

# Eurhodip

[www.eurhodip.com](http://www.eurhodip.com)

**EURHODIP NEWS**

**FOCUS**

**26<sup>th</sup> CONFERENCE 2019  
IN ISTANBUL**

**SPECIAL REPORT**

**INSTITUTIONAL RELATIONS**

**REPORT FROM THE COMMITTEES**

**INTERVIEW WITH Mr. POLOLIKASHVILI,  
Secretary-General of the UNWTO**

**HORIZONS**

# Istanbul

**26<sup>th</sup> EURHODIP CONFERENCE 2019**





# WE ARE GOING TO TRANSFORM THE NEW

It's been more than a year since I was handed the baton in Seville. Together with you and our secretary Guillaume GARCIA, we have embarked on a path of reorganization of EURHODIP. It has not been easy to catch up. We had unfulfilled obligations that have been corrected. More than twenty of our affiliated members have returned to active membership and have normalized the payment of their fee. Being aware of the payments is necessary for surviving with the modest contribution of € 275.00 per year. But, this also indicates the will and commitment that we share. It encourages us to work on improving the present and the future. The incorporation of almost twenty new members is a target that we set for the year 2018 and one that we almost reached.

But what is most important is the renewal work on four fundamental issues for our association.

The EURHODIP exams. Under the direction of our vice-president Henri MAGNE, supported by his team, is striving to make a real innovation and improvement of the evaluation system of our students. We are confident that the EURHODIP exams will create a selection of excellence that will help and stimulate our nearly 50,000 students. In this way, the EURHODIP titles will be highlighted in study programmes to achieve excellence and to obtain better jobs in international industry.

Furthermore, we are asking the European community through its commissioner for the support of his authority with the implantation of its seal on our diplomas. This agreement is already being studied at community level.

Second, this EURHODIP diploma will be accompanied by the respective certificate from each school, a certificate of international excellence needed in a world as competitive as ours.

Third, in our association, we are concerned with helping the centres to advance the development of quality new technologies. We believe that our EURHOQUAL quality seal will help us, with the benefit of external evaluation, to achieve these objectives.

We have observed how PISA FOR SCHOOLS within the OECD is stimulating educational change in the world. "How To Build A 21st Century School System", the recent report by Andreas SCHLEICHER, who we heard at our last congress in Seville, shows us this.

We have to reinforce the work that our Vice President Helena CVIKL and her team have been doing so that we have a EUROHOQUAL that our institutions can voluntarily choose as a symbol of evolution and improvement towards quality.

And fourthly: I have observed the diversification in our studies in the areas of health, diet and nutrition, organic crops, with experts in diversified hospitality, such as hospitals, residency, balneotherapy and hostesses, both flight and land. All this will be the object of an observatory for new professions that we must put into practice. I ask you to send us some initiatives that you are putting into practice in your centers.

If we do not innovate, we are left out of the opportunities where we must transform the NEW into RESPONSIBLE EDUCATION.

# EN ROUTE POUR LE RENOUVEAU



D. Luis de Lezama  
PRESIDENT  
PRÉSIDENT

Cela fait plus d'un an déjà que m'a été remis le témoin à Séville. Avec vous tous et notre secrétaire Guillaume GARCIA, nous nous sommes engagés dans la voie de la réorganisation d'EURHODIP. Cela n'a pas été facile à rattraper. Nous avions des obligations non remplies qui ont été corrigées. Plus de vingt de nos membres affiliés sont revenus à leur statut de membre actif et ont normalisé le paiement de leur cotisation. Le paiement de la cotisation, aussi modeste soit-elle (275,00€ par an) est nécessaire pour notre survie, et c'est également un symbole de la volonté et l'engagement que nous partageons. Cela nous encourage à travailler pour améliorer le présent et l'avenir. L'incorporation de près de vingt nouveaux membres est une réalité que nous nous étions fixée comme objectif pour l'année 2018 et que nous avons presque atteint.

Mais le plus important, ce sont les travaux de rénovation sur quatre questions fondamentales pour notre association.

Premièrement, les examens EURHODIP. Sous la direction de notre vice-président, Henri MAGNE, secondé par une équipe présente, s'efforce de véritablement innover et améliorer le système d'évaluation de nos étudiants. Nous sommes convaincus que les examens EURHODIP créeront une sélection d'excellence qui aidera et stimulera nos près de 50.000 étudiants. De cette manière, les titres EURHODIP seront mis en avant dans les programmes d'études en raison du mérite de l'excellence et de l'obtention des meilleurs emplois dans l'industrie internationale.

De plus, nous demandons à la communauté européenne, par l'intermédiaire de son commissaire, de soutenir son autorité avec son cachet sur les diplômes. Cet accord est déjà à l'étude au niveau communautaire.

Deuxièmement, ce diplôme EURHODIP sera accompagné du certificat correspondant de chaque école, un certificat d'excellence internationale nécessaire dans un monde aussi compétitif que le nôtre.

Troisièmement, au sein de notre association, nous souhaitons aider les centres à progresser dans le développement de nouvelles technologies de qualité. Nous pensons que notre label de qualité EURHOQUAL nous aidera, sur la base des concepts d'une évaluation externe, à atteindre ces objectifs.

Nous avons constaté à quel point PISA FOR SCHOOLS au sein de l'OCDE stimule les changements en matière d'éducation dans le monde. Le récent rapport d'Andreas SCHLEICHER «Comment construire un système scolaire du XXIe siècle», que nous avons entendu lors de notre dernier congrès à Séville, nous le montre bien.

Le travail accompli par notre vice-présidente Helena CVIKL et son équipe doit être renforcé afin de disposer d'un EURHOQUAL que nos institutions peuvent choisir volontairement comme symbole d'évolution et d'amélioration de la qualité.

Enfin, j'ai constaté la diversification de nos études dans les domaines de la santé, de la diététique et de la nutrition, des cultures biologiques et des experts de l'hôtellerie diversifiée, tels que les hôpitaux, les résidences, la balnéothérapie et les hostesses d'accueil. Tout cela fera l'objet d'un observatoire de nouveaux métiers que nous devons mettre en place. Je vous demande de nous envoyer des exemples d'initiatives que vous mettez en pratique dans vos centres.

Si nous n'innovons pas, nous perdons des opportunités et nous devons transformer le NOUVEAU en ÉDUCATION RESPONSABLE.

*Luis de Lezama*



Luis de Lezama.  
President.

[luisdelezama@grupolezama.es](mailto:luisdelezama@grupolezama.es)



# THE INEVITABLE

## L'INÉVITABLE

We have analyzed this world of ours to try to obtain responsible education in our affiliated centers. But, once again, I want to insist on the fact that this world of ours makes us penetrate the lives of others with connotations of the inevitable. In EURHODIP, you must take this into account. I do not want to dedicate the end of my life simply to a club of good friends.

We are here because of and for our students. We come from professional, commercial and government initiatives, the most diverse, but with the same concern: to serve our society and create a future.

But our goodwill is not enough. The experience of recent years tells us that an association like ours cannot simply be an annual meeting of opportunity.

You must work every day. Be aware of avoiding the inevitable: discouragement, vulgarity, lack of ideas.

What AWAITS US?

When I first saw a computer, it was in 1978 at the School of Hotel Management in Lausanne. It was a large appliance in a refrigerated room because it gave off heat and had a small screen in greenish tones with stripes and numbers which the students would peer into two by two with the computer science teacher in a strict schedule. For us, computers were science fiction themes; not education. Today we would not know what to do without them.

When we have added the mobile phone to the computer, it has changed our lives.

Then, the INTERNET is a network of networks that covers the entire planet. It was born non-profit and has become impossible to avoid in today's world.

Responsible education is inevitable. Without a computer, without a telephone, without the Internet, it is a fact that we are in the digital age. Digital tools advance faster than us. This has transformed our schools. This influences politics, business models, of course in education and even in religions.

New trends are born that move and change people more than laws and regulations. The technology of digital networks has no borders. If we look closely at this example:

The shipwrecked in the Mediterranean Sea, the immigrants on dinghies who arrive every day on our coasts, they communicate with their mobile phones with their SAVIOURS. At this moment, the shipwrecked are no longer responsible for their own lives. Others have to respect their rights. Amazing.

Prohibiting the inevitable is absurd. Dear colleagues, prohibition is temporary. Progress is timeless.

We must accept the inevitable and direct the knowledge of people to the respect of values that are eternal, continuous and unstable.

I am dismayed when I write books, novels, etc. The concept of intellectual property is being lost: Mass copying is here to stay. The photocopy is the implacable reticule.

Luis de Lezama

Nous avons analysé notre monde pour essayer d'obtenir une éducation responsable dans nos centres affiliés. Mais, encore une fois, je tiens à insister sur le fait que notre monde nous fait pénétrer dans la vie d'autrui avec des connotations de l'inévitable. Nous devons en tenir compte à EURHODIP. Je ne veux pas consacrer la fin de ma vie simplement à un club de bons amis.

Nous sommes ici pour nos étudiants. Nous venons d'initiatives professionnelles, commerciales et gouvernementales, les plus diverses, mais avec le même souci: servir notre société et créer un avenir.

Mais notre bonne volonté ne suffit pas. L'expérience de ces dernières années nous apprend qu'une association comme la nôtre ne peut être simplement une réunion d'opportunité annuelle.

Vous devez travailler tous les jours. Veillez à éviter l'inévitable: découragement, vulgarité, manque d'idées.

Qu'est-ce qui nous attend?

Quand j'ai vu un ordinateur pour la première fois, c'était en 1978 à la School of Hotel Management de Lausanne. Il s'agissait d'un gros appareil dans une pièce réfrigérée, car il chauffait beaucoup et disposait d'un petit écran dans des tons verdâtres avec des rayures et

des chiffres, et nous étions autorisés, nous autres les étudiants, à l'examiner deux par deux avec le professeur d'informatique selon un calendrier strict. Les ordinateurs étaient pour nous des thèmes de science-fiction et non d'éducation. Aujourd'hui, nous ne saurions nous en passer.

Lorsque nous avons ajouté le téléphone mobile à l'ordinateur, cela a changé nos vies.

Ensuite, INTERNET est un réseau de réseaux qui couvre la planète entière, un lieu qui naît sans but lucratif et qui est aujourd'hui inévitable.

L'éducation responsable est inévitable. Sans ordinateur, sans téléphone, sans Internet, c'est un fait que nous sommes à l'ère numérique. Les outils numériques avancent plus vite que nous. Cela a transformé nos écoles. Cela influence la politique, le modèle économique, bien sûr dans l'éducation et même dans les religions.

De nouvelles tendances sont créées qui bougent et changent les peuples au détriment des lois et des règlements. La technologie des réseaux numériques n'a pas de frontières. Si nous regardons de près cet exemple:

Le naufragé en Méditerranée, l'immigré en bateau de fortune qui arrive chaque jour par milliers sur nos côtes, communique aussi avec son téléphone portable, avec son SAUVEUR. Incroyable.

Interdire l'inévitable est absurde. Chers collègues, l'interdiction est temporaire. Le progrès est intemporel.

Nous devons accepter l'inévitable et diriger la connaissance des gens vers le respect de valeurs qui sont les seules éternelles, continues et instables.

Je suis consterné quand j'écris des livres, des romans, etc. Le concept de propriété intellectuelle est en train de disparaître: la copie massive est là pour rester. La photocopie est le réticule implacable.

Luis de Lezama

## THE DIGITAL GAP

The digital gap is exclusive. Either you participate, or you are excluded. This "Elite" is being created online. Those whose skills are broader and faster in developing their digitization. In the LEZAMA group, the biggest growth every day is inadvertently given to us in the online school, where we went from 28,000 students to 30,000 in less than a year. I never thought there would so successfully be online classes for cutting Iberian ham or making paellas. The mastery of our students of technological tools leads them to greater work options. New expansion niches appear. The starting point processes are no longer the traditional ones: do not write the writing again as I do but use the reset to continue.

More than the generational abyss, what is in the works is the digital gap.

It is not a question of age but of attitude. The digital gap in the same generation is what is important because it creates a difference in the common social commitment. 12 and 18 billion dollars have been invested this year in digital transformation in the United States.

New codes are being born.

New currencies are being born.

The market is being transformed.

Dear friends, if you must work with a robot, you must accept it. But the human being is always an emigrant. The emigrant you and I prevail with thoughts of their own beyond the robot. How to educate the human being? Who controls whom? Do not forget that thanks to intelligence, we will be the owners of the ON or OFF buttons of artificial intelligence, which will one day be more extensive than human.

Humanizing the invention is the challenge of responsible educator. In these thirty years, EURHODIP has been witness to the technological advance. We travel ever faster towards the new. We are comforted by going back to the past, but quickly flee from it for fear of getting old. What we value from the past, we call antique. What we discard from the past, we call old. The technology in which we are involved, even in nouvelle cuisine, which we call techno-emotional, means the acceleration of humanity.

The constant FLOW leads us to think that this course in my school, things will be different. AND IT WILL BE. We cannot repeat our notes anymore.

Now, processes are more important than products. For example: a car is already a transport product, a service that is needed more than the value that one has.

THE PRODUCTS become SERVICES.

They are the NEW TRENDS:

- Accessing

- Monitoring

- Sharing

When this is shared: it FLOWS, it does not stagnate. Further and at greater speed.

This is the value of the associations that must be given to EURHODIP. Is it clear? And not turn it into a friends club, of muddy management, and of difficult access. If so, do not count on this president. That our effectiveness is not measured by friendship but by the fulfillment of the objectives that we generate in working together. Then friendship will come.

When you get older, you need more ENERGY and ORDER to MAINTAIN yourself. This is given to you by others.

It seems that existence consists mainly of maintenance. Keeping a brand like EURHODIP and giving it prestige goes beyond retaining a person.

Maintaining a website or a software program is like keeping a ship afloat: it demands a lot of maintenance. The immaterial world also degrades.

My computer has aged with me. I need another one. I do not have time to be up-to-date I get more messages than I can read ... Every day I find apps that ask me to UPDATE. And you have to do it, because if you do not do it, you stay out of the way, you stay behind. You update one thing, and suddenly, you need to update another.

Every now and then, I need someone to think for me. The association is here for this. For this is EURHODIP.

We are going to transform the new.

## LE FOSSÉ NUMÉRIQUE

La fracture numérique est exclue. Soit vous participez au numérique, soit vous vous excluez. L'«Elite» virtuelle existe. Ceux dont les compétences sont plus larges et plus rapides pour développer leur numérisation. Dans le groupe LEZAMA, la plus grande croissance chaque jour nous est attribuée par inadvertance dans l'école en ligne, où nous sommes passés de 28 000 étudiants à 30 000 en moins d'un an. Je n'aurais jamais cru que des cours pour couper du jambon ibérique ou pour faire des paellas en ligne auraient autant de succès. La maîtrise de nos étudiants dans les outils technologiques les conduit à de plus grandes possibilités de travail. De nouvelles niches d'expansion apparaissent. Les processus de départ ne sont plus les processus traditionnels: n'écrivez plus l'écriture comme je le fais, mais utilisez la réinitialisation pour continuer.

Plus que le gouffre générationnel, ce qui fonctionne, c'est la fracture numérique.

Ce n'est pas une question d'âge mais d'attitude. Ce qui compte, c'est la fracture numérique entre les générations. Elle crée une différence dans l'engagement social commun. De 12 à 18 milliards de dollars ont été investis cette année dans la transformation numérique aux États-Unis.

De nouveaux codes sont nés.

De nouvelles pièces sont nées.

Le marché est transformé.

Chers amis, si vous devez travailler avec un robot, vous devez l'accepter. Mais l'être humain est toujours un émigrant. L'émigrant que vous et moi emportons avec des pensées bien au-delà du robot. Comment éduquer l'être humain? Qui contrôle qui? N'oubliez pas que grâce à l'intelligence, nous serons les propriétaires de l'OFF ou du ON d'une intelligence artificielle qui sera un jour plus étendue que l'humain.

Humaniser l'invention est le défi de l'éducateur responsable. Au cours de ces trente années, EURHODIP a été témoin de l'avancée technologique. Chaque fois que nous voyageons plus rapidement vers le nouveau. Nous sommes réconfortés par le retour au passé, mais nous le fuons rapidement de peur de vieillir. Ce que nous valorisons du passé est appelé ancien. Ce que nous rejetons du passé, nous l'appelons vieux. La technologie dans laquelle nous sommes impliqués même dans la nouvelle cuisine que nous appelons techno-émotionnelle entraîne l'accélération de l'humanité.

Le flux constant nous amène à penser que ce cours sera différent dans mon école. Et il le sera. Nous ne pouvons plus répéter nos vieilles notes.

Maintenant, les processus sont plus importants que les produits. Par exemple, une voiture est déjà un produit de transport, un service dont on a besoin plus qu'une valeur.

LES PRODUITS deviennent SERVICES.

Ce sont les nouvelles tendances:

- Accès

- Surveillance

- Partage

Quand ceci est partagé: ça flue, ça ne stagne pas. Toujours plus vite, encore plus loin.

C'est la valeur des associations à donner à EURHODIP. C'est clair? Et non pas les transformer en un club d'amis, de gestion boueuse et d'accès difficile. Si c'est le cas, ne comptez pas sur moi comme président. Que notre efficacité ne se mesure pas à l'amitié mais à la réalisation des objectifs que nous générons en travaillant ensemble. Alors l'amitié viendra.

Lorsque vous vieillissez, vous avez besoin de plus d'énergie et d'ordre pour rester en forme. Ça, c'est vous qui me le donnez.

Il semble que l'existence consiste principalement à garder la forme. Mais, garder une marque comme EURHODIP et lui donner du prestige va au-delà du maintien d'une personne.

Entretenir un site Web ou un logiciel, c'est comme garder un navire à flot: cela demande beaucoup de maintenance. Le monde immatériel se dégrade également.

Mon ordinateur a vieilli avec moi. J'en ai besoin d'un autre. Je n'ai pas le temps d'être à jour, je reçois plus de messages que je ne peux en lire ... Chaque jour, je trouve des applications qui me demandent de mettre à jour. Et vous devez le faire, car si vous ne le faites pas, vous restez à l'écart, vous restez à la traîne. Vous mettez à jour une chose et vous devez en mettre à jour une autre.

De temps en temps, j'ai besoin de quelqu'un pour penser pour moi. L'association est là pour ça. EURHODIP est là pour ça.

Ensemble, nous allons transformer le nouveau.



