhamreh (Jordan), W. Haas (Austria)



P. Oliver, L. Puntar, F. Ricci, D. Simone



R. Glorieux, A. Denis, A. Riabov



Russian mbrsl



P. Oliver, H. Cviki, L. Puntar



19th Eurhodip Conference
Martigny - SWITZERLAND
5 - July 2012





VOCATIONAL COLLEGE FOR CATERING AND TOURISM MARIBOR

proudly presents the 20th Eurhodip Conference

BACK TO THE ROOTS

from 11th to 14th July 2013

OFFICIAL PROGRAM

Thursday, July 11th

- * Board of Directors Meeting
- * Attendees' arrival
- * Welcome! "Ice Breaker Party"

Friday, July 12th

- * Opening ceremony
- * PRESENTATIONS AND DISCUSSIONS

Session 1: Aspects and values of the "back to the roots"

Philosophy and manifestations of "back to the roots".

Marketing "back to the roots": how and to whom?

Session 2: Bridging heritage in contemporary hospitality and tourism industry

Contemporary hospitality experience with the touch of the past: a manageable challenge?

The evaluation and appraisal of the stage authenticity: a manageable challenge?

Wellness: a modern word for an ancient philosophy?

Curriculums with the touch of the past: can we do it?

Session 3: Teachings and experiences from the industry

Hospitality then and now

Culinary heritage on a contemporary menu: Hisa kulinarike Jezersek.

Old school hospitality: a wishful idea or a valuable attribute.

- * LEISURE

Culinary endeavours in Ptuj and Dveri Pax Mansion

Saturday, July 13th

- * EURHODIP General Assembly
- * Marianne Müller Award 2013
- * 2014 Conference Invitation and Presentation
- * Conference conclusions
- * Guided tour along the streets of Maribor spiced with flavors
- * Gala dinner

Sunday, July 14th

- * Departures





VOCATIONAL COLLEGE FOR CATERING AND TOURISM MARIBOR

présente la 20e conférence EURHODIP sur le thème du

RETOUR AUX SOURCES

du 11 au 14 juillet 2013

PROGRAMME OFFICIEL

Jeudi 11 juillet

- * Réunion du Conseil d'Administration
- * Arrivée des participants
- * Soirée d'accueil

Vendredi 12 juillet

- * Cérémonie d'ouverture de la conférence
- * PRESENTATIONS ET DEBATS

1ere partie : Caractéristiques et valeurs du "retour aux sources"

Philosophie et manifestations du "retour aux sources"

Le marketing du "retour aux sources" : quelle forme et quelle cible ?

2e partie : Relier l'héritage à l'industrie contemporaine de l'hôtellerie et du tourisme

L'hôtellerie contemporaine avec une touche de passé : un défi raisonnable ?

Evaluation et appréciation du degré d'authenticité : un défi envisageable ?

Bien-être : une expression moderne pour une philosophie de l'antiquité ?

Des programmes contenant une pointe d'histoire : est-ce possible ?

3e partie : Enseignements et expériences de l'industrie

L'hôtellerie avant et maintenant

Héritage culinaire dans un menu contemporain : Hisa kulinarike Jezersek

L'hôtellerie à l'ancienne : une idée irréaliste ou un atout précieux ?

- * LOISIRS

Expériences culinaires à Ptuj et au manoir Dveri Pax

Samedi 13 juillet

- * Assemblée Générale d'EURHODIP
- * Marianne Müller Award 2013
- * Présentation de la Conférence 2014
- * Conclusions de la conférence
- * Visite guidée dans les rues de Maribor pleines de senteurs
- * Dîner de gala

Dimanche 14 juillet

- * Départ des participants



the 20th Eurhodip Conference

BACK TO THE ROOTS

11th - 14th July 2013

Maribor, SLOVENIA