# Content *Sommaire*



## 7 NEWS ACTUALITÉS

- New members 7
- Board of Directors Meetings 9
- EURHODIP Committees 10
  - Students
  - Teachers
  - Schools
  - Marketing
  - Institutional Relations
- Interview with 13  
Mr. POLOKASHVILI,  
Secretary-General of the UNWTO



### MAGAZINE EURHODIP

**Publication:** Luis de LEZAMA  
**Rédaction:** Guillaume GARCIA  
**Maquette:** Gráficas Guión  
**Impression:** Gráficas Guión  
**Crédits Photos:** Membres et partenaires Eurhodip, special thanks to Mr. Shafiq, CC pictures

**Siège social / Head Office**  
 Eurhodip AISBL  
 40 rue Washington  
 B1050 Bruxelles – Belgique

## 14 NEWS FROM OUR MEMBERS

- RIAT: 14  
Integration in the European educational environment.  
Rector Evgeny Trofimov
- Cooperation between 18  
the State University of Management and EURHODIP.  
Dr. Alexey Chudnovskiy
- The EBI System 20  
Mr. Iñaki Echeveste,  
Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
- Working hand-in-hand 24  
with the hospitality industry for nearly 40 years.  
Vatel Group
- Slovenia: 28  
European Region of Gastronomy, awarded 2021  
Mrs. Andreja Alic,  
College of Hospitality and Tourism Maribor
- Vatel Switzerland takes its place 30  
in the Swiss education system  
Vatel Switzerland
- Food knowledge 32  
ANKO Academy
- Hospitality, 35  
emotional labor and burnout.  
Mr. Orhan Uludag,  
Cyprus International University
- Internship program Germany: 36  
Collaboration between Eurhodip members.  
Mrs. Ursula Hummel,  
Hotelfachschule Heidelberg) and Mr. Alpha Samb, CFPF HR Builders Dakar
- Eurhodip students 39  
Success Stories

## 41 CONFERENCE 2018 IN PULA & POREČ

- Official opening 42
- Speakers 43
- Album photos 46
- Startup challenge 48
- Awards 49



## 50 CONFERENCE 2019 IN ISTANBUL

- October 16th – 20th 2019 50  
Theme:  
"Let's build bridges together"



**Contact:** Guillaume GARCIA  
 Tel: +34 673 83 25 19  
 bruxelles@eurhodip.com

# NEW MEMBERS

In 2018, the Board of Directors of Eurhodip approved 14 applications for membership. Welcome to Eurhodip to our new members

En 2018 le conseil d'administration d'Eurhodip a validé 14 candidatures.  
 Bienvenue aux nouveaux membres



**ANKO Tourism School, Private Institute of Vocational Training and Center for Lifelong Learning. Kos, Greece.**

### FULL MEMBER

Anko Tourism School was founded in 1992 on Kos Island. Kos is located in the Greek South Aegean. Anko is a Private Institute of Vocational Training (called in Greek "IEK") and a Center for Lifelong Learning. In 2015, Anko established a second branch on Rhodes Island. The two schools on Kos & Rhodes islands provide programs of studies in Business and Economics, Hotel, Hospitality and tourism studies, Culinary Arts, Pastry and Bakery Art and Beauty, Aesthetics and Spa.

<https://www.youtube.com/watch?v=MVNb50Y8J5E>  
<http://anko.edu.gr/en/>



INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL  
HOTEL & TOURISM MANAGEMENT

**Vatel Paraguay. Asunción, Paraguay.**

### ASSOCIATE MEMBER

Vatel Paraguay was founded on May 18th 2012 by HE Liz CRAMER, at the time - Minister of the Secretary of Tourism of Paraguay and by monsieur Alain SEBBAN, Vatel CEO and Founder, to introduce a new academic approach in International Hotel & Tourism Management Education in our country. We are part of the 50 Vatel schools across the world and present in 32 countries. In Paraguay we work side by side with the Ministry of Tourism, Tourism and Hospitality organization to continue investing in the development of the hospitality industry in Paraguay.

<https://www.vatel.com.py/>



**Escuela de Hostelería de Toledo. Toledo, Spain.**

### FULL MEMBER

At Toledo Culinary Arts School, we try to make sure our students make the complex transition from the academic life to the labour world in a realistic way; being aware of the importance of the qualities needed to achieve excellence so that they can achieve a personal and professional fulfilment that is a key component of the hospitality industry. We try to make the students feel the beauty of excellent work and the satisfaction of a job well done, the ambition which will make them reach the summit wherever they decide to place their professional genius. The School also has the difficult mission of providing liaison between hospitality companies and future professionals.

[www.ehtoledo.com](http://www.ehtoledo.com)



PERSONAL CHEF  
MARGARYAN

**Personal Chef Armenia. Yerevan, Armenia.**

### OBSERVER MEMBER

Personal Chef is a cooking school-studio founded in 2015. With a wide range of culinary services like catering, restaurateur, "Your Chef at Home" and others, the focus of Personal Chef is both amateur and professional cooking courses. Specially designed programs cater both to the gastronomic needs of the food lovers and educate future chefs as a leading school in the local market.

At the same time, our professional chef team puts specific stress on modern food design and the art of plating.

[www.personalchef.am](http://www.personalchef.am)  
<https://www.youtube.com/watch?v=D1803ipZJ58>



**ISEC Lisboa - Instituto Superior de Educação e Ciências School of Management. Lisboa, Portugal.**

### FULL MEMBER

ISEC Lisboa is a private higher education and research institution, founded in 1991, whose mission is to provide scientific, technical, cultural, pedagogical, professional and human training. The School of Management is responsible for offering training in the areas of Hospitality and Tourism: professional superior technical courses in hospitality management, hospitality maintenance, food technologies management and development of touristic products, and the degree in hospitality management have been functioning since 2008.

<https://www.iseclisboa.pt/index.php/gestaohoteleira>



**Vatel Montenegro. Faculty of Culture and Tourism, University of Donja Gorica. Podgorica, Montenegro.**

### FULL MEMBER

Within the academic program International Hospitality Management we explore, teach and learn about the modern phenomenon of tourism. The hospitality program at University of Donja Gorica was opened in collaboration with Vatel International Business in 2016 to provide premium hotel and tourism management training and prepare students to become leading managers in the international hospitality industry. The school is located right in the capital city Podgorica.

<https://www.youtube.com/watch?v=vUmp178s8sA>  
[www.vatel.me](http://www.vatel.me) - [www.udg.edu.me](http://www.udg.edu.me)





Lebanese International University,  
Beirut, Lebanon.  
**ASSOCIATE MEMBER**

The mission of the Lebanese International University and of the Nutrition and Food Sciences Department is to provide accessible and affordable higher education with excellence and quality of the first order. LIU will drive its students to be responsible citizens and life-long self-actuated learners. LIU will empower students to develop awareness and engage in cultural and environmental sustainability through maximized resources. LIU endeavours to align its values and commitments to student support and communication, and continually reviews curricula for innovative outcomes.

<http://www.liu.edu.lb>



Kazan Innovative University,  
V.G Timiryasov (IEML).  
Kazan, Russia.  
**FULL MEMBER**

Kazan Innovative University, named after V.G. Timiryasov (IEML), was founded in 1994. Faculty of Service, Tourism and Food Service Management is one of the youngest faculties of Kazan Innovative University named after V. G. Timiryasov (IEML), founded in 2007.

The Faculty consists of five departments: Technology and Food Service Management, Hotel and Tourist Business, Foreign Languages and Theory of Translation, Design and Marketing and Economics

[www.ieml.ru/en](http://www.ieml.ru/en)



Instituto de Hostelería Ug,  
Punta del Este Uruguay.  
**ASSOCIATE MEMBER**

Founded in 2007, the mission of our center is to develop tertiary education in the area of gastronomy and hospitality. In this framework, we seek to train professionals and technicians in the various areas of hospitality, to professionalize, according to the highest standards of quality, those who develop, manage and provide services in the different and varied forms of Gastronomy and Hospitality.

For that, we are the first tertiary training center in Gastronomy and Hospitality recognized in the country by the Ministry of Education and Culture.

<http://www.ug.edu.uy/>



Juraj Dobrila University of Pula  
Faculty of Interdisciplinary,  
Italian and Cultural Studies.  
Pula, Croatia.  
**FULL MEMBER**

The Faculty of Interdisciplinary, Italian and Cultural Studies of Juraj Dobrila University of Pula consists of the Department of Culture and Tourism and the Department of Italian Studies. The most valuable characteristics of study programmes of Culture and Tourism and Italian language and literature as well as the combination of the two are interdisciplinary and multilingual. These approaches are incorporated in the resourceful curricula of the programs, as a reflection of omnipresent updated development tendencies in tourism and language in both, education and practice.

[www.personalchef.am](http://www.personalchef.am)  
<https://www.youtube.com/watch?v=D1803ipZJ58>



Metropolitan College Aee.  
Marousi, Greece.  
**FULL MEMBER**

The mission of the Faculty of Tourism at Metropolitan College, founded in 1982, is the training and development of executives, suitable for a successful career in the Hospitality and Tourism industry. The programme combines the teaching of scientific theory with professional practice, research into and study of the local and international markets.

<http://mitropolitiko.edu.gr/en>



Escuela Superior de Gastronomía  
y Hostelería de Toledo.  
Toledo, Spain.  
**FULL MEMBER**

Inaugurated in 1999, ESGHT is a private centre with official public professional certificates. It has become a regional, national and international model, thanks to various teaching processes based on quality and excellence, which it aims to achieve with guaranteed professionals, endorsed by a reputable education. Our team, connected through our web application, is highly qualified and has a passion for what it does.

<https://www.youtube.com/watch?v=ejPkV5WvSSY>  
<https://www.esght.com/>



Escuela de Hostelería de Madrid  
Colegio Santa María la Blanca,  
Madrid, Spain.  
**FULL MEMBER**

The School of Hospitality of Madrid is a center of studies whose main objective is to promote excellence and the development of human capital in the hospitality sector. The School imparts Mid-Level Degrees in the Professional Training of Technicians in Bakery, Pastry, and Confectionery. Based on learning to do, our school allows students to get in touch with the real business world, ensuring the acquisition of professional skills and abilities.

The Hospitality School of Madrid belongs to the Iruaritz Lezama Foundation, born from the idea of giving continuity and constant improvement, which has been the fundamental meaning of the life of its founder, who has always wanted to make the slogan "They grow with work" come true.

<https://youtu.be/JM24t1VtCpY>  
<http://www.ehm.es>



University of the Mediterranean  
Karpasia. Nicosia, North Cyprus.  
**ASSOCIATE MEMBER**

Vocational School of Culinary Arts helps students to learn and master basic food preparation skills and business methods, allowing them to become proficient in the areas related to culinary arts. The culinary department in the culinary institute has very high standards. We also offer Tourism and Hospitality Management. The aim of the vocational program is to educate fully qualified individuals who are well equipped to work in the production of service and also possess innovative skills and are also capable of assisting in the managerial and administrative duties of private and public hospitality organisations.

[www.akun.edu.tr](http://www.akun.edu.tr)

If you are interested in being member of Eurhodip, you will find all the information on our website,  
<http://www.eurhodip.com/membership/>  
or email to [bruxelles@eurhodip.com](mailto:bruxelles@eurhodip.com)

Si vous aussi vous souhaitez devenir membre d'Eurhodip, vous trouverez toutes les informations sur notre site internet,  
<http://www.eurhodip.com/membership/>  
ou bien par email à [bruxelles@eurhodip.com](mailto:bruxelles@eurhodip.com)

# BOARD OF DIRECTORS MEETINGS LES RÉUNIONS DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

## May 2018

Çatalköy, North Cyprus  
Nafiya GUDEN  
Final International University.



It was the 86th Board of Directors meeting since January 1st 1989, with 13 participants. The highlighted contents are the presentation of the new promotional materials (Flyer, Brochure, Magazine and Video) and the creation of new committees for 2018-2020. At the same time, some students had the opportunity to enjoy a Slow Food practical cooking class.

C'était la 87ème réunion du Conseil d'Administration depuis le 1er Janvier 1989, avec 13 participants. Les contenus principaux de cette réunion ont été la présentation des nouveaux matériels de promotion (Flyers, Brochure, Magazine et vidéo) ainsi que la mise en place de commissions pour 2018-2020. Cela a également été l'occasion pour quelques étudiants de profiter d'un cours pratique de cuisine sur le thème du Slow Food.

## 3<sup>rd</sup> November 2018

Pula, Croatia  
Tea GOLJA  
Pula University,  
Faculty of Interdisciplinary,  
Italian and Cultural Studies.



During this Board of Directors meeting, among several important points, we saw the progress of the work done in each committee. (See more information in the section dedicated to Committees.)

Au cours de ce Conseil d'Administration, au-delà de certains points importants, nous avons pu constater la progression du travail réalisé dans chaque commission. (Plus d'informations dans la partie consacrée aux Commissions.)

## NEXT BOARD OF DIRECTORS PROCHAINS CONSEILS D'ADMINISTRATION

29<sup>th</sup> March 2019  
Lisbon – Portugal  
Ana MOREIRA  
Turismo de Portugal LISBOA

17<sup>th</sup> October 2019  
Istanbul – Turkey  
Ali Dogan ÇAMAK  
VATEL Istanbul



## NEXT CONFERENCE PROCHAINE CONFÉRENCE

16<sup>th</sup> – 20<sup>th</sup> October 2019  
Istanbul – TURKEY  
Mr. Ali Dogan ÇAMAK  
VATEL Istanbul  
Theme: "Let's build bridges together"  
"Construisons des ponts ensemble".



# EURHODIP

## PROJECTS AND COMMITTEES

As you may have seen in the minutes from the 86th Board of Directors held in North Cyprus, Committees have been created for 2018-2020 in order to run new projects. Here is a summary of the work and the objectives of each committee (some points have already been achieved, others are on the way)

### STUDENTS Committee

Led by Mr. MAGNE Henri, Vice-President.



#### Team

Pierre-Antoine DUBUIS, Henri MAGNE, Benjamin GARCIA, Pedro OLIVER, Helena CVIKL. Manuel SERRA, Martin DANNENMANN, Alain SEBBAN, Yevgeny TROFIMOV, Nafiya GUDEN, Ali Dogan ÇAMAK, Alpha SAMB, Shyam PATIAR, Guillaume GARCIA.

#### Purpose and Project Guidelines

##### Certification

- Eurhodip is not dedicated to providing training.
- Eurhodip is committed to evaluating competences and skills acquired by our graduates once they have been trained by our member-schools.
- Design for a new certification to be validated by the industry in order to provide young graduates with added value for their employability.
- Assessment operation is anchored on the Eurhodip Quality Insurance framework.
- Assessment includes both professional and personal skills and competences.
- Assessment operation is based on a wide use of new technologies.

##### Competition

- Encourage a competitive spirit in our students.
- Create a competitive and friendly challenge between students from various schools and various level of training.
- Be an educational experience.
- Two main competitions should be designed according to the level of training : technician, management.
- Make visible the talents in Eurhodip member-schools.

##### Internships

- Support the partnership signed between Hosco and Eurhodip.
- Developing new operations to put our students in contact with industry.
- Encourage and train students in internship and/or placement research process.

##### Networking - Communication

- Develop means to promote the Academic Students Committee services within Eurhodip Schools Network.
- Promote students' creativity skills and disseminate them in the media.
- Use the Internet and Social Media to make Eurhodip more visible to Students.
- Enhance student networking.
- Develop Eurhodip communication towards students.

### TEACHERS Committee

Led by Mr. TREZNER Zeljko, Vice-President.



#### Team

Pierre-Antoine DUBUIS, Henri MAGNE, Benjamin GARCIA, Pedro OLIVER, Helena CVIKL. Pierre-Antoine DUBUIS, Henri MAGNE, Benjamin GARCIA, Pedro OLIVER, Nafiya GUDEN, Guillaume GARCIA, Zeljko TREZNER

#### Purpose and Project Guidelines

##### Networking

##### Eurhodip teacher's departments

- Best practices.
- Separate sessions at the conferences <https://twitter.com/ces>.
- Virtual meetings.
- Social networks.
- Erasmus+

##### Publications

##### Eurhodip academic journal

- Academic papers.
- Professional papers.
- Case studies.
- Conference proceedings.

##### Eurhodip Interactive knowledge database

- Internal teaching resources.
- External knowledge databases.
- Interoperability.
- Knowledge database portal.

##### Eurhodip integrated teaching material

- Off-line teaching materials.
- On-line teaching materials.
- E-learning training sessions and material.
- Multilingual materials.
- Integrated e-learning tools.

### SCHOOLS Committee

Led by Mrs. CVIKL Helena, Vice-President.



#### Team

Helena CVIKL, Henri MAGNE, Benjamin GARCIA, Ana MOREIRA, Martin DANNENMANN, Nafiya GUDEN, Guillaume GARCIA, Cees van der KLIP.

#### Purpose and Project Guidelines

##### Membership

- Expend the range of our activities and make them even more usable in order to attract new members.
- Update forms.
- A special reception should be prepared for the new members.

##### Conferences

- Higher level of quality and attraction of the conference is needed for our members and observers (for example students, teachers, industry partners)
- The range of our conference subjects must be broadened in order to attract more participants (active and observing)
- Eurhodip "Congress Organization Guide" as a source of general rules and guidelines needs some overview and adaptation and it must become an obligation in organizing events under the Eurhodip association patronage.
- Rules and guidelines for organizing student competitions are going to be prepared separately from this document and are not going to be a part of it.
- Different events within the conference are going to be prepared by different board members and the organizing committee (opening ceremony, plenary sessions, competitions, workshops, presentations on academic and technical level, industry participation, networking ...)

### EUROQUAL

#### The European Hotel School Label for Educational Quality.

- EUROQUAL is a label based on the European values of hospitality and tourism and it is an accreditation awarded by the EURHODIP association.
- It is also a system established especially to control school facilities and educational programs in the field of hospitality and tourism.
- System has to be updated and available to all schools on technical and academic levels.
- It should be divided into three fields:
- Quality Assurance = accreditation.
- Consulting and advice - Creation of a council = support.
- Innovation proposals - incubator for start-ups and young graduates eager to embark on a professional project in connection with hospitality, catering, or teaching = support.

### MARKETING Committee

Led by Dr. GUDEN Nafiya, General Secretary.



#### Team

Pedro OLIVER, Nafiya GUDEN, Guillaume GARCIA

#### Purpose and Project Guidelines

##### Triptych, Brochure, Magazine,

##### Merchandising and Welcome pack

- Features our services, Includes our achievements, Outlines our roles and goals.
- Continue to be available on-line and also a print of 1,000 copies to continue to be sent to all our international members.
- Call for adverts.
- Membership Certificate, Roll-ups, Stickers, Collar pins, Flags, PVC Plate.

##### Social Medias and Website

- Develop Facebook, Instagram, LinkedIn.
- Design a new website, more responsive, increased graphics and videos.
- Payment of membership integrated, More visibility of past conferences.
- Executive Board and Board and Directors Biography's and pictures.
- Plan to have access for schools, students and teachers with different material.

##### Events and Fairs

- Marketing and promotion – Eurhodip in Gourmets Madrid.

##### Newsletter

- Monthly newsletter sent to all members from Mr. President.

##### Social Responsibility





# INSTITUTIONAL RELATIONS Committee

Leaded by Mr. LEZAMA Luis, President.

**Team** Luis LEZAMA, Pedro OLIVER, Iñaki ETCHEVESTE, Guilhaume GARCIA.

**Year 2018** Key dates and meetings.

## FEBRUARY

Meeting with John Lohr from HOSCO, and signature of an agreement between HOSCO & EURHODIP for 2018 – 2020.



## APRIL

Stand at Gastronomical Business Fair – Gourmets in Madrid

Eurhodip was granted a stand in Gourmets Madrid, with the presence of Mr. Peter MALISZEWSKI, Mr. Álvaro OLIVER and Mr. Guilhaume GARCIA. Furthermore, Eurhodip led a round table about European Education in Hospitality and Tourism Centers. Eurhodip was represented at this round table by Mr. Luis LEZAMA, Mrs. Helena CVIKL, Mrs. Ana Paula PAIS, Mrs. Tea GOLJA, Mr. Ali Dogan ÇAMAK, Mr. Pedro OLIVER and Mr. Iñaki GOROS-TIAGA.



## MAY

EURHODIP was represented at Turismo de Portugal International Conference by Mr. Iñaki ETCHEVESTE.



IX Innovative Education Forum at Colegio Santa María la Blanca, Madrid.



## SEPTEMBER

Official visit from EURHODIP Delegation (Luis LEZAMA, Pedro OLIVER and Iñaki ETCHEVESTE) to RIAT MOSCOW (Mr. Rector Evgeny TROFIMOV and Mr. Alexei RIABOV). More explanation about the content of the visit in article from Mr. Rector Evgeny TROFIMOV page 14.



## DECEMBER

Don Luis LEZAMA and Mr. Zurab POLOLIKASHVILI, UNWTO General Secretary, speaking about possible collaboration between the UNWTO and EURHODIP.



## JANUARY 2019

Signing at FITUR of an agreement between EURHODIP and the European Association of Gastronomy represented by its president, Mr. Rafael ANSÓN.



## And also...

Contact with the European Commission  
Contact with Euro-Toques.  
Meetings with representatives of Hospitality and Food Industry.  
Strong contact with the OECD and PISA for SCHOOLS.  
New generation of awards from Sagardelos.



Mr Zurab POLOLIKASHVILI

# Interview with Mr. POLOLIKASHVILI, Secretary-General of the UNWTO

## How important is training in such a competitive and dynamic sector as Tourism?

Tourism at international level is expected to grow in the coming years. This presents both an opportunity and a challenge at the same time. The opportunity is to invest and create quality job opportunities in the tourism sector. The challenge is that in order to support the expected growth and to achieve tourism sector competitiveness and sustainability, UNWTO Member States need the right tourism human capital base that meets current and future market demands and, ultimately, enhances competitiveness and sustainability of tourism destinations. When planning the development of tourism human capital base, it is important also to note that the human capital needs of the tourism sector today are not the same as the human capital needs of 2030 will be. We will see the emergence of new types of tourism businesses, products, services and professions, requiring different competencies, knowledge and personality attributes. The role of Education Institutions and the training they offer is therefore key in this equation.

## What skills should be acquired in the training process to become a leading manager of tourism companies?

- Leadership skills
- Languages
- Technology covering the whole value chain (from programming, booking systems and app creation all the way through to use of renewable energies, waste management, etc.)
- Community engagement skills as travellers seek the 'real' community experience
- Adaptability to new trends as the sector is changing so fast
- Big data analysis
- Digital skills
  - o Digital Marketing (web, SEO, Social Networks,...)
  - o eCommerce / eBusiness
  - o Digital Analytics
  - o Digital Culture in the enterprise
  - o Laws and compliance on the internet
  - o Lean Management
  - o Business model development
  - o Project management

## What sectors and areas of great growth do you recommend to specialize to future professionals?

- Both traditional and alternative sectors.
- Travellers are looking for more and more specialized experiences when travelling that suit their life-styles rather than ready-made packages.
- Environmental and sustainable tourism as Travellers are becoming more aware of the environment and its conservation.

## Quelle est l'importance de la formation dans un secteur aussi concurrentiel et dynamique que le tourisme?

Le tourisme au niveau international devrait augmenter dans les années à venir. Cela présente à la fois une opportunité et un défi. L'opportunité est d'investir et de créer des emplois de qualité dans le secteur du tourisme. Le défi est que, pour soutenir la croissance attendue et assurer la compétitivité et la durabilité du secteur du tourisme, les États membres de l'OMT ont besoin d'une base adéquate de capital humain dans le secteur touristique, qui réponde aux demandes actuelles et futures du marché et, en définitive, renforce la compétitivité et la durabilité des destinations touristiques. Lors de la planification du développement de la base de capital humain du tourisme, il est également important de noter que les besoins en capital humain du secteur du tourisme ne sont pas les mêmes que ceux du capital humain de 2030. Nous verrons l'émergence de nouveaux types d'entreprises, de produits, de services et de professions touristiques nécessitant des compétences, des connaissances et des attributs de personnalité différents. Le rôle des établissements d'enseignement et de la formation qu'ils offrent est donc essentiel dans cette équation.



Don Luis LEZAMA and Mr. Zurab POLOLIKASHVILI at Café de Oriente

## Quelles compétences faut-il acquérir dans le processus de formation pour devenir un dirigeant de premier plan des entreprises de tourisme?

- Compétences en leadership
- Langues
- Technologie couvrant toute la chaîne de valeurs (de la programmation aux systèmes de réservation, de la création d'applications à l'utilisation des énergies renouvelables en passant par la gestion des déchets, etc.)
- Habiletés d'engagement communautaire lorsque les voyageurs recherchent la «vraie» expérience communautaire
- Adaptabilité aux nouvelles tendances alors que le secteur évolue si rapidement
- Analyse de big data
- compétences numériques
  - o Marketing numérique (Web, référencement, réseaux sociaux,...)
  - o eCommerce / eBusiness
  - o Analyse numérique
  - o Culture numérique dans l'entreprise
  - o Lois et conformité sur Internet
  - o Lean Management
  - o Développement de modèle économique
  - o Gestion de projet

## Dans quels secteurs et domaines de forte croissance recommandez-vous aux futurs professionnels de se spécialiser?

- Les secteurs traditionnels et alternatifs.
- Les voyageurs recherchent de plus en plus d'expériences spécialisées adaptées à leur style de vie, plutôt que des forfaits tout faits.
- Tourisme environnemental et durable car les voyageurs prennent de plus en plus conscience de l'environnement et de l'importance de sa conservation.



## Russian International Academy for Tourism: Integration into the European educational environment

### Académie Internationale Russe du Tourisme: Intégration dans l'Environnement Éducatif Européen



**Evgeny Nikolaevich Trofimov**

Rector of the Russian International Academy for Tourism.

Ph.D. in Political Science, Honorary Worker of Higher Professional Education of the Russian Federation.

Recteur de l'Académie Internationale Russe du Tourisme

Ph.D. en Sciences Politiques, Travailleur Honoraire de l'Enseignement Professionnel Supérieur de la Fédération de Russie.

Next year, the Russian International Academy for Tourism (RIAT) will celebrate its fiftieth anniversary. For nearly ten of them, the Academy has been actively cooperating with the Association of Leading Hotel and Tourist Schools of Europe (EURHODIP).

As a member of EURHODIP Board, I represent field-specific Russian institutions of higher education. RIAT plays an active part in the organization's activities, promoting European standards of professional tourist education in the Russian Federation. A convincing assessment of this role was the awarding of the EURHODIP prize "For contribution to the development of tourism and hospitality" to Victor Georgievich Pugiev, President of Joint-Stock Company Central Council for Tourism and Recreation (holding) - the founder of the Academy.

European experience and cooperation between European higher education institutions are essential for increasing the quality of modern education in Russia. This is why RIAT has maintained a long-time cooperation with education institutions, EURHODIP members in various formats: joint programs with further issue of two diplomas, academic mobility programs for students and teachers, holding of Summer and Winter Schools and much more. One of the brightest examples of such successful cooperation is RIAT's joint program with Vatel Business School of Hotel Tourism Management (France). Cooperation started in 2005. There have already been nine graduations with double Bachelor's diplomas.

RIAT consistently continues this successful practice. In early November, the delegation of the Russian International Academy for Tourism took part in the 25th EURHODIP Association Conference "Responsible Education for Responsible Tourism" in Poreč (Croatia).

L'Académie Internationale Russe du Tourisme (RIAT) célébrera l'année prochaine son cinquantième anniversaire. Depuis bientôt dix ans, l'Académie coopère activement avec l'Association des principales écoles hôtelières et de tourisme d'Europe (EURHODIP).

En tant que membre du conseil d'EURHODIP, je représente des établissements d'enseignement supérieur russes spécifiques. La RIAT participe activement aux activités de l'organisation en promouvant les normes européennes en matière de formation professionnelle en tourisme dans la Fédération de Russie. L'attribution du prix EURHODIP «Pour sa contribution au développement du tourisme et de l'hôtellerie» à Victor Georgievich Pugiev, Président du Conseil Central de la Société par Actions du Tourisme et des Loisirs (holding), fondatrice de l'Académie, a constitué une évaluation convaincante de ce rôle.

L'expérience européenne et la coopération entre les établissements d'enseignement supérieur européens sont essentielles pour améliorer la qualité de l'enseignement moderne en Russie. C'est la raison pour laquelle RIAT entretient une coopération de longue date avec les établissements d'enseignement, membres d'EURHODIP, sous différents formats: programmes communs avec délivrance de deux diplômes, programmes de mobilité universitaire pour étudiants et enseignants, organisation d'écoles d'été et d'hiver, etc. Le programme conjoint de RIAT avec la Vatel Business School of Hotel Tourism Management (France) est l'un des exemples les plus brillants de cette coopération réussie. La coopération a débuté en 2005. Neuf remises de diplômes avec double Bachelor ont déjà été réalisées.

RIAT poursuit constamment cette pratique réussie. Début novembre, la délégation de l'Académie Internationale Russe du Tourisme a pris part à la 25ème Conférence de l'association EURHODIP



This trip was especially meaningful for the Academy. After negotiations with President of the EURHODIP Association of Leading Hospitality Schools of Europe Mr. Luis Lezama, a decision was taken to hold a practical training session in Spain for a group of RIAT students in spring 2019. Joint plans include the development and implementation of professional development programs for the hotel and restaurant staff, opening of a Spanish training restaurant in Izmailovo hotel and tourist complex in Moscow. These joint projects were outlined after President Luis Lezama's September visit to the Russian International Academy for Tourism.

It takes several years to train a highly-skilled specialist, so it is very important to forecast the tendencies of tourism development on a professional level so as to keep in step with the times. We make use of our international experience in program development. Creation of educational modules together with the leading European field-specific higher education institutions, such as Institute of Research and Higher Education in Tourism at the University Paris 1 Pantheon-Sorbonne (France), University of Milano-Bicocca (Italy), Finnish University of Applied Sciences - one of the Academy's areas of strength.

The European Commission of Academic Mobility of students, teachers and employees has approved RIAT's participation in the Erasmus+ program together with Utena University of Applied Sciences in Lithuania, University of the Aegean in Greece, Sorbonne University. Business relationship has been established with Shanghai University of Tourism. A new project with University of Pula in Croatia has been launched.

Pre-graduation training has been arranged for students at top-grade tourist businesses. Those include FourSeasons, AraratHayat, Sheraton, Marriott, SkiPoint network hotels, leading tour operators such as TUI Russia, Anex Tour, MouzenidisTravel, CoralTravel, Intourist NTK.

Practical training sessions are held in Turkey, Bulgaria, Greece, France, USA and other countries.

Today, Russia lacks mid-level specialists - hotel staff, cooks, bartenders, animators, etc., for which reason the Academy is reorganizing its work. New specialties are open that are the most highly-demanded in the Russian hotel and tourist business.

It is modern human resources that are capable of significantly improving the national tourist product.

A student's life goes far beyond studies. As is known, a President's Grant has been given this year to the Russian International Academy of Tourism. The Academy introduced its project called "Development of a Model of Healthy Lifestyle Promotion Among Youth and Students via Tourism" using the Grant of the President of the Russian Federation for the development of a civil society provided by the President Grant Foundation. Students are its main characters: on the one hand, we involve them in the project work, on the other - we do it for them. The

«Une Éducation Responsable pour un Tourisme Responsable» à Poreč (Croatie).

Ce voyage était particulièrement significatif pour l'Académie. Après des négociations avec le président de l'Association EURHODIP, M. Luis Lezama, il a été décidé d'organiser une formation pratique en Espagne pour un groupe d'étudiants du RIAT au printemps 2019. Les plans conjoints incluent le développement et la mise en œuvre d'un développement professionnel, programmes pour le personnel des hôtels et des restaurants, ouverture d'un restaurant espagnol de formation dans le complexe hôtelier et touristique d'Izmailovo à Moscou. Ces projets communs ont été présentés après la visite du président Luis Lezama à l'Académie Internationale du Tourisme de Russie.

Il faut plusieurs années pour former un spécialiste hautement qualifié. Il est donc très important de prévoir les tendances du développement du tourisme sur le plan professionnel afin de rester en phase avec le temps. Nous mettons à profit notre expérience internationale dans le développement de programmes. Création de modules de formation en collaboration avec les principaux établissements d'enseignement supérieur européens, tels que l'Institut de recherche et d'enseignement supérieur en tourisme de l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne (France), l'Université de Milan-Bicocca (Italie), l'Université finlandaise de Sciences appliquées - l'un des points forts de l'Académie.

La Commission européenne pour la mobilité académique des étudiants, des enseignants et des employés a approuvé la participation de RIAT au programme Erasmus + conjointement avec l'Université des sciences appliquées Utena en Lituanie, l'Université de l'Égée en Grèce et l'Université de la Sorbonne. Des relations commerciales ont été établies avec l'Université du tourisme de Shanghai. Un nouveau projet avec l'Université de Pula en Croatie a été lancé.

Une formation préalable à l'obtention du diplôme a été organisée pour les étudiants des entreprises touristiques de premier ordre. Ceux-ci incluent les hôtels FourSeasons, AraratHayat, Sheraton, Marriott, du réseau SkiPoint, les principaux voyagistes tels que TUI Russia, Anex Tour, MouzenidisTravel, CoralTravel, Intourist NTK.

Des sessions de formation pratiques sont organisées en Turquie, en Bulgarie, en Grèce, en France, aux États-Unis et dans d'autres pays.

Aujourd'hui, la Russie manque de spécialistes de niveau intermédiaire - personnel d'hôtel, cuisiniers, barmans, animateurs, etc., raison pour laquelle l'Académie est en train de réorganiser son travail. De nouvelles spécialités sont parmi les plus demandées dans l'hôtellerie et le tourisme en Russie.

Ce sont les ressources humaines modernes qui sont capables d'améliorer considérablement le produit touristique national.





range of events is wide: sport and tourist quests, bike rides, master classes dedicated to healthy diet and lifestyle.

This is not the entire list, though I will touch upon the well-liked issue of a traditional tourist rally, which is thoroughly prepared for and impatiently looked forward to. It involves not only teams from the Academy faculties and branches but also teams from friendly higher education institutions and children's sports teams from the Moscow Region. Participants in the sports and creativity competitions should possess knowledge and be technically trained in sports tourism and orientation, topography, local history, display creative abilities and talents. Each year, participants of the tourist rally grow in number fully meeting our slogan: "Our healthy lifestyle grows from tourism!"

Pictured: rector of RIAT Evgeny Nikolaevich Trofimov with President of the EURHODIP Association of Leading European Hospitality Schools Mr. Luis Lezama in the Academy; students of the joint RIAT-Vatel (France) program, bike ride, we conquer summits.



La vie d'un étudiant va bien au-delà des études. Comme on le sait, une subvention du Président a été accordée cette année à l'Académie Internationale du Tourisme de Russie. L'Académie a présenté son projet intitulé «Développement d'un Modèle de promotion du mode de vie sain auprès des jeunes et des étudiants via le Tourisme», utilisant la subvention du Président de la Fédération de Russie pour le développement d'une société civile fournie par la Fondation Grant. Les étudiants sont ses personnages principaux: d'une part, nous les impliquons dans le projet, d'autre part, nous le faisons pour eux. L'éventail des événements est vaste: gymkhana sportifs et touristiques, balades à vélo, Masterclasses consacrées à une alimentation et à un mode de vie sains.

Ce ne sont que des exemples parmi tant d'autres, mais je vais tout de même aborder la question bien-aimée du rallye touristique traditionnel, qui est parfaitement préparé et qui ne demande qu'à commencer. Cela implique non seulement des équipes des facultés et des branches de l'Académie, mais également des équipes d'établissements d'enseignement supérieur amis et des équipes sportives d'enfants de la région de Moscou. Les participants aux compétitions sportives et de créativité doivent posséder des connaissances, être techniquement formés au tourisme sportif et à l'orientation, à la topographie, à l'histoire locale, et faire preuve de talent et de capacités créatives. Chaque année, le nombre de participants au rallye touristique ne cesse de croître sous le slogan «Notre mode de vie sain grandit grâce au tourisme!»

Sur la photo: le recteur de RIAT, Evgeny Nikolaevich Trofimov, avec le Président de l'Association EURHODIP des meilleures écoles d'hôtellerie européennes, M. Luis Lezama, à l'Académie; étudiants du programme conjoint RIAT-Vatel (France), balade à vélo, nous conquérons des sommets.



34

30-31  
Marzo / March  
& 1-2  
Abril / April  
2020

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

International Fine Food & Beverages Fair

IFEMA Recinto Ferial Juan Carlos I

Madrid Exhibition Center



SALÓN GOURMETS



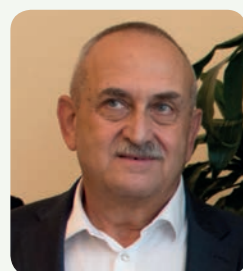
Make a wish

- 45.000 Products
- 100.000 Professional Visitors
- 2.000 Exhibitors
- 12.000 International Buyers



# Cooperation between the State University of Management and EURHODIP

## Coopération entre l'Université d'État de Management et EURHODIP



**Alexey Chudnovskiy**  
 Doctor of Economics, Professor  
 Director  
 Institute of Personnel  
 Management, Social and  
 Business Communications  
 Head of Department of  
 Management in International  
 Business and Tourism Industry  
 State University of Management  
 109542 Moscow, Ryazanskiy  
 prospect 99, Russia.  
 Chudnovskiy@guu.ru

The State University of Management (SUM, Russian Federation, Moscow) has been confidently holding the position of the leader of management education in Russia for a century. More than 12 thousand students in 13 directions of bachelor's training, 9 directions of master's training and graduate students in 8 scientific specialties are trained in SUM.

The University consists of 6 educational institutions, which combine more than 40 academic departments and research units. About 4 thousand specialists and heads of enterprises undergo retraining and advanced training in SUM annually. The University has trained more than 100 thousand highly qualified managers for various sectors of the economy over the years of its existence.

The State University of Management is a multi-level scientific and educational complex. It is considered to be the pioneer of management education in the Russian Federation. SUM was purposefully chosen by several generations of Russian and foreign citizens to acquire higher education and improve management knowledge and skills in a variety of fields.

"Management in the International Hospitality Industry" is one of the numerous educational programs of the State University of Management, enjoying great attention from Russian and foreign bachelors and masters. This program is implemented at the Department of Management in International Business and Tourism Industry of SUM. Head of the Department - Doctor of Economics, Professor Alexei Chudnovskiy.

The State University of Management is a full member of EURHODIP. SUM was given an award for the preparation and implementation of an innovative student project for the development of tourism in the Kaliningrad region of the Russian Federation.

The visit of the delegation of EURHODIP headed by President Luis de Lezama

L'Université d'État de Management (SUM, Fédération de Russie, Moscou) occupe depuis un siècle la position de leader de l'enseignement du Management en Russie. Plus de 12 000 étudiants dans 13 filières de Licence, 9 filières de Master de direction et des BTS de 8 spécialités scientifiques sont formés à SUM.

L'Université comprend 6 établissements d'enseignement, qui regroupent plus de 40 départements universitaires et unités de recherche. Chaque année, environ 4 000 spécialistes et chefs d'entreprise se recyclent et suivent une formation avancée. L'Université a formé plus de 100 000 gestionnaires hautement qualifiés dans divers secteurs de l'économie depuis sa création.

L'Université d'État de Management est un complexe scientifique et éducatif à plusieurs niveaux. Il est considéré comme le fondateur de la formation à la gestion en Fédération de Russie. SUM a été choisi à dessein par plusieurs générations de citoyens russes et étrangers pour acquérir une formation supérieure et améliorer ses connaissances et ses compétences en gestion dans divers domaines.

«La gestion dans l'industrie hôtelière internationale» est l'un des nombreux programmes éducatifs de l'Université d'État de Management, attirant l'attention des futurs titulaires de Licence et de Master russes et étrangers. Ce programme est mis en œuvre au Département de la gestion du commerce international et de l'industrie touristique de SUM sous la direction du chef de département, docteur en économie, le professeur Alexei Chudnovskiy.

L'Université d'État de Management est membre à part entière d'EURHODIP. SUM a été récompensée pour la préparation et la mise en œuvre d'un projet étudiant innovant pour le développement du tourisme dans la région de Kaliningrad en Fédération de Russie.

La visite de la délégation d'EURHODIP conduite par le président Luis de Lezama le 12 septembre 2018 a marqué une nouvelle étape de la coopération avec SUM. Au cours de la réunion, M. Lezama a grandement apprécié la contribution de l'Université au développement de programmes éducatifs faisant appel à la meilleure expérience internationale acquise dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme, stimulant ainsi l'activité créatrice des étudiants. Le président d'EURHODIP a souligné que le système éducatif moderne devait être rempli d'émotions. À l'ère de la mondialisation numérique, les programmes d'enseignement du Département de la gestion du commerce international et de l'industrie

on September 12, 2018 marked a new stage of cooperation with SUM. During the meeting, Mr. Lezama highly appreciated the contribution of the University to the development of educational programs using the best international experience in the field of hotel and tourism business, stimulating the creative activity of students. The President of EURHODIP stressed that the modern educational system should be filled with emotions. In the era of digital globalization, educational programs of the Department of Management in International Business and Tourism Industry of SUM combine bright cultural traditions and rich international experience, which makes them especially useful and very attractive for the current generation of students.

The participants of the meeting outlined the activities for the development of cooperation, including the organization of an international conference on the basis of SUM under the auspices of EURHODIP, the development of academic mobility programs for faculty and research staff of the University and members of the Association and the development of joint research activities with the publication of results in indexed scientific magazines.

With extensive experience in training Russian and foreign students, the State University of Management invites all members of EURHODIP to cooperate in the field of education in the hospitality industry and in the training of managerial personnel in related activities.



touristique de SUM associent des traditions culturelles brillantes à une riche expérience internationale, ce qui les rend particulièrement utiles et très attractifs pour la génération actuelle d'étudiants.

Les participants à la réunion ont présenté les activités de développement de la coopération, notamment l'organisation d'une conférence internationale sur la base de SUM sous les auspices d'EURHODIP, l'élaboration de programmes de mobilité universitaire pour le personnel enseignant et de recherche de l'université et les membres du Conseil. Association et développement d'activités de recherche conjointes avec la publication des résultats dans des revues scientifiques indexées.

Fort de son expérience dans la formation d'étudiants russes et étrangers, l'Université d'État de Management invite tous les membres d'EURHODIP à coopérer dans le domaine de l'éducation dans le secteur de l'hôtellerie et dans la formation de cadres à des activités connexes.



**CASERIO IRUARITZ**  
 ÁLAVA

*Dream places, quality restaurants*



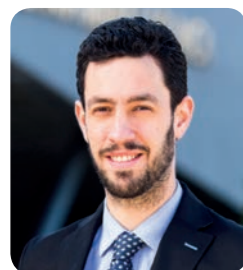
Barrio San Prudencio, 29 • 01450 LEZAMA (ARABA)  
 T +34 945 89 26 76 • F +34 945 89 26 75 • M +34 636 973 536  
 e-mail: iruaritz@grupolezama.es



[www.grupolezama.es](http://www.grupolezama.es)



# The EBI System



## Iñaki Echeveste

Iñaki is Director of the Escuela Superior de Hostelería de Sevilla a high education centre in the fields of hospitality and tourism with an unnegotiable goal: to achieve excellence and to train the future leaders of the sector.

He is a graduate in hotel business administration from Zaragoza Hotel Management School and holds a MBA from Columbus IBS.

Prior to joining the ESHS, Iñaki was at the Ritz-Carlton Company and Accor Group in Spain and Ireland.

<https://www.linkedin.com/in/iñakiecheveste/>



The (ESHS) is a center of high training in hospitality and tourism with a goal: To achieve excellence and to train the future leaders of the sector. A business school founded in 1993 and belonging to the prestigious Lezama Group, a benchmark at the national level.

It is considered one of the best Hospitality Schools in the world, and this is accredited by the three prizes awarded by our Association EURHODIP, the entity that brings together the main schools and universities in the sector. It has been chosen "best European School of the Year" in 2000, 2005 and 2017, has the "Ibero-American Award for Educational Excellence" awarded by the Iberoamerican Council of Universities and is home to AHEOS, the Spanish Hospitality Schools Association.

Founded in 1993 by Don Luis de Lezama in response to the needs of quality training in the field of hospitality in Spain, its philosophy has always been "learning by doing": the theoretical learning of ideas and concepts must necessarily be combined with Practical Training in a real environment. It is only in this way that the future professionals of the sector are given the knowledge, the experience, and a capacity for integration that, at the end of their studies, gives a competitive advantage to their profile and their professional curriculum.

Under the identity of the Lezama Group, a business group of reference in the area of hospitality and training both in Spain and in the U.S., and with the recognition and confidence of the tourism and agri-food business sector, the ESHS has become one of the most recognized schools at the national and international level. This way the ESHS participates in the training programs and academic activities of university centers in other countries.

And, of course, our commitment to educational innovation is in accord with the prestige accumulated over the years. The teaching team of Iruaritz Lezama Foundation developed in 2008 a revolutionary educational system, the EBI system, which achieved a clear objective: to adapt education to the digital age in which we are immersed and the personalization in the processes of teaching and learning was a reality. Eleven years later our EBI system has been recognized by the OECD and Dr. Andreas Schleicher, director of the PISA report, as one of the most innovative models worldwide. So much so that not only do we develop it in our educational centers such as the Escuela Superior de Hostelería de Sevilla and

L'ESHS est un centre de formation de haut niveau dans l'hôtellerie et le tourisme avec un objectif: atteindre l'excellence et former les futurs leaders du secteur. Une école de commerce fondée en 1993 et appartenant au prestigieux groupe Lezama, une référence au niveau national.

Elle est considérée comme l'une des meilleures écoles hôtelière au monde et est reconnue par les trois prix décernés par notre association EURHODIP, l'entité qui regroupe les principales écoles et universités du secteur. Elle a été élue «meilleure école européenne de l'année» en 2000, 2005 et 2017, a reçu le «Prix ibéro-américain pour l'excellence en éducation» décerné par le Conseil des universités ibéro-américaines et héberge l'AHEOS, l'association des écoles hôtelières espagnoles.

Fondée en 1993 par Don Luis de Lezama en réponse aux besoins d'une formation de qualité dans le domaine de l'hôtellerie en Espagne, sa philosophie a toujours été «apprendre en faisant»: l'apprentissage théorique d'idées et de concepts doit nécessairement être combiné avec la formation pratique dans un environnement réel. Ce n'est qu'ainsi que les futurs professionnels du secteur disposent des connaissances, de l'expérience et de la capacité d'intégration qui, à la fin de leurs études, leur confèrent un avantage concurrentiel sur leur profil et leur cursus professionnel.

Sous l'identité du Groupe Lezama, groupe d'entreprises de référence dans le domaine de l'hôtellerie et de la formation en Espagne et aux États-Unis, et grâce à la reconnaissance et à la confiance du secteur du tourisme et de l'agroalimentaire, l'ESHS est devenue l'une des écoles les plus reconnues au niveau national et international. Ainsi, l'ESHS participe aux programmes de formation et aux activités académiques des centres universitaires d'autres pays.

Et, bien entendu, notre engagement en matière d'innovation pédagogique est en accord avec le prestige accumulé au fil des ans. L'équipe de pédagogues de la Fondation Iruaritz Lezama a développé en 2008 un système d'éducation révolutionnaire, le système EBI, qui visait un objectif clair: adapter l'éducation à l'ère numérique dans laquelle nous étions plongés et personnaliser des processus d'enseignement et d'apprentissage essentiels. Onze ans plus tard, notre système EBI a été reconnu par l'OCDE et par M. Andreas Schleicher, directeur du rapport PISA, comme l'un des modèles les plus novateurs au monde. Nous ne le développons pas uniquement dans nos centres éducatifs tels que l'École d'hôtellerie de Séville et l'École Santa Maria la Blanca de Madrid; Le modèle

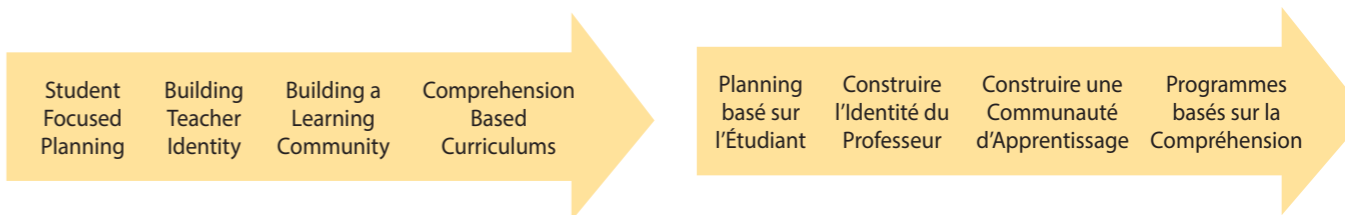
the Colegio Santa María la Blanca in Madrid; but the model has also been exported to other centers in Spain, the USA, and the Dominican Republic.

EBI is a pedagogical system focused on the personalization of teaching and built on two criteria:

- Every educational act must UNDERSTAND and DEVELOP to the maximum the LEARNING PROFILE of each student.
- Every educational act should facilitate the CONSTRUCTION OF MEANINGFUL RELATIONSHIPS through 1-to-1 meetings, cooperative teams, and experiences in the environment.

Our system seeks to guarantee meaningful learning, the development of key competencies of the system (competence for autonomous learning, digital competence, communicative competence, and personal and social competence), and the development of the maximum potential of each student.

This personalization system is based on **Four principles**:



The criteria and principles of the EBI system generate such an impact on students, thanks to which, said students should be able to develop the following EBI competencies:

- Competence for autonomous learning
- Communicative Competence
- Digital Competence
- Personal and social competence

• **Competence for Autonomous Learning:** Progressive development of the ability to know and control the learning processes themselves in order to achieve an increasingly autonomous and effective learning.

EBI moves the role of the student and therefore encourages the teacher to gradually yield control to the student. The student becomes aware of how they learn and therefore, develops strategies to make decisions on how to organize and be responsible for their tasks.

The competence for Autonomous Learning is concrete:

- Being an autonomous person
- Have personal projects
- Being part of collective projects

• **Communicative Competence:** Progressive development of the capacity of interaction as a fundamental instrument for socialization.

In EBI, language, through various codes, is the fundamental tool of learning and building meaningful relationships. Coming to unify the social, cultural, and psychological rules of the use of language.

The communicative competence is concreted in

- Comprehension
  - Expression
  - Creation
- In different languages: Oral and written, visual, musical, scientific, and kinesthetic

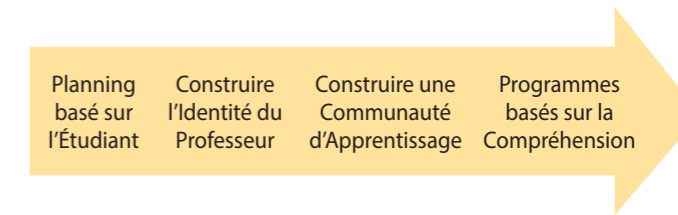
a été exporté vers d'autres centres en Espagne, aux États-Unis et en République Dominicaine.

EBI est un système pédagogique centré sur la personnalisation de l'enseignement et fondé sur deux critères:

- Chaque acte éducatif doit COMPRENDRE et DÉVELOPPER au maximum le PROFIL D'APPRENTISSAGE de chaque élève.
- Chaque activité éducative devrait faciliter la CONSTRUCTION DE RELATIONS SIGNIFICATIVES par le biais de réunions individuelles, d'équipes de coopération et d'expériences dans l'environnement.

Notre système vise à garantir un apprentissage significatif, le développement des compétences clés (compétence pour l'apprentissage autonome, compétences numériques, compétence en communication et compétences personnelles et sociales) et le développement du potentiel maximal de chaque élève.

Ce système de personnalisation repose sur **quatre principes**:



Les critères et principes du système EBI génèrent un tel impact sur les étudiants que les étudiants devraient être en mesure de développer les compétences EBI suivantes:

- Compétences pour un apprentissage autonome
- Compétences Communicatives
- Compétences numériques
- Compétences personnelles et sociales

• **Compétence pour l'apprentissage autonome:** développement progressif de la capacité de connaître et de contrôler les processus d'apprentissage eux-mêmes afin de parvenir à un apprentissage de plus en plus autonome et efficace.

EBI déplace le rôle de l'élève et encourage ensuite l'enseignant à céder progressivement le contrôle à l'élève. L'élève prend conscience de la façon dont il apprend et développe donc des stratégies pour prendre des décisions sur la manière de s'organiser et d'être responsable de ses tâches.

La compétence pour l'apprentissage autonome est concrète:

- être une personne autonome
- avoir des projets personnels
- faire partie de projets collectifs

• **Compétences communicatives:** développement progressif de la capacité d'interaction en tant qu'instrument fondamental de socialisation.

Dans EBI, la langue, à travers divers codes, est l'outil fondamental d'apprentissage et de construction de relations significatives. Venir à unifier les règles sociales, culturelles et psychologiques de l'utilisation du langage.

La compétence communicative est concrétisée de la manière suivante:

- Compréhension
  - Expression
  - Création
- En différents langues: Orale, écrite, visuelle, musicale, scientifique et kinesthésique



• **Digital Competence:** Progressive development of the ability to use ICT creatively, critically, and securely to achieve learning-related goals.

In EBI students, through a BYOD model, use technology as a tool to manage their learning processes.

Within the digital competences are considered the following sub-competences categories:

- Information processing
- Communication
- Creating content
- Security
- Digital Update

• **Personal and Social Competence:** Progressive development of the capacity to manage personal and collective development, committing themselves to their own well-being and to their closest environment, as well as to the improvement of society.

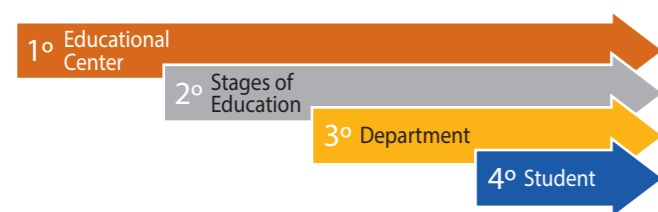
EBI promotes the development of skills to maintain human relationships of collaboration and cooperation, where to learn and teach, in which to contribute and in which others contribute to them.

Within the personal and social competences are considered the following sub-competences:

- Personal knowledge and regulation
- Communication and cooperation
- Social Commitment

## Curriculum development of the EBI system

At its center, the EBI system is developed in four levels of curricular realization. These are developed through various processes that meet the criteria and principles explained in the previous point and specify the personalization of teaching.



## Educational project of the center at the service of personalization

An educational project at the service of personalization mobilizes a center's culture in which values are shared as:

- Respect for the diversity of ways to learn
- Confidence in the possibilities and strengths of each student
- The freedom and transfer of control of the teacher towards the student for the progressive management of autonomous learning
- Building Meaningful relationships
- The search for personal and group excellence
- Commitment to continuous improvement

• **Compétence numérique:** développement progressif de la capacité d'utiliser les TIC de manière créative, critique et sécurisée pour atteindre les objectifs liés à l'apprentissage.

Au sein du modèle BYOD, les étudiants EBI utilisent la technologie comme outil de gestion de leurs processus d'apprentissage.

Au sein des compétences numériques, sont considérées les catégories de sous-compétences suivantes:

- traitement de l'information
- communication
- création de contenu
- sécurité
- mise à jour numérique

• **Compétences personnelles et sociales:** le développement progressif de la capacité à gérer le développement personnel et collectif tout en participant à leur propre bien-être et à leur environnement le plus proche, ainsi qu'à l'amélioration de la société.

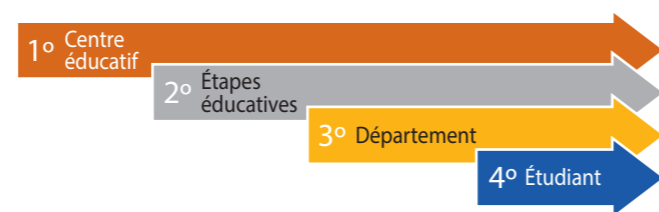
EBI favorise le développement des compétences pour maintenir des relations humaines de collaboration et de coopération, où apprendre et enseigner, dans lesquelles on contribue et on reçoit.

Au sein des compétences personnelles et sociales sont considérées les sous-compétences suivantes:

- Connaissance personnelle et réglementation
- communication et coopération
- engagement social

## Développement du curriculum du système EBI

En son centre, le système EBI est développé en quatre niveaux de concrétisations curriculaires. Celles-ci sont développées à travers différents processus qui répondent aux critères et principes expliqués dans le point précédent et spécifient la personnalisation de l'enseignement.

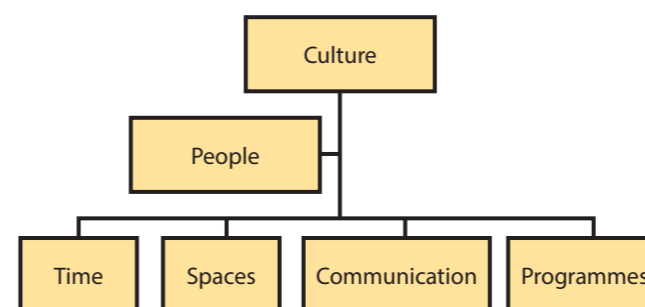


## Projet éducatif du centre au service de la personnalisation

Un projet éducatif au service de la personnalisation mobilise la culture d'un centre dans lequel des valeurs sont partagées telles que:

- Le respect de la diversité des moyens d'apprendre
- Confiance dans les possibilités et les forces de chaque élève
- La liberté et le transfert de contrôle de l'enseignant vers l'élève pour la gestion progressive de l'apprentissage autonome
- Construire des relations significatives
- La recherche de l'excellence personnelle et collective
- L'engagement à l'amélioration continue

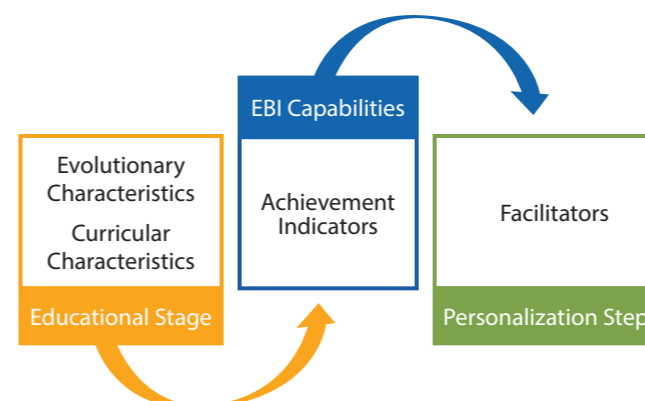
This culture is reflected in the configuration of relationships, the organization of human capital, in the way of understanding times and spaces, in the management of communication, and in the development of the center's educational programs of centers that meet the criteria of personalization.



This shared culture entails a conceptualization and therefore an organization of people's roles in the different educational communities, especially the students and the teaching communities, responding to the criteria and principles of the system.

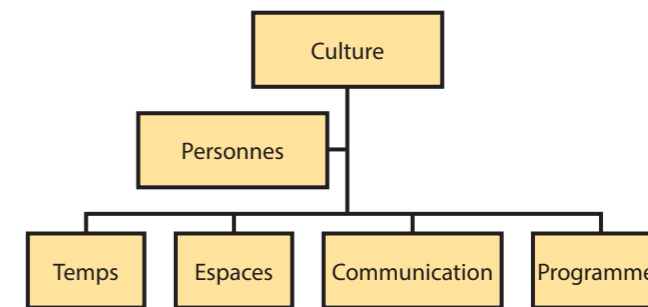
In the EBI system **the student** is the main protagonist of learning. This implies that one should be aware of their profile as an apprentice, know and participate in their personal curriculum, be respected in their style and pace of learning, and encouraged in the ability to make decisions gradually and adapted to their age.

Students within the EBI system need and develop a high degree of autonomy and management of their own learning process with direct impact on their initiative, critical thinking, and ability to learn to learn. The heart of the EBI system is the **teachers**. With their heartbeat, they make complex machinery function, occupying a role of companion, facilitator and guide to the path that the student travels. The development of the EBI Competences and capabilities are guaranteed through steps of customization. These stairs are a logical and evolutionary graduation of a set of facilitators for the development of the achievement indicators described for each capability at each stage.



In short, the Escuela Superior de Hostelería de Sevilla commits to change and improvement; the two words that accurately define our devotion to the educational community. The definition we bring of innovation is "any change based on knowledge that generates value. The three aspects -change, knowledge, and value- must accompany one another for innovation to flourish".

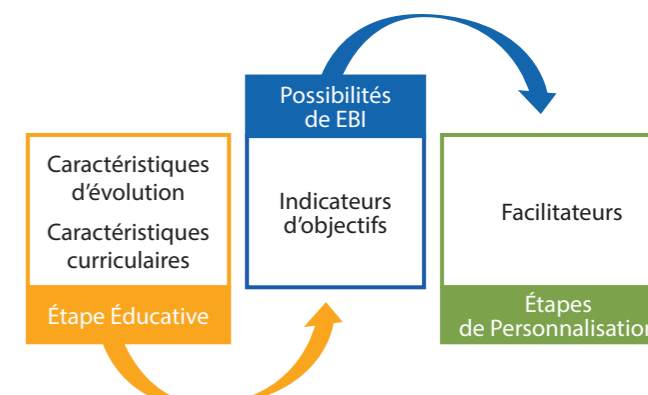
Cette culture se reflète dans la configuration des relations, l'organisation du capital humain, dans la manière de comprendre les temps et les espaces, dans la gestion de la communication et dans le développement des programmes éducatifs du centre qui répondent aux critères de personnalisation.



Cette culture partagée implique une conceptualisation et donc une organisation des rôles des personnes dans les différentes communautés éducatives, en particulier les étudiants et la communauté des enseignants, répondant aux critères et aux principes du système.

Dans le système EBI, **l'étudiant** est le principal protagoniste de l'apprentissage. Cela implique que chacun soit conscient de son profil d'apprenti, connaisse et participe à son programme d'études personnel, qu'il soit respecté dans son style et son rythme d'apprentissage et qu'il soit encouragé dans sa capacité à prendre des décisions progressivement et à son âge.

Les étudiants du système EBI doivent acquérir un degré élevé d'autonomie et de gestion de leur propre processus d'apprentissage, avec un impact direct sur leur initiative, leur esprit critique et leur capacité à apprendre à apprendre. Les **enseignants** constituent le cœur du système EBI. Avec leur battement de cœur, ils font marcher des machines complexes, jouant un rôle d'accompagnateur, d'animateur et de guide du chemin emprunté par l'étudiant. Le développement de EBI, les compétences et les capacités sont garanties par des marches de personnalisation. Ces paliers sont une gradation logique et évolutive d'un ensemble de facilitateurs pour le développement des indicateurs de réalisation décrits pour chaque capacité à chaque étape.



En bref, l'École supérieure d'hôtellerie de Séville s'engage dans le changement et l'amélioration; les deux mots qui définissent avec précision notre dévotion à la communauté éducative. La définition que nous apportons à l'innovation est «tout changement basé sur une connaissance qui génère de la valeur. Les trois aspects - échange, connaissance et valeur - doivent être complémentaires pour que l'innovation se développe ».



HOTEL & TOURISM  
BUSINESS SCHOOL

## Working hand-in-hand with the hospitality industry for nearly 40 years

# Main dans la main avec l'industrie hôtelière depuis bientôt 40 ans

**The "Best Hospitality Management School" Award from professionals in the global hospitality industry, a unique educational model reproduced in 50 schools throughout the world, an international student exchange program that recently won an award from the professional realm: in just a few decades, Vatel has established itself as the 1st Worldwide Business School Group in Hospitality and Tourism Management. Monitoring and supporting changes in the hospitality industry: this is a bet that has paid off for Vatel, for nearly 40 years now!**

### The passion of transmission

In 1981, to support the unprecedented boom in the hospitality and tourism sectors, the first Vatel school in Paris, a 100% French initiative, was the beginning of a human and educational adventure. Among other hospitality management schools, universities and business schools, Vatel stood out with its innovative curriculum where theoretical courses and professional experience held an equal place. Its ambition? Addressing the needs of a quickly changing and expanding industry. To do this, from the outset, Vatel developed its own application structures, remained in close contact with its hospitality partners and gave its students hands-on expertise from both professors and professional instructors.

In line with the many transitions in this field, there was no lack of challenges: the globalization of international hotel chains, the necessity of thinking both locally and globally, development of special events, the emergence of disciplines such as revenue management, or more recently the digital revolution, environmental challenges, the decline in the notion of mere hotel stays towards the idea of hotel experiences, competition between booking platforms, as well as the recent appearance, with the Millennial generation, of a client base with a specific profile.



**Le titre de « Meilleure École Hôtelière » décerné par les professionnels de l'hôtellerie mondiale, un modèle pédagogique unique dupliqué dans 50 écoles à travers le globe, un programme international d'échange étudiant récompensé récemment par toute la profession : en quelques décennies à peine, Vatel a su s'imposer comme le 1er Groupe Mondial de l'Enseignement du Management de l'Hôtellerie-Tourisme. Suivre et accompagner les mutations de l'industrie hôtelière, c'est le pari réussi de Vatel, depuis bientôt 40 ans !**

### La passion de la transmission

En 1981, accompagnant l'essor sans précédent du secteur de l'hôtellerie-tourisme, l'ouverture d'une première école Vatel à Paris marque le début d'une aventure humaine et pédagogique aux racines 100% françaises. Dans le paysage des écoles hôtelières, des universités et des grandes écoles d'alors, Vatel se distingue par une pédagogie innovante qui équilibre cours théoriques et expérience professionnelle. Son ambition ? Répondre aux besoins d'une industrie qui évolue vite et prend de l'ampleur. Pour cela, Vatel développe d'emblée ses propres structures d'application, est en dialogue constant avec ses partenaires hôteliers et offre à ses étudiants l'expertise combinée de professeurs et d'intervenants professionnels.

Au rythme des mutations du secteur, les challenges ne manquent pas : mondialisation des grandes chaînes hôtelières, impératif de penser à la fois local et international, développement de l'événementiel hôtelier, émergence de disciplines comme le Revenue management, ou plus récemment, révolution digitale, défi écologique, recul de la notion de séjour au profit de l'idée d'expérience, concurrence des plateformes d'hébergement ou encore apparition, avec les Millennials, d'une clientèle au profil spécifique.

Parce que ces nouveaux défis appellent de nouveaux talents, Vatel adapte en continu son cursus et ses spécialisations : les étudiants d'aujourd'hui sont ainsi formés à anticiper et résoudre les problématiques de demain.

### L'esprit Vatel : français... et international

Dans le sillage de Vatel Paris, d'autres écoles ouvrent en France : à Lyon, Nîmes et Bordeaux. S'appuyant sur ces bases solides, Vatel est alors prêt à se déployer sur d'autres continents et l'année 2000 voit l'ouverture de Vatel Bangkok, Vatel Mexico et Vatel Tunis. L'exportation du savoir-faire Vatel est un succès et de nouvelles écoles continuent d'ouvrir leurs portes en Europe, en Afrique, en Asie et aux Amériques. Une réussite que les an-

As these new challenges require new talents, Vatel continuously adapts its curriculum and its specializations: today's students are trained to anticipate and solve tomorrow's problems.

### The Vatel Spirit: French... and international

After Vatel Paris, other schools opened in France: in Lyon, Nîmes and Bordeaux. Building on these solid bases, Vatel was now ready to expand to other continents and in 2000, Vatel Bangkok, Vatel Mexico and Vatel Tunis opened. Exporting Vatel know-how was a clear success and new schools opened their doors in Europe, in Africa, in Asia and in the Americas. Success that has never flagged over the years: today, less than 40 years after it was launched, Vatel has 50 campuses throughout the world. Located in 32 different countries, they form a network that is matched by none and today are the 1st Worldwide Business School Group in Hospitality and Tourism Management.

Vatel's greatest strength? Having dared to put in place a unique educational curriculum, rolled out in the same way in all of its schools, to educate students all over the world in the French Art of Hospitality. This is why Vatel's 7,000 students - in Kigali, in Kuala Lumpur, in San Diego, or in Moscow - all wear the same uniforms and take the same courses.

These unique educational methods, now in place on four continents, earned Vatel Group the prestigious "Best Hospitality Management School" Award at the 17th Worldwide Hospitality Awards event. There could be no better recognition than an award given by those for whom Vatel was founded: professionals in the international hospitality industry.

### A year abroad without leaving your school with the Marco Polo program

As the Group was expanding internationally, the idea of an internal academic program began to bud. As all schools have the same curriculum and because their shared bases include a variety of cultures and local issues, the creation of an international student mobility program seemed to be self-evident. Attentive to needs in the field, directors of Vatel schools throughout the world designed the Marco Polo program, named after the tireless traveler who allowed Europeans to discover Asia.

Designed to be in line with Vatel's spirit and educational rhythms, to strengthen its students' international profile, with this program they can spend their 2nd Bachelor year in one of the other campuses in the world. As the Vatel curriculum is the same in all its Group schools, students chosen to take part in the Marco Polo program take the same courses as those given in their home schools, while discovering another country. Their courses are the same, though codes, languages and cultures differ.

Each year, about 30% more students want to join this program, putting on their resumes right at the beginning of their studies, an experience stemming from a long stay in another culture. They also develop their intellectual and cross-cultural agility, become more open-minded, improve their linguistic skills and are introduced to other managerial techniques: invaluable assets in a demanding field where adaptability can make or break deals. Today the entire hospitality industry is praising the success of this program: in November 2018, professionals in the international hospitality industry gave this program the "Best Educational Innovation" Award in the Worldwide Hospitality Awards.

50  
campuses  
campus1<sup>st</sup>  
Worldwide  
Business School Group  
in Hospitality and  
Tourism Management  
Groupe mondial  
de l'Enseignement  
du Management de  
l'Hôtellerie-Tourisme7 000  
students  
étudiantsAwarded  
Best Hospitality  
Management School  
by the professionals  
Sacré Meilleure  
Ecole par les  
professionnels35 000  
alumni  
diplômés

nées ne démentent pas : aujourd'hui, moins de 40 ans après sa création, Vatel compte 50 campus dans le monde. Implantés dans 32 pays, ils tissent un réseau qui ne connaît aucun équivalent et lui vaut d'être le 1er Groupe Mondial de l'Enseignement du Management de l'Hôtellerie-Tourisme.

Sa grande force ? Avoir fait l'audacieux pari d'un unique programme pédagogique, dispensé à l'identique dans toutes les écoles, pour transmettre aux étudiants du monde entier l'art de recevoir à la française. C'est ainsi que les 7 000 étudiants Vatel - à Kigali, à Kuala Lumpur, à San Diego ou encore à Moscou - portent le même uniforme et suivent le même cursus.

Cette pédagogie unique en son genre, qui rayonne aujourd'hui sur quatre continents, a valu au Groupe Vatel le prestigieux titre de « Meilleure École Hôtelière » aux 17e Worldwide Hospitality Awards. Quelle plus belle reconnaissance qu'un titre décerné par ceux-là mêmes pour lesquels Vatel a vu le jour : les professionnels de l'hôtellerie internationale ?

### Un an à l'international sans quitter son école avec le programme Marco Polo

À mesure que le Groupe s'étend à l'international germe l'idée d'un programme interne aux écoles. Parce qu'elles dispensent toutes le même programme et parce que ce socle commun se nourrit d'une variété de cultures et de problématiques locales, la création d'un système de mobilité étudiante internationale s'impose comme une évidence. À l'écoute des besoins du secteur, les directeurs des écoles du monde entier donnent corps au programme Marco Polo, du nom de l'infatigable voyageur qui a permis à l'Europe de découvrir l'Asie.

Imaginé en accord avec les rythmes de formation et l'esprit Vatel, conçu pour renforcer le profil international des étudiants, il leur permet de suivre leur 2e année de Bachelor dans l'un des autres campus du globe. Parce que le cursus Vatel est le même dans toutes les écoles du Groupe, les étudiants sélectionnés pour Marco Polo suivent les mêmes enseignements que ceux dispensés dans leur école d'origine, tout en découvrant un autre pays. Ils bénéficient d'une continuité de formation nourrie d'une rupture de codes, de langues et de culture.

Chaque année, ils sont 30% plus nombreux à rejoindre ce programme qui inscrit à leur CV, dès le tout début de leur cursus, l'expertise qui seule découle de l'immersion prolongée dans une autre culture. Ils développent en outre leur agilité intellectuelle et interculturelle, gagnent en ouverture d'esprit, améliorent leurs compétences linguistiques et se familiarisent avec d'autres techniques de management : des atouts précieux dans un secteur exigeant où l'adaptabilité est le maître mot. Et c'est aujourd'hui toute l'industrie hôtelière qui salue la réussite de ce programme : en novembre 2018, les professionnels de l'hôtellerie internationale lui ont décerné le titre de « Meilleure Innovation Pédagogique » aux Worldwide Hospitality Awards.



### Exchanges and international mobility for Vatel professors: the Magellan program

The success of the Marco Polo program has inspired an additional innovation, one that targets teachers this time. Using a tailor-made platform, they can discuss with their counterparts on other campuses, share their unique skills and thus pool their educational knowledge and know-how. Because though they give the same courses throughout the world, their approaches and the case studies they base these courses on vary in different countries and cultures. By building relationships between Vatel faculty members from the entire world, the Magellan program provides a unique sounding and analytical board for global as well as local concerns in the hospitality industry. This international emulation is good for students as well as their teachers and thus bears fruit far beyond Vatel's schools: on the ground and in businesses where hospitality and tourism are developing each day.

\*

For nearly four decades now, Vatel has been attuned to an industry that is constantly changing, one that inspires its educational methods while supporting its development. With its schools of course, but also with its alumni, Vatel has an international outreach. All over the world, its 35,000 alumni have fantastic jobs, from managing hotel chains or independent hotels to running the front desk, the rooms division, or restaurant services, without forgetting financial and special events departments or human resources... Students yesterday, partners today, they now are the professionals with whom Vatel consults and who inspire tomorrow's innovations.

### Échange et mobilité internationale des professeurs à Vatel : le programme Magellan

Le succès du programme Marco Polo a inspiré à Vatel une autre innovation, destinée cette fois à ses professeurs. Via une plateforme conçue sur-mesure, ils peuvent échanger avec leurs homologues des autres campus, partager leur expertise et ainsi mettre en commun savoirs et savoir-faire pédagogiques. Car s'ils dispensent les mêmes enseignements partout dans le monde, leurs approches et les cas concrets sur lesquels ils s'appuient varient selon les pays et les cultures. En tissant des liens entre les enseignants Vatel du monde entier, le programme Magellan offre un espace de résonance et d'analyse unique aux problématiques globalisées comme aux questions plus locales qui traversent l'industrie hôtelière. Cette émulation internationale bénéficie tant aux étudiants qu'aux enseignants et porte donc ses fruits bien au-delà des écoles Vatel : sur le terrain, là où se construit chaque jour l'hôtellerie-tourisme.

\*

Vatel est à l'écoute, depuis près de quatre décennies, d'une industrie qui se renouvelle sans cesse et inspire autant sa pédagogie qu'elle soutient son développement. Avec ses écoles bien sûr, mais aussi avec ses diplômés, Vatel rayonne à l'international. Partout dans le monde, ses 35 000 alumni mènent des carrières passionnantes, de la direction générale de chaîne hôtelière ou d'établissement indépendant aux départements réception, hébergement, restauration, en passant par les services financiers, événementiel, ressources humaines... Étudiants d'hier, partenaires d'aujourd'hui, ils comptent aussi, désormais, parmi les professionnels au rythme desquels Vatel règle son pas et qui lui inspirent les innovations de demain.



www.vatel.fr



# 9,000 STUDENTS 50 SCHOOLS - 31 COUNTRIES



## THEY ARE OUR GREATEST SUCCESS !



**1<sup>ST</sup> WORLDWIDE  
BUSINESS SCHOOL GROUP  
IN HOSPITALITY  
AND TOURISM MANAGEMENT**





# SLOVENIA

## EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY AWARDED 2021

### COLLEGE OF HOSPITALITY AND TOURISM MARIBOR IS A PARTNER OF THE NATIONAL PROJECT – ERG 2021

### COLLEGE OF HOSPITALITY AND TOURISM MARIBOR EST PARTENAIRE DU PROJET NATIONAL – ERG 2021



**Andreja Alič**  
Head of Studies and Lecturer on College of Hospitality and Tourism Maribor

The Ministry of Economic Development and Technology invited College of Hospitality and Tourism Maribor (CHT Maribor) to collaborate as a partner in the Slovenian project of acquiring the title European Region of Gastronomy 2021. The title is awarded by International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism IGCAT. IGCAT aims to empower local communities by guiding, facilitating, and supporting leaders in regions to understand the potential of their distinct food, culture, arts and sustainable tourism assets.

The project has been designed and supported by 16 partners: Ministry of Economic Development and Technology, Ministry of Agriculture, Forestry and Food, Ministry of Foreign Affairs, Ministry of Health, Ministry of Culture, Slovenian Tourist Board (STO), Ljubljana Tourism, Portorož Tourist Board, Maribor – Pohorje Tourist Board, Tourism and Hospitality Chamber of Slovenia, The Chamber of Craft and Small Business of Slovenia, Tourism and Catering section, Tourist Association of Slovenia, College of Hospitality and Tourism Maribor, University of Primorska, Istria Local Action Group (LAS Istre) and Slovenian Ethnographic Museum. The Ambassadors of this project are prof. Janez Bogataj PhD, Luka Košir, Mira Šemič and Ana Roš.

The purpose of collaboration is to exchange knowledge and experience with partners from the regions of the gastronomy platform, productive collaboration and mutual marketing.

In 2018, CHT Maribor participated in the preparation of the content of the project and the visit of the ERG expert commission. The ERG expert commission represented by dr. Diane Dodd, Blanche Cros, Alfred van Mameren and Jacinta Dalton visited Slovenia in July 2018 in order to examine the gastronomic offer in the field, meet separately with the representatives of 16 partners involved in the project and become familiar with the 'Taste Slovenia' candidacy book, which was edited by Prof. Janez Bogataj PhD. During

Le Ministère du développement économique et de la technologie a invité le College of Hospitality and Tourism Maribor (CHT Maribor) à collaborer en tant que partenaire du projet slovène d'acquisition du titre de Région européenne de la gastronomie 2021. Ce titre est décerné par l'Institut international de la gastronomie, de la culture, des arts et du tourisme IGCAT. IGCAT vise à donner plus d'autonomie aux communautés locales en guidant, facilitant et aidant les dirigeants des régions à comprendre le potentiel de leurs différents atouts en matière d'alimentation, de culture, d'art et de tourisme durable.

Le projet a été conçu et soutenu par 16 partenaires: le Ministère du Développement économique et de la Technologie, le Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de l'Alimentation, le Ministère des Affaires étrangères, le Ministère de la Santé, le Ministère de la Culture, l'Office du tourisme slovène (STO), Ljubljana Tourisme, Portorož Tourist Conseil, l'Office du tourisme de Maribor - Pohorje, la Chambre slovène du tourisme et de l'accueil, la Chambre de l'artisanat et des petites entreprises de Slovénie, la section tourisme et restauration, l'Association touristique de Slovénie, College of Hospitality and Tourism Maribor, l'Université de Primorska, Le groupe d'action locale d'Istrie (LAS Istre) et le Musée Ethnographique slovène. Les ambassadeurs de ce projet sont prof. Janez Bogataj PhD, Luka Košir, Mira Šemič et Ana Roš.

Le but de la collaboration est d'échanger des connaissances et des expériences avec des partenaires des régions de la plateforme de la gastronomie, une collaboration productive et un marketing mutuel.

En 2018, le CHT Maribor a participé à la préparation du contenu du projet et à la visite de la commission d'experts ERG. La commission d'experts ERG représentée par dr. Diane Dodd, Blanche Cros, Alfred van Mameren et Jacinta Dalton s'est rendue en Slovénie en juillet 2018 afin d'examiner l'offre gastronomique sur le terrain, de rencontrer séparément les représentants de 16 partenaires



their visit, the commission assessed the diversity of the Slovenian gastronomic offer in culture, sustainable tourism, agriculture and education, and decided to recommend to the IGCAT Board to confer the ERG 2021 title on Slovenia. During the visit of the commission, we actively participated in the work meeting and hosted the commission in our school Restaurant Seven.

**Slovenia, European Region of Gastronomy awarded 2021** officially joined the European Region of Gastronomy Platform on 8 October 2018 and it accepts aims of gastronomy regions to contribute to the better quality of life in regions by highlighting unique culinary culture, education in the field of healthy and sustainable living, and the sustainable development of gastronomy.

The main duties of CHT Maribor in this project are the evaluation of selected events on a national level during the period 2018-2022. In June 2018, we organized and hosted a national competition for selecting a candidate who competed at the international competition European Young Chef Award. The finals of the competition took place in November in Ireland.

The purpose of the competition is to strengthen bonds between regions, platform members, through young chefs by encouraging culinary innovations using traditional cuisine and local products.

The competition for European Young Chef Award is organized and promoted by IGCAT and gastronomy regions platform and is organized every year in collaboration with one hospitality school in the awarded region of gastronomy. The aim of the competition is to encourage the use of seasonal and local products and encourage innovation in traditional recipes. Judges at the competitions are well-known chefs and international professionals. Finalists have open doors to become young chef ambassadors of IGCAT (Young IGCAT Chef Ambassadors) and thus continue supporting the values and principles of local nutritional diversity.

As a part of active collaboration in the project European Region of Gastronomy 2021, CHT Maribor will be organizing several national events such as *Ambasador gostoljubja* (Ambassador of Hospitality), *Festival solat* (Salad Festival), *Cafoodfest*, *Festival divje hrane* (Wild Food Festival), and *Kulinarične delavnice za stanovalce študentskih domov* (Culinary workshops for Students in Halls of Residence).

We are proud and honoured to participate in creating the unique gastronomic story of our country. Nevertheless, Slovenia is the first country in Europe to have obtained the ERG title. So far, it has only been conferred on various regions in individual countries: Catalonia/Spain and Minho/Portugal (2016), Aarhus/Denmark, East Lombardy/Italy and Riga-Gauja/Latvia (2017), Galway/West of Ireland and North Brabant/the Netherlands (2018), Sibiu/Romania and South Aegean/Greece (2019), and Kuopio/Finland (2020).

More about the project European Region of Gastronomy 2021 and events can be found at [www.slovenia.info](http://www.slovenia.info) and [www.vsgt-mb.si](http://www.vsgt-mb.si)

impliqués dans le projet et de se familiariser avec la candidature du livre «Goût Slovénie» écrit par le Prof. Janez Bogataj PhD. Lors de cette visite, la commission a évalué la diversité de l'offre gastronomique slovène dans les domaines de la culture, du tourisme durable, de l'agriculture et de l'éducation, et a décidé de recommander au conseil d'administration de l'IGCAT d'attribuer le titre du GRE 2021 à la Slovénie. Lors de la visite de la commission, nous avons participé activement à la réunion de travail et avons accueilli la commission au restaurant Seven de notre école.

**La Slovénie, région européenne de la gastronomie récompensée en 2021**, a officiellement rejoint la plateforme de la Région européenne de la gastronomie le 8 octobre 2018 et accepte les objectifs des régions de la gastronomie de contribuer à l'amélioration de la qualité de la vie dans les régions en mettant en valeur la culture culinaire unique, l'éducation dans le domaine de la santé et d'un rythme de vie durable ainsi que le développement durable de la gastronomie.

Les tâches principales du CHT Maribor dans ce projet sont l'évaluation d'événements sélectionnés au niveau national pendant la période 2018-2022. En juin 2018, nous avons organisé et hébergé un concours national pour la sélection d'un candidat au concours international European Young Chef Award. Les finales du concours ont eu lieu en novembre en Irlande.

Le concours a pour objectif de renforcer les liens entre les régions, membres de la plateforme, par l'intermédiaire du jeune chef en encourageant les innovations culinaires en utilisant la cuisine traditionnelle et les produits locaux.

Le concours du European Young Chef Award est organisé et promu par l'IGCAT et la plateforme des régions gastronomiques. Il est organisé chaque année en collaboration avec une école d'accueil située dans la région gastronomique récompensée. L'objectif du concours est d'encourager l'utilisation de produits de saison et locaux et d'encourager l'innovation dans les recettes traditionnelles. Les juges des compétitions sont des chefs reconnus et des professionnels internationaux. Les finalistes ont la porte ouverte pour devenir les jeunes chefs ambassadeurs de l'IGCAT (Jeunes ambassadeurs chefs de l'IGCAT) et continuer ainsi à soutenir les valeurs et les principes de la diversité nutritionnelle locale.

Dans le cadre d'une collaboration active dans le projet Région européenne de la gastronomie 2021, le CHT Maribor organisera plusieurs événements nationaux tels que *Ambasador gostoljubja* (ambassadeur de l'hôtellerie), *le Festival Solat* (festival de la salade), *le Cafoodfest*, *le festival divje hrane* et *Kulinarične delavnice za stanovalce študentskih domov* (ateliers culinaires pour étudiants en résidence universitaire).

Nous sommes fiers et honorés de participer à la création de l'histoire gastronomique unique de notre pays. Néanmoins, la Slovénie est le premier pays d'Europe à avoir obtenu le titre ERG. Jusqu'à présent, il n'a été attribué qu'à différentes régions de pays: Catalogne / Espagne et Minho / Portugal (2016), Aarhus / Danemark, Lombardie orientale / Italie et Riga-Gauja / Lettonie (2017), Galway / Ouest de l'Irlande et Brabant du Nord / Pays-Bas (2018), Sibiu / Roumanie et Sud de l'Égée / Grèce (2019) et Kuopio / Finlande (2020).

Plus d'informations sur le projet Région européenne de la gastronomie 2021 et des événements sur les sites [www.slovenia.info](http://www.slovenia.info) et [www.vsgt-mb.si](http://www.vsgt-mb.si)







# Vatel Switzerland takes its place in the Swiss education system!

Vatel Switzerland prend place dans le système d'éducation suisse !

Based in Switzerland with a management program focused on practical training, Vatel has rapidly gained credibility and respect from the most prestigious hotel partners. Undergraduates can therefore capitalize on over 25 months of professional training within Vatel premises, the only Swiss Hotel School that has the privilege to host its own 4\* hotel, but also at renowned places during their internships in partner's hotels and restaurants.

This dual operational and managerial competence is a perfect response to the demands of Swiss professionals whose lack of qualified and trained manpower on the national territory is cruelly felt.

The time has now come to transform this tacit legitimization into official accreditation in order to offer students the opportunity to integrate a school anchored in the Swiss education system and thus benefit from national and international recognition of the degree.

In spring 2018, the application submitted to the SEFRI (Swiss department for education) was favorably received with a view to the creation and subsequent accreditation of two «Swiss accredited» paths. Since the 12th of October 2018, it is job done, the procedure was officially launched by the Swiss Confederation and the two programs were born.

The Generalist curriculum is intended for all students with a Baccalaureate or a Swiss high school diploma, la Maturité. Upon graduation, the students will be

En Suisse et avec une formation managériale axée sur la pratique, Vatel a rapidement acquis ses lettres de noblesse auprès des partenaires hôteliers les plus prestigieux. Les étudiants du Bachelor (prochainement Cursus Généraliste) capitalisent ainsi plus de 25 mois d'expériences professionnelles acquises sur le campus Vatel, qui a le privilège d'être la seule école hôtelière de Suisse avec son propre hôtel 4 étoiles, mais aussi lors des stages que les étudiants effectuent auprès de partenaires hôteliers et restaurateurs de renom.

Cette double compétence opérationnelle et managériale répond parfaitement aux demandes des professionnels suisses dont la carence en main d'oeuvre qualifiée et formée sur le territoire national se fait cruellement ressentir.



awarded the Swiss protected title: "Hôtelier(ère) / Restaurateur(trice) diplômé(e) ES" as well as the official French degree: "Bachelor in International Hotel Management.". This path will be available in French and English.

The real change here is the development of a professional curriculum (in French only) for apprentices with a Federal Certificate of Capacity, CFC, related to Hospitality, F&B and Tourism. Upon completion of their studies, after 2 years, the students will be awarded the Swiss diploma ES.

Vatel Switzerland has also launched a new MBA specialization in "Finance & Project Development". Finance is key to the success of all organizations, regardless of the size. It is therefore essential for tomorrow's entrepreneurs and managers to understand financial statements, identify opportunities, validate investment needs, anticipate future commitments and find & negotiate sources of financing.

All these issues are demystified with this new specialization carried out in partnership with renowned institutions in the Swiss tourism industry, such as the HES-SO Valais/Wallis or the Valais Observatory of Tourism.

L'heure est venue de transformer cette légitimation tacite en accréditation officielle afin d'offrir aux étudiants la possibilité d'intégrer une école ancrée dans le système d'éducation suisse et de bénéficier ainsi d'une reconnaissance nationale et internationale du diplôme.

Au printemps 2018, le dossier de candidature déposé auprès du SEFRI (Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation) a reçu un accueil favorable en vue d'une création puis d'une accréditation de deux filières « Ecole Supérieure ». Depuis le 12 octobre 2018, c'est chose faite, la procédure est officiellement lancée par la Confédération suisse et les deux programmes ont vu le jour.

Le premier, le cursus généraliste est destiné aux étudiants diplômés d'une Maturité ou d'un Baccalauréat. À l'issue de ce programme de 3 années, les étudiants se verront décerner le titre protégé de la Confédération suisse « Hôtelier(ère) / Restaurateur(trice) diplômé(e) ES » ainsi que le titre d'État français « Bachelor in International Hotel Management ». Ce programme est dispensé en français et en anglais.

La deuxième nouveauté est la création d'un cursus professionnel pour les apprentis, au bénéfice d'un Certificat Fédéral de Capacité dans un métier en lien avec l'hôtellerie, la restauration ou le tourisme. Ces derniers recevront le titre « Hôtelier(ère) / Restaurateur(trice) diplômé(e) ES » après un cursus de 2 années.

Vatel Switzerland a également lancé une nouvelle spécialisation MBA en « Finance & Project Development ». La finance étant la clef du succès d'une entreprise qu'elle que soit sa taille, il est essentiel pour les entrepreneurs et managers de demain de pouvoir analyser les états financiers d'une entreprise, d'en dégager les opportunités, de valider les besoins en investissements, d'anticiper les engagements futurs ou encore de trouver et négocier les sources en financement.

L'ensemble de ces problématiques sont démystifiées avec cette nouvelle spécialisation menée en partenariat avec des institutions renommées du monde de l'économie touristique suisse, à l'image de la HES-SO Valais/Wallis ou encore de l'Observatoire Valaisan du Tourisme.







# GREECE Food Knowledge



**Anastasia Orfanoudaki**  
Dietician-Nutritionist  
Professor at ANKO Academy Kos

## HIPPOCRATES OF KOS Father of Medicine

### HIPPOCRATE DE KOS Père de la Médecine

Hippocrates (Ἱπποκράτης ὁ Κῷος, Hippokratēs ho Kōos; c. 460 BC) was born on Kos. He is known as "The Father of Medicine". His field of study contains many theories related to human nature and the body and the way our body works. Also, Hippocrates studied the effect that the climate and the natural environment have on our health. He believed strongly in the power of nature. For this reason, he made use of herbs and plants in the applications of his medical theory. We should notice that many of the 256 plants that he used, are the basis of contemporary medicines. Nevertheless, many of them are consumed today both as decoctions and as flavor boosters in the fields of cooking, pastry and baking, fields that are included in the Gastronomy School of Anko Academy.

### Hippocrates Garden Cultural Centre of Kos

Hippocrates Garden is a microcosm of the environment that the great philosopher and father of Medicine lived. It is a place of great cultural value for the inhabitants and visitors of the island of Kos. Millions of tourists visit this place in order to admire the natural wealth and beauty of the Center. Below there is a list of the herbs and plants that Hippocrates used in his medications. Nowadays, all these treasures are part of our Mediterranean Cuisine and Culture.

- Chamomile (matricaria chamomill) acts beneficially to the human stomach and liver and it is used to treat anorexia, flu and constipation.
- Sage (salvia officinalis) can be used as a hot beverage to prevent flu and the symptoms of a sore throat. It facilitates the digestion and stimulates the nervous system.
- Mint (menthe piperita) is a herb that facilitates the digestion. Also, its consumption helps combat rheumatism and the hiccups. Also, it helps people who suffer from insomnia.

Hippocrate (Ἱπποκράτης ὁ Κῷος, Hippokratēs ho Kōos; c. 460 av. J.-C.) est né sur l'île de Kos. Il est connu comme «le Père de la Médecine». Son domaine d'étude contient de nombreuses théories liées à la nature et au corps humain et au fonctionnement de notre corps. Hippocrate a également étudié les effets du climat et de l'environnement naturel sur notre santé. Il croyait fermement au pouvoir de la nature. Pour cette raison, il a utilisé des herbes et des plantes dans les applications de sa théorie médicale. Nous devrions noter qu'une majorité des 256 plantes qu'il a utilisées sont à la base des médicaments modernes. Néanmoins, beaucoup d'entre eux sont consommés aujourd'hui à la fois en décoctions et en aromatisants dans les domaines de la cuisine, de la pâtisserie et de la pâtisserie, domaines qui font partie de l'école de gastronomie de l'Académie Anko.

### Centre culturel du jardin Hippocrate de Kos

Le jardin d'Hippocrate est un microcosme de l'environnement vécu par le grand philosophe et père de la médecine. C'est un lieu de grande valeur culturelle pour les habitants et les visiteurs de l'île de Kos. Des millions de touristes visitent cet endroit pour admirer la richesse naturelle et la beauté du Centre. Vous trouverez ci-dessous une liste des herbes et des plantes utilisées par Hippocrate dans ses médicaments. De nos jours, tous ces trésors font partie de notre cuisine et de notre culture méditerranéennes.

- La camomille (matricaria chamomill) est bénéfique pour l'estomac et le nourrisson et elle est utilisée contre l'anorexie, le virus de la grippe et la constipation.



- Thyme (thymus vulgaris) is considered an energy drink and anti-septic. Also, it prevents different infections and helps combat the symptoms of bronchitis.
- Coriander (coriandrum sativum) is ideal for stomach acidity and benefits the digestive system. Also, it calms the symptoms of a headache.
- Saffron (crocus sativus) can be used as a sedative. It is produced as a syrup and diminishes tooth pain. Also, it is considered to be one of the most expensive spices.
- Onion (alium cepa) is an important ingredient of Mediterranean cuisine. Onions are used in traditional medicine to cure ear pain and treat bee stings. Also, they have antibacterial, digestive and diuretic properties.
- Oregano ((origanum heracleotinu) is one of the most famous herbs in Mediterranean Cuisine. It has many medical properties as it alleviates the symptoms of diarrhea and of pneumonia. Also, it acts against asthma attacks and toothache.
- Pepper (piper longu) is widely used both in cooking and baking processes but it has many medical attributes. It stimulates the appetite and it contributes to digestion.
- Garlic (allium sativum) is widely used not only for cooking and baking reasons but also for its medical attributes. It cures many illnesses and disorders like blood pressure, asthma and bronchitis. Also, it acts against cancer. According to Hippocrates, garlic is the secret of longevity!

- La sauge (salvia officinalis) peut être utilisée comme boisson chaude pour prévenir le virus de la grippe et les symptômes du mal de gorge. Elle facilite la digestion et stimule le système nerveux.
- La menthe (menthe piperita) est une plante qui facilite la digestion. De plus, sa consommation élimine les rhumatismes et le hoquet. En outre, Elle aide les personnes qui souffrent d'insomnie.
- Le thym (thymus vulgaris) est considéré comme une plante énergisante et un antiseptique. De plus, il empêche différentes infections et élimine les symptômes de la bronchite.
- La coriandre (coriandrum sativum) est idéale pour l'acidité de l'estomac et est bénéfique pour le système digestif. Aussi, Elle calme les symptômes de maux de tête.
- Le safran (crocus sativus) peut être utilisé comme sédatif. Il est produit sous forme de sirop et diminue les douleurs dentaires. En outre, il est considéré comme l'une des épices les plus chères.
- L'oignon (alium cepa) est un ingrédient important de la cuisine méditerranéenne. Les oignons sont utilisés en médecine traditionnelle pour soigner les douleurs des oreilles et faire face aux piqûres d'abeilles. Ils ont des propriétés antibactériennes, digestives et diurétiques.
- L'origan (origanum heracleotinu) est l'une des herbes les plus célèbres de la cuisine méditerranéenne. Il possède de nombreuses propriétés médicales, car il atténue les symptômes de la diarrhée et de la pneumonie. Il agit également contre les crises d'asthme et les maux de dents.
- Le poivre (piper longu) est largement utilisé dans les procédés de cuisson, mais il possède de nombreux attributs médicaux. Il stimule l'appétit humain et contribue à la digestion.
- L'ail (allium sativum) est largement utilisé non seulement pour des raisons de cuisson, mais aussi pour ses attributs médicaux. Il guérit de nombreuses maladies et troubles tels que la pression artérielle, l'asthme et la bronchite. En outre, il agit contre le cancer. Selon Hippocrate, l'ail est le secret de la longévité!

## THE CONTRIBUTION OF HERBS to the Art of Baking

### LA CONTRIBUTION DES HERBES à l'art de la cuisson



**Yiannis Vrettakos**  
Baker  
Professor at ANKO Academy  
Gastronomy School, Kos

More specifically, the use of herbs in baking is as old as the art of baking itself. Since ancient times, sourdough bread has been the main source of nutrition for the vast majority of the Greek population. The aromatic attributes of herbs were used to enhance the taste of bread. Also, herbs are used as a base to produce the known "mothers of sourdough". Each herb has its own antiseptic properties that prevent the development of microorganisms and allow the cultivation of others. More specifically, when we use the herbs in various ways, different types of microorganisms are cultivated giving a special flavor and acidity. Last but not least, we should mention that Religion plays a significant role in the use of herbs in Greek baking tradition. According to Greek tradition, the breads that people offer during the ceremonies should contain the famous herb "basil"

Plus spécifiquement, l'utilisation des herbes à la cuisson est aussi ancienne que l'art de la cuisson elle-même. Depuis les temps les plus anciens, le pain au levain était la principale source nutritionnelle pour la grande majorité de la population grecque. Les attributs aromatiques des herbes ont été utilisés pour améliorer le goût du pain. En outre, les herbes sont utilisées comme base pour produire les «mères de levain» connues. Chaque plante possède ses propres propriétés antiseptiques qui empêchent le développement de micro-organismes et permettent la culture d'autres. Plus spécifiquement, lorsque nous utilisons les herbes de différentes manières, différents types de micro-organismes sont cultivés, ce qui leur donne une saveur et une acidité particulières. Enfin, il convient de mentionner que la religion joue un rôle important dans l'utilisation des herbes dans la tradition de la cuisson en Grèce. Selon la tradition grecque, les pains que les gens offrent pendant les cérémonies devraient contenir la célèbre herbe «basilic».





**Dimitris Kontaratos**  
Food Technologist/ R&D Chef  
Professor at ANKO Academy  
Gastronomy School, Rhodes

# FOOD KNOWLEDGE:

Its existence can be seen as an exquisitely professional asset while its absence is considered to be a drawback.

# LA CONNAISSANCE DES ALIMENTS:

Un excellent plus professionnel pour ceux qui l'ont, un inconvénient pour les autres

Wonder a lot if salt is the ultimate ingredient for making food tasty. Why do we add salt to our recipes, why do we season boiling water for pasta with salt or why do we use salt before or after cooking?

Salt is used in cooking for many reasons. First of all, this incredible ingredient improves the organoleptic attributes of food, increases the shelf life of food and improves food properties. As we can easily understand, salt is a small treasure that should be part of our kitchen.

However, salt is not the element that makes something tasty. It is its substance that eliminates or highlights the good taste of food.

Therefore, the knowledge of food in general and the materials that we use, is called Food Knowledge. There is a huge pool of Knowledge related to food and nutrition. All the professionals in the catering industry are obliged to do research and ask for information every day. We must read books, attend seminars and do scientific research in order to be well informed. The knowledge related to food is a useful asset and it becomes valuable only when it is transmitted. Additionally, Food Knowledge and Literacy is a necessary skill for Cooks and Chefs. All this knowledge is useful because we have all the competences required for food processing, the maintenance of nutritional value and for the emerging the organoleptic features of foods.

Moreover, Food Knowledge benefits every professional that prepares or provides food taking into account the peculiarity and the special needs of contemporary consumers (i.e. food allergies). We should know what we cook, the substance of food, the natural and chemical attributes of the materials, in order to be scientifically and technically skillful. It is important for us to know everything about the most innocent and simplest ingredients that we use in our everyday life, like salt. Finally, it doesn't matter if we use it but WHY we make use of it!



Je me demande souvent si le sel est l'ingrédient ultime qui donne du goût aux aliments. Pourquoi ajoutons-nous du sel dans nos recettes, pourquoi assaisonnons-nous de sel l'eau bouillante pour nos pâtes ou pourquoi utilisons-nous du sel avant ou après le processus de cuisson?

Le sel est utilisé en cuisine pour plusieurs raisons. Tout d'abord, cet ingrédient incroyable améliore les attributs organoleptiques des aliments, augmente le cycle de vie des aliments et améliore les propriétés des aliments. Comme nous pouvons facilement le comprendre, le sel est un petit trésor qui devrait faire partie de notre cuisine.

Cependant, le sel n'est pas l'élément qui donne du goût. C'est sa substance qui élimine ou met en valeur le bon goût des aliments.

Par conséquent, la connaissance de la nourriture en général et des produits que nous utilisons s'appelle Connaissance de la nourriture. Il existe une énorme réserve de connaissances sur l'alimentation et la nutrition. Tous les professionnels de la restauration sont obligés de faire des recherches et de demander des informations tous les jours. Nous devons lire des livres, assister à des séminaires et faire de la recherche scientifique pour être bien informés. Les connaissances relatives aux aliments constituent un atout utile, qui ne devient précieux que lorsqu'elles sont transmises. De plus, la connaissance et l'alphabétisation des aliments sont une compétence nécessaire pour les cuisiniers et les chefs. Toutes ces connaissances sont utiles car nous disposons de toutes les compétences requises pour la transformation des aliments, le maintien de la valeur nutritionnelle et pour la mise en évidence des caractéristiques organoleptiques des aliments.

De plus, la Connaissance des aliments est un profit pour chaque professionnel qui prépare ou fournit des aliments en tenant compte de la particularité et des besoins particuliers des consommateurs contemporains (à savoir les allergies alimentaires). Nous devons savoir ce que nous cuisinons, la substance des aliments, les attributs naturels et chimiques des produits, afin d'être scientifiquement et techniquement habiles. Il est important pour nous de tout savoir sur les ingrédients les plus innocents et les plus simples que nous utilisons dans notre vie quotidienne, comme le sel. Enfin, peu importe si nous l'utilisons, mais POURQUOI nous l'utilisons!



**Orhan Uludag**

# HOSPITALITY EMOTIONAL LABOR AND BURNOUT: MEDIATING EFFECT OF WORKPLACE SPIRITUALITY

# TRAVAIL ÉMOTIONNEL ET BURNOUT DANS LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE: L'EFFET MÉDIATEUR DE LA SPIRITUALITÉ AU TRAVAIL

The service industry has become more competitive and consumers are more demanding of best service quality. Tourism is one of the fastest growing service industries and there is increased competition among hotels to accommodate tourists. This competition among tourism service providers has stimulated organizations to emphasize sustaining quality service. Thus it is very important to please customers in order to stay and to keep growing in business life.

Northern Cyprus is a tourist hub and there is competition among hotels to provide the best accommodation and service to tourists. Frontline employees (FLE) are faced with constant interaction with customers and there is vast need to manage emotions as they are required to please the customer. Emotions at work were previously overlooked and seen as irrational for a very long time. However, this has changed over recent years and it has been discovered that emotions cannot be separated from the workplace. On the other hand, negative emotions in the workplace also lead to higher stress and burnout. It is also known that workplace spirituality helps reduce the issues related to stress and burnout in the workplace settings. Hence there is a need to investigate the emotional labor, workplace spirituality and burnout in the hospitality industry.

A study was conducted by CIU School of Tourism and Hotel Management members to investigate the alleviating effects of emotional labor (composed of surface acting and deep acting) on burnout. Frontline employees are considered as the sample as it is believed that their job is characterized by emotional job demands. Judgmental sampling was applied in the sample selection of frontline personnel as it was believed that their job involves expressing positive emotions while suppressing negative emotions. Time-lagged research was conducted and data was collected using questionnaires which were distributed twice with a gap of one month between time one (T1) and time two (T2). A total of 250 questionnaires were distributed in wave 1. Out of this 250, 190 questionnaires were collected. For the second wave, 190 questionnaires were distributed. A total of 166 questionnaires remained at the end of data collection. Drawing from the Emotional rule Dissonance theory which states that while employees try to regulate emotions, they face burnout as a result, research findings pointed out that there was a positive interrelation among surface acting and burnout. However, deep acting and burnout were negatively correlated. Drawing from the Job Demand-Control-Support theory, the research found that workplace spirituality fully mediates the influence of deep acting on burnout, while it somewhat mediates the effect between surface acting and burnout. Furthermore, first and critical impressions of customers regarding service quality are derived from behaviors displayed by employees who provide the service. Hence emotional displays are a very vital part of the growth of organizations because customers are attracted to friendly FLE. This research has revealed that strategies of performing emotional labor which are deep acting and surface acting have an effect on burnout; however workplace spirituality can be applied by hotels to reduce burnout among employees.

In conclusion, hotels need to embrace all factors that may influence burnout among employees rather than just emotions. Workplace spirituality should be encouraged in hotels as the research has proven that it indeed buffers the relationship between emotional labor and burnout.

L'industrie des services est devenue plus compétitive et les consommateurs sont plus exigeants pour obtenir la meilleure qualité de service. Le tourisme est l'une des industries de services à la plus forte croissance et la concurrence entre hôtels pour accueillir les touristes s'intensifie. Cette concurrence entre fournisseurs de services touristiques a incité les organisations à mettre l'accent sur le maintien de services de qualité. Il est donc très important de satisfaire le client afin de rester et de continuer à progresser dans la vie professionnelle.

La partie nord de Chypre est une plaque tournante du tourisme et il existe une concurrence entre les hôtels pour fournir le meilleur hébergement et le meilleur service aux touristes. Les employés de première ligne (en anglais FLE) sont confrontés à une interaction constante avec les clients et il existe un besoin fondamental de savoir gérer les émotions, car ils doivent satisfaire le client. Les émotions au travail ont été négligées et considérées comme irrationnelles pendant très longtemps. Néanmoins, cela a changé au cours des dernières années et il a été découvert que les émotions ne peuvent être séparées du travail. D'autre part, les émotions négatives sur le lieu de travail entraînent également une augmentation du stress et de l'épuisement professionnel. On sait également que la spiritualité sur le lieu de travail empêche les problèmes liés au stress et à l'épuisement professionnel sur le lieu de travail. Il est donc nécessaire d'enquêter sur le travail émotionnel, la spiritualité sur le lieu de travail et l'épuisement professionnel dans l'industrie hôtelière.

Les membres de l'École de tourisme et de gestion hôtelière du CIU ont mené une étude sur les moyens d'atténuer les effets du travail émotionnel (composé de réactions superficielles et profondes) sur l'épuisement professionnel. Les employés de première ligne sont considérés comme des échantillons, car leur travail est caractérisé par des exigences émotionnelles. L'étude a été menée à une sélection du personnel de première ligne, car on croyait que leur travail consistait à exprimer des émotions positives tout en réprimant les émotions négatives. Une recherche décalée dans le temps a été menée et les données ont été recueillies à l'aide de questionnaires qui ont été distribués deux fois, avec un intervalle d'un mois entre le temps un (T1) et le temps deux (T2). Au total, 250 questionnaires ont été distribués au cours de la vague 1. Sur ces 250, 190 questionnaires ont été collectés. Pour la deuxième vague, 190 questionnaires ont été distribués. Il restait 166 questionnaires à la fin de la collecte des données. S'appuyant sur la règle des émotions, la théorie de la dissonance, qui stipule que, même si les employés tentent de réguler leurs émotions, l'épuisement professionnel s'en voit affecté, les résultats de la recherche ont montré qu'il existait une corrélation positive entre l'action en surface et l'épuisement professionnel. Cependant, l'action en profondeur et l'épuisement professionnel étaient négativement corrélés. S'appuyant sur la théorie de la demande de travail, du contrôle et du soutien, la recherche a révélé que la spiritualité en milieu de travail atténue totalement l'influence de l'action profonde sur l'épuisement professionnel, alors qu'elle atténue quelque peu l'effet entre l'action de surface et l'épuisement professionnel. En outre, les premières impressions et critiques des clients sur la qualité du service sont dérivées des comportements affichés par les employés qui fournissent le service. Par conséquent, l'affichage des émotions est un élément essentiel de la croissance des entreprises car les clients sont attirés par un format convivial de service client. Cette recherche a révélé que les stratégies de travail émotionnel qui agissent en profondeur et en surface ont un effet sur l'épuisement professionnel; Cependant, la spiritualité sur le lieu de travail peut être appliquée par les hôtels pour réduire l'épuisement professionnel chez les employés.

En conclusion, les hôtels doivent prendre en compte tous les facteurs susceptibles d'influencer l'épuisement professionnel des employés plutôt que les émotions. La spiritualité sur le lieu de travail devrait être encouragée dans les hôtels, car les recherches ont montré qu'elle atténuait effectivement la relation entre le travail émotionnel et l'épuisement professionnel.



## INTERNSHIP PROGRAM GERMANY

# SENEGAL: A CONTRIBUTION TO LEGAL MIGRATION OF AFRICANS TO EUROPE

## PROGRAMME DE STAGES ALLEMAGNE

# SÉNÉGAL: CONTRIBUER À UNE VOIE LÉGALE VERS L'EUROPE POUR LES JEUNES D'AFRIQUE

When the Eurhodip partners Ursula Hummel from Hotel Management School in Heidelberg and Alpha Samb from the Dakar Hospitality and gastronomy school CPF/HR Builders first met during the 2017 annual congress in Sevilla, it didn't take long for them to talk about the situation of young people from Africa who risk their lives for a future in Europe. They had a common focus, from rather different perspectives tough, and both of them understood that a vision for co-operation was born.



Quand les partenaires d'Eurhodip Ursula Hummel de l'École hôtelière de Heidelberg et Alpha Samb de l'École d'hôtellerie et restauration de Dakar CPF/HR Builders se sont rencontrés lors du congrès annuel 2017 à Séville, ils ont très vite commencé à parler des jeunes d'Afrique qui risquent leurs vies pour un futur meilleur en Europe. Ils avaient le même intérêt, avec différents points de vue, mais tous les deux sentaient que la vision pour une collaboration était née.

Le Sénégal est un pays de l'Ouest Africain, paisible et bien connu pour sa tolérance religieuse. Même s'il y a encore quelques tensions en Casamance, le pays bénéficie d'une stabilité politique. Entourée par l'océan Atlantique, sa capitale Dakar jouie d'une atmosphère cosmopolite. Les plages avec leurs chaînes hôtelières internationales attirent les touristes, et pour la jeunesse de l'Afrique de l'Ouest cette métropole a une grande attractivité. À première vue, le mode de vie à Dakar ne diffère guère de celui de Paris, Londres ou d'autres grandes villes. Pourtant, la réalité pour la plupart des Sénégalais est totalement différente: ils sont en majorité jeunes chômeurs, et ils souffrent d'une pauvreté et d'un manque de perspectives inimaginable en Europe. Plus de la moitié des jeunes Sénégalais vivent avec moins de 5 \$ par jour, et ils ne peuvent même pas rêver d'une formation professionnelle et d'une belle carrière après les études.

"L'éducation est le seul moyen pour échapper de la pauvreté" dit Alpha Samb, fondateur et directeur de CPF/HR Builders. "Il y a quelques années, on a commencé à organiser des stages pour nos étudiants en gastronomie et restauration au Maroc et en France, et on peut voir maintenant les bons résultats de cette stratégie: un stage à l'étranger améliore grandement les chances d'être embauché après les études." Mais qu'en est-il de ceux qui n'ont pas les moyens pour suivre une bonne éducation? Ils partagent tous le rêve de trouver un travail bien payé pour mener une vie meilleure. Mais beaucoup d'entre eux ne voient leur espérance que dans la migration illégale vers l'Europe. En voyageant à travers le Sahara, la Libye et la Méditerranée, ces pauvres Sénégalais risquent leurs vies des centaines de fois et beaucoup d'entre eux n'arrivent jamais au continent de leur espoir.

Senegal is a peaceful country in West Africa, famous for its religious tolerance and, although the Casamance province is still facing some challenges, a stable political structure. Dakar, the capital, is surrounded by the Atlantic Ocean, a beach town where all the big hotel chains are present, a vibrant city that attracts West Africa's youth. At a first glance, young Dakar lifestyle is no different from Paris, London or other big cities. The reality of life, however, hits when year after year the number of young unemployed is growing, when poverty and lack of perspectives are the predominant feeling of a whole generation. More than half of Senegal's youth lives on less than 5 \$ a day, making it extremely difficult for them to have access to the most basic human necessities and vocational education.

"Education is the only way out of poverty for our youth" says Alpha Samb, founder and director of CPF/HR Builders. "We have been placing our hotel management and gastronomy graduates for internships in Morocco and France for quite some time, and the results speak for themselves: after work experience abroad, chances for a salaried permanent job increase significantly." But those who don't have access to qualified education? They share a dream of a paid job and a better life, and many of them see their only hope in a journey of irregular migration on the "backway to Europe". They risk their lives a hundred times when driving on pick-ups through the desert and crossing the sea in unsuitable boats.

Germany has seen a wave of migrants and refugees arriving to the country since 2015. The summer months of 2015 were characterized by an overwhelming spirit of helpfulness, empathy and pragmatism. In those months, the war in Syria was at its peak, Iraqis, Pakistanis and Afghans joined the refugee streams from the East, and Africans were arriving in Libya from all corners of the continent: Somalis, Eritreans, Nigerians, Gambians, and Senegalese to list the most numerously represented nations of the African continent in this big wave of refugees. All over Germany NGO's and private aid initiatives were formed, and there was an atmosphere which conveyed the message "refugees welcome".

What looked like an effort of solidarity, however, was also driven by sheer economic need: Germany has a booming economy, unemployment rates range below 5 per cent in most parts of the country. But German society has one big problem: there is a shortage of personnel for all these jobs. In hospitality and gastronomy the situation is dramatic. In the big cities, personnel is short, in the country side, personnel is non-existent. Many businesses cannot open during the holidays, or even close down because there are just no people who can do the job. And young people in Germany have so many options, that many of them go for a computer job which they think is easier than the hard work in the service industry.

When the big wave of refugees arrived in Heidelberg in summer 2015, Ursula Hummel from Heidelberg Hotel Management School called a group of students together. "I wanted to encourage them to get in touch with the many young people coming from all corners of the world to our town, and I mentioned that maybe these refugees would be interested in learning about our profession." It became clear very soon, that gastronomy was like a magnet to the newly arrived refugees and migrants. "My students gave the project a name: JobsForYourFuture. And when we issued the call for our first round of gastronomy workshops about a hundred young people came, most of them from Syria, Iraq, Afghanistan, Eritrea and Gambia, and also some Senegalese." The young people did a tremendous job, and year after year Heidelberg Hotel Management students have since those days been organizing workshops, dinner events, family days, sport and party activities. The project has become beneficial to both sides: Heidelberg's management students learn about different social contexts, practice their English and French language skills, and become experts in diversity management – which is one of the key competences for modern gastronomy businesses.



L'Allemagne a vu une vague de réfugiés et migrants, plus d'un million de jeunes des régions de crise, guerre et pauvreté sont arrivés dans les villes allemandes depuis 2015. Les mois de l'été 2015 étaient marqués par un esprit de bonne volonté, empathie et pragmatisme. Pendant ces mois, le monde voyait une caravane de gens qui fuyaient la guerre en Syrie, et beaucoup d'Iraqiens, Pakistanais et Afghans joignaient la caravane vers l'Europe. Sur le continent voisin, des Somaliens, Erythréens, Nigériens, Gambiens et Sénégalais arrivaient des quatre coins de l'Afrique et faisaient un vrai exode à travers la Libye et la Méditerranée en direction de l'Allemagne et des pays scandinaves. En même temps l'Allemagne s'est mise au travail. Églises, communes, initiatives privées se sont organisés pour faciliter l'arrivée de tous ces gens dans un esprit jamais vu auparavant, et une atmosphère qui donnait le message "bienvenue aux réfugiés" au monde entier.

Ce qui avait l'air d'être seulement un effort de solidarité, était et est toujours motivé par une simple nécessité économique. L'économie allemande fleurit avec un taux de chômage de moins de 5% dans la plupart des régions. Mais l'Allemagne a un gros problème: il n'y a pas de personnel pour tous les travaux qui doivent être faits. En hôtellerie et restauration la situation est dramatique. Dans les grandes villes, les personnes qualifiées deviennent de plus en plus rares, à la campagne on ne les trouve plus. Beaucoup d'établissements ne peuvent pas penser à tenir les restaurants et hôtels ouverts en période de Noël, et il y en a qui doivent fermer définitivement par manque de personnel. Les jeunes Allemands ont la chance de pouvoir choisir entre une carrière en informatique et d'autres professions qu'ils considèrent comme moins stressantes que le secteur des services.

Face à la grande vague de réfugiés qui arrivaient à Heidelberg en été 2015, Ursula Hummel de l'école hôtelière s'est réunie avec un groupe d'étudiants. "Je voulais les encourager à connecter avec ces gens des quatre coins du monde qui ont le même âge qu'eux, et probablement les mêmes désirs aussi. Et j'ai mentionné que ces réfugiés portaient peut-être un intérêt à notre profession." Par la suite, on a très vite pu constater que la gastronomie les attirait de façon magnétique. "Mes étudiants ont donné un nom à ce projet: JobsForYourFuture, et quand on invitait ces migrants à notre premier séminaire, on a vu une centaine de jeunes dans les classes de notre école, la plupart d'eux de Syrie, d'Irak, d'Afghanistan, d'Érythrée, de Gambie, et aussi quelques Sénégalais." Les jeunes – étudiants et réfugiés - commençaient à apprendre les uns des autres, le projet a gagné en maturité, et depuis ces jours de l'été 2015, on n'arrête pas d'organiser des workshops et séminaires, des soirées culinaires, des événements sportifs et des fêtes. Et ce sont les deux côtés qui bénéficient de cette collaboration: Nos étudiants allemands perfectionnent leurs compétences interculturelles, ils pratiquent l'anglais et le français, et ils apprennent à travailler avec des gens de contextes culturels variés – une compétence indispensable pour les futurs dirigeants de l'hôtellerie et restauration.

Quand Ursula Hummel et Alpha Samb partageaient ces histoires à Séville en octobre 2017, ils étaient tout de suite d'accord sur leurs objectifs communs: trouver des stages pour les étudiants sénégalais en Allemagne. Les préparer à bien maîtriser la langue allemande, et les motiver à faire de leur mieux pendant les stages: les employeurs



When Ursula Hummel and Alpha Samb shared these stories in October 2017 in Sevilla, they developed a dream. What if we establish internships for Senegalese hospitality and gastronomy students in Germany? What if they learned German really well and did such a good job that employers offered them a three-year-long apprenticeship? The law guarantees the right to learn and work in the German dual vocational system for three years, and two years of a full working contract in addition. Young Senegalese can apply for an apprenticeship, and German employers are open to motivated young people who are keen to learn the job. They would be ambassadors to young people in their country showing them a legal way to Europe!

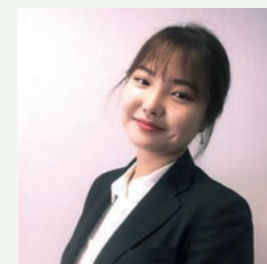
Since the Sevilla days, the project has taken shape. In July 2018, Alpha Samb travelled to Heidelberg to define and seal the partnership. It became clear very quickly that the main challenge for work in Germany is the language. But Alpha is a man of action: He introduced German as a second foreign language to his school and in September 2018 a group of 8 advanced hospitality and gastronomy students started learning the language of Goethe. In October 2018, Ursula Hummel held a week-long workshop in Dakar with the language teachers and students. "I was welcomed with the friendliest African smiles, the students greeted me in German, and they are fast learners. After a week of intensive language learning with a strictly communicative approach, they were all able to introduce themselves in short video clips to their potential employers." And at home in Heidelberg, a student group is already active in finding hotels and restaurants where the Senegalese students will be placed for their internships. The students will organize an action week with seminars and some fun activities in Heidelberg to enhance the team spirit. And Ursula Hummel will travel again to Senegal in March to assist in the visa procedures and to give the group a last professional German touch before they travel to Bavaria, the Black Forest, the North Sea, Baden-Baden and Stuttgart to their internship places. The future of gastronomy is colorful and international, and this is a perfect example.

Just a few days after writing this article, we received good news: our partnership is going to be sponsored by the German Ministry of Collaboration and Economic Development (Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, Engagement Global).

allemands allaient certainement offrir des contrats d'apprentissage permettant aux migrants de pratiquer et étudier la profession pendant trois ans, et de rester en Allemagne encore deux ans successifs avec un contrat de travail. Les jeunes Sénégalais ont effectivement la possibilité de demander un visa d'apprentissage, et les employeurs allemands sont plus qu'ouverts aux jeunes professionnels motivés. De là à imaginer le rôle que ces jeunes de Dakar vont jouer pour leur génération: il y a une voie légale vers l'Europe! Étudiez, apprenez l'allemand et si vous voulez partir, prenez l'avion pour aller en Europe, sécurisés, et ne vous lancez pas dans une aventure cruelle aux effets imprévisibles pour votre santé physique et mentale!

Depuis ces jours à Séville, le projet a bien avancé. En juillet 2018, Alpha Samb a visité Heidelberg pour définir le projet et formaliser le partenariat. Le focus était beaucoup sur la langue allemande. Une fois rentré à Dakar, Alpha s'est tout de suite mis en marche: Il a introduit l'allemand comme deuxième langue étrangère à son école, et en septembre 2018, un groupe de 8 étudiants avancés en hôtellerie et restauration ont commencé à apprendre la langue de Goethe. En octobre 2018, Ursula Hummel a visité Dakar pour travailler avec les professeurs et les étudiants en route pour l'Allemagne. "J'ai été reçue avec les plus beaux sourires africains, les étudiants m'accueillaient déjà en allemand, et grâce à une méthode d'apprentissage strictement communicative, au bout des 5 jours de séminaires, ils étaient déjà capables de se présenter en allemand dans des vidéos qu'on a tournées pour leurs futurs employeurs." Et à Heidelberg, un groupe d'étudiants est déjà en train de parler aux hôtels et restaurants d'accueil – beaucoup d'entre eux des établissements familiaux dont les enfants sont également étudiants de l'école. En plus, ils organisent une semaine de formation, rencontres et activités culinaires et festives pour la période des stages en Allemagne, ceci dans l'esprit de former une belle équipe interculturelle. En mars 2019, Ursula Hummel va se rendre une autre fois à Dakar pour aider aux procédures de visa, et pour donner une formation professionnelle finale aux jeunes Sénégalais qui peu après vont partir pour leurs stages vers la Bavière, la Forêt noire, la mer du Nord, Baden-Baden, et Stuttgart. L'avenir de la gastronomie est coloré et international, et ce projet en est un très bon exemple.

Peu de temps après l'écriture de cet article, nous avons reçu une bonne nouvelle: notre projet de partenariat va être sponsorisé par le Ministère Allemand de Collaboration et Développement Économique (Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, Engagement Global).



**Jung Eun CHA**  
Human Resources Coordinator  
at Hyatt Regency Paris Etoile  
<https://www.linkedin.com/in/jungeun-cha-680779129/>

## SUCCESS STORIES

“Remarkable Stepping Stone to start your first career in the hospitality industry”

“Un tremplin remarquable pour débiter votre première carrière dans l'industrie hôtelière”

**M**y name is Jungeun CHA, and I graduated from VATEL Hospitality Management School in Nimes on February 2018. I finished my Bachelor's degree after 3 years of programs including 3 semesters and internships each, and eventually got a great opportunity to establish my career in France.

At the beginning, as it was my first time studying in English and working in a foreign country, I could not say that everything went well or easily. No doubt that there are hard times and lots of thing to overcome. Various Courses in Vatel helped me to established basic knowledge of hospitality management, but also offered a stepping stone to becoming a manager in the future. After my last internship in the HR department in 2018, I got an offer as an HR coordinator to continue working in Hyatt Regency Paris Etoile, which consists of over 500 employees. It was a great opportunity to start my career in a foreign country which I had admired for a long time, but also to improve and develop myself to become a good manager in hospitality.

As an HR Coordinator, I manage outside work forces mainly, which requires lots of communication with all operational departments concerned along with back office, mainly with the finance and payroll department. We are here to control but also to support employees so that they can work in our establishment with multiple languages. (French, English, Korean, Chinese, etc.) In addition, I am also integrated in HR projects for the installation of a new personnel management system, while establishing new procedures to stabilize all processes to carry out. Recruiting is also my main duty to satisfy staff needs, which is directly related to the success or failure of each target.

I credit my education at Vatel with helping me to really become a hospitality professional with a wide range of knowledge in management but also learning how to integrate with people from various countries. Leadership and understanding are vital elements I've learnt from my life in Vatel as well as from Eurhodip activities. Moreover, Geography and Legal culture courses in the third year (which was obligatory for the Eurohodip oral exam) helped me a lot to gain additional knowledge apart from HR. Due to the diversity of employees and a number of delicate cases related to staff, it was important for me to have a 'base' for understand cases and handle them effectively in company.

In addition, the Eurhodip Start-up seminar conducted in Sevilla in October 2017 was an amazing experience and opportunity to meet future hospitality professionals from all around the world. To exchange creative ideas, develop projects for each group, adapt feedback, experience new cultures from Spain... What an unforgettable event in my school life! For this event, we were all 'looked after' by organizers and ESHS students, and those attitudes inspired me to become a professional who really 'looks after' her colleagues and the staff in the business. Despite the different themes of Eurhodip seminars, I would really love to participate to meet new alumni from hospitality management schools!

**M**on nom est Jungeun CHA, je suis coréenne et diplômée de la VATEL Hospitality Management School à Nîmes en février 2018. J'ai terminé mon Bachelor après 3 années de programmes comprenant 3 semestres et 3 stages, et j'ai finalement eu la possibilité de commencer ma carrière en France.

Au début, comme c'était la première fois que j'étudiais en anglais et travaillais dans un pays étranger, je ne pouvais pas dire que tout se passait très bien. Nul doute qu'il y a des moments difficiles et beaucoup de choses à surmonter. Divers cours à Vatel m'ont aidé à acquérir des connaissances de base en gestion de l'accueil, mais m'ont également offert un tremplin pour devenir une bonne gestionnaire dans le futur. Après mon dernier stage dans le département des ressources humaines en 2018, j'ai reçu une offre en tant que coordinatrice des ressources humaines pour continuer à travailler chez Hyatt Regency Paris Etoile, qui compte plus de 500 employés. Ce fut une excellente occasion de commencer ma carrière dans un pays étranger que j'admire depuis longtemps, mais aussi de m'améliorer et de me développer pour devenir une bonne gestionnaire dans l'hôtellerie.

En tant que coordinatrice RH, je gère principalement des équipes externes, ce qui nécessite une grande communication avec tous les départements opérationnels concernés ainsi qu'avec le back-office, principalement pour le département finances et paie. Nous sommes ici pour contrôler mais aussi pour aider les employés afin qu'ils puissent travailler dans notre établissement dans plusieurs langues. (Français, anglais, coréen, chinois, etc.) De plus, je suis également intégrée dans des projets de ressources humaines pour l'installation d'un nouveau système de gestion du personnel, tout en établissant de nouvelles procédures pour stabiliser tous les processus à mener. Le recrutement est également ma tâche principale pour satisfaire les besoins du personnel, qui sont directement liés au succès ou à l'échec de chaque objectif.

Avec mes études à Vatel, mon objectif était de devenir une professionnelle de l'hôtellerie dotée d'un large éventail de connaissances en gestion, mais également en matière d'intégration avec des personnes de différents pays. Le leadership et la compréhension sont des éléments essentiels que j'ai appris de ma vie à Vatel ainsi que des activités Eurhodip. De plus, les cours de géographie et de culture juridique en 3e année (qui étaient obligatoires pour l'examen oral Eurhodip) m'ont beaucoup aidé à acquérir des connaissances supplémentaires, en plus des ressources humaines. En raison de la diversité des employés et d'un certain nombre de cas délicats liés au personnel, il était important pour moi d'avoir de bonnes «fondations» pour comprendre les cas et gérer efficacement l'entreprise.

De plus, l'Eurhodip Start-up Challenge organisé à Séville en octobre 2017 a été pour moi une expérience incroyable pour rencontrer tous les futurs professionnels de l'hôtellerie du monde entier. Echanger des idées créatives, développer des projets pour chaque groupe, adapter les retours d'expérience, découvrir de nouvelles cultures d'Espagne... Un événement inoubliable de ma vie scolaire! Pendant le Start-Up, nous avons tous été «chouchoutés» par les organisateurs et les étudiants de l'ESH, et leur attitude m'ont vraiment conforté dans mon choix de devenir une professionnelle qui «se soucie vraiment» de ses collègues et de son personnel d'entreprise. Malgré les différents thèmes des séminaires Eurhodip, j'aimerais beaucoup rencontrer de nouveaux diplômés d'écoles de gestion hôtelière!





**Mari Paz  
MACOUZET WERNER**  
Reservations and C&E Agent  
en Hilton Garden Inn  
<https://www.linkedin.com/in/maripazmacwer/>

## SUCCESS STORIES

### “Why hotel Management?”

This question, that made me think over a good time, was the start of my relationship with Eurhodip.”

### “Pourquoi gestion hôtelière?”

Cette question, qui m’a fait cogiter un bon moment, a été le début de ma relation avec Eurhodip.»

First, I would like to introduce myself. My name is Mari Paz Macouzet Werner. I grew up in a multinational family with totally different mentalities (mother from Germany, father from Mexico), living in a foreign country – Spain - with my parents. Hospitality was and is my great vocation.

Though I may run the risk of seeming nostalgic or sentimental I would like to recall an anecdote that clarifies my fascination for the hotel world from a very early age. At five years old, I promised my great-grandmother, one of the most important people in my life, that in the future she would be able to stay for free in my hotel and that she would be impressed with the luxury and comfort my efforts would afford her. Since then, this promise turned into my greatest ambition, a fact accepted by my family which supports my decision as something befitting an individual of my character and determination.

For as long as I remember, travelling, flights, hotels and restaurants have been a part of my life. It has been of great personal fulfillment to turn my great passion into my student and professional life.

I studied in the Escuela Superior de Hosteleria from Sevilla. It was one of the best experiences of my life. Due to the classroom-based education, I met people who shared the same passion as myself, creating the perfect environment.

My teachers were professionals who helped me to gain the knowledge to meet the demands of the labour market. In my opinion, the theoretical and practical training of my study is the key to become a highly qualified professional and have the necessary know-how. My internships gave me several opportunities, starting to work in a four star hotel during my student years. I will always be grateful to my school for supporting and helping me to combine my work with my studies.

I started my professional career as a receptionist, after one year of hard work, I got promoted to be reservations and groups and events agent. After that, I wanted to expand my knowledge, starting in a five star hotel and ending up with my current position managing luxury Tourist Apartments. This market is nowadays a popular travel option and, in my opinion, being well informed about it should be important as a hospitality professional.

In 2014, I had the amazing opportunity to be part of the Eurhodip Conference celebrated in Lithuania as a Marianne Müller Award finalist. It was wonderful to meet hospitality students from all around Europe and work on a project with them. It was also an honour to meet famous professional directors and professors having the chance to attend the different conferences and listen to their knowledge and experience.

In 2017 the Eurhodip conference was organised in Sevilla. I got the inspiring chance to be part of this great organisation, able to meet again the directors and professors but this time not a student. I was fascinated by the challenge of offering them, not only an impressive conference in our beautiful city but also an unforgettable memory. This was my way to say thank you to my school and to Eurhodip.

Tout d’abord, je voudrais me présenter. Je m’appelle Mari Paz Macouzet Werner. J’ai grandi dans une famille multinationale aux mentalités totalement différentes (mère Allemande, père Mexicain), vivant dans un pays étranger – Espagne - avec mes parents. L’hospitalité a été et reste ma grande vocation.

Au risque de paraître nostalgique ou sentimentale, j’aimerais vous raconter une anecdote qui explique ma fascination pour le monde de l’hôtellerie depuis mon plus jeune âge. À cinq ans, j’ai promis à mon arrière-grand-mère, l’une des personnes les plus importantes de ma vie, de pouvoir rester gratuitement dans mon hôtel et d’être impressionnée par le luxe et le confort que je lui offrirai. Depuis lors, cette promesse est devenue ma plus grande ambition, un fait accepté par ma famille, qui a conforté ma décision en tant qu’individu digne de mon caractère et de ma détermination.

Aussi loin que je me souviens, les voyages, les avions, les hôtels et les restaurants ont fait partie de ma vie. Cela a été un grand accomplissement personnel de transformer ma grande passion en vie étudiante et professionnelle.

J’ai étudié à l’école supérieure d’hôtellerie de Séville. Ce fut l’une des meilleures expériences de ma vie. En raison de la formation en classe, j’ai rencontré des personnes partageant la même passion que moi, créant un environnement parfait.

Mes professeurs étaient des professionnels qui m’ont aidé à acquérir les connaissances nécessaires pour répondre aux demandes du marché du travail. Selon moi, la formation théorique et pratique de mes études est la clé pour devenir un professionnel hautement qualifié et posséder le savoir-faire nécessaire. Mes stages m’ont donné plusieurs opportunités, en commençant à travailler dans un hôtel quatre étoiles pendant mes années d’études. Je serai toujours reconnaissante à mon école de m’avoir soutenue et de m’avoir aidé à combiner mon travail avec mes études.

J’ai commencé ma carrière professionnelle en tant que réceptionniste, après un an de travail acharné, j’ai été promue agent des réservations, groupes et des événements. Après cela, j’ai voulu approfondir mes connaissances, en commençant par un hôtel cinq étoiles jusqu’à arriver à mon poste actuel de gestion d’appartements touristiques de luxe. Ce marché est de nos jours une option de voyage populaire et, à mon avis, être bien informé à ce sujet devrait être important en tant que professionnel de l’hôtellerie.

En 2014, j’ai eu l’incroyable opportunité de prendre part à la conférence Eurodip en Lituanie en tant que finaliste du prix Marianne Müller. C’était merveilleux de rencontrer des étudiants de toute l’Europe et de travailler sur un projet avec eux. Ce fut également un honneur de rencontrer des directeurs professionnels et des professeurs émérites qui ont eu la chance d’assister aux différentes conférences et d’écouter leurs connaissances et leur expérience.

En 2017, la conférence Eurodip a été organisée à Séville. J’ai eu la grande chance de faire partie de cette organisation et de pouvoir revoir les directeurs et les professeurs, mais cette fois-ci, plus comme étudiante. J’étais fascinée par le défi de leur offrir non seulement une conférence impressionnante dans notre belle ville, mais aussi un souvenir inoubliable. C’était ma façon de remercier mon école et Eurhodip.

# Pula & Poreč

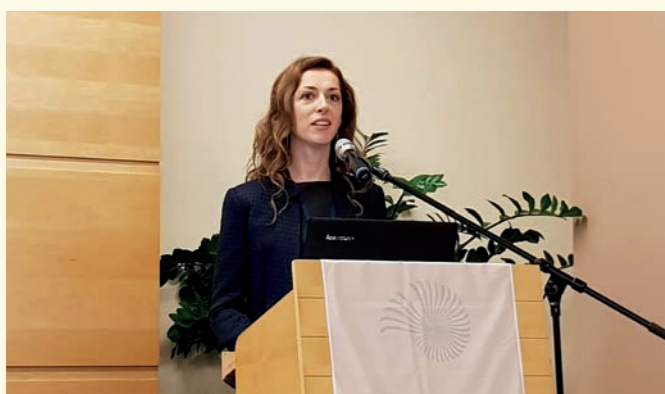
## 2018



## 25<sup>TH</sup> EURHODIP CONFERENCE



# OPENING SESSION



## Tea Golja

On behalf of the Juraj Dobrila University of Pula, Faculty of Interdisciplinary, Italian and Cultural Studies, Tea Golja, Ph. D. opened the Conference and here are some points she emphasized:

“Croatia and Istria are rich in cultural and historical heritage. Croatia is home to ten World Heritage sites, eight of which are cultural sites whilst two are natural sites. One of the most important is the Euphrasian Basilica in Poreč. Our country has more than a thousand fortifications from different periods of history, magnificent castles and manors that once belonged to rich families. Croatia has the greatest amount of intangible heritage in Europe protected by UNESCO. On the world scale, we are immediately behind China and Japan. Figurative mosaics in the Euphrasian basilica in Poreč are among the most significant examples of their kind in Europe. Croatia, for its biodiversity and natural beauty, is amongst the richest of European countries. All this creates an enormous potential for the future tourism development of the country.

Juraj Dobrila University of Pula pays close attention to international cooperation at various levels, including student and faculty exchange, joint programmes, joint research projects, international networks, summer schools for international students, and the use of international languages in our programmes, etc. We strongly believe that science has no boundaries and that ideas must circulate freely.

If we wish host communities to take ownership of tourism development, they need adequate education and training which take into account local culture, traditional management of resources and human rights principles. We need to strengthen in our young people the skills to provide them with better opportunities to seek employment in the tourism sector and to foster responsible tourism development. Talent development and education is needed to strengthen the competitiveness of tourism destinations.”

Ph. D. Tea Golja a ouvert la conférence au nom de l'Université Juraj Dobrila University of Pula, Faculty of Interdisciplinary, Italian and Cultural Studies. Elle a souligné les points suivants:

« La Croatie et l'Istrie sont riches en patrimoine culturel et historique. La Croatie abrite dix sites répertoriés au patrimoine mondial, dont huit sites culturels et deux sites naturels. L'un des plus importants est la basilique euphrasienne de Poreč. Notre pays compte plus de mille fortifications de différentes époques historiques, de magnifiques châteaux et manoirs ayant appartenu à de riches familles. La Croatie possède le plus grand patrimoine immatériel d'Europe protégé par l'UNESCO. À l'échelle mondiale, nous sommes juste derrière la Chine et le Japon. Les mosaïques figuratives de la basilique euphrasienne de Poreč en sont l'un des exemples les plus significatifs de ce type en Europe. La Croatie, de par sa biodiversité et sa beauté naturelle, fait partie des pays les plus riches d'Europe. Tout cela crée un potentiel énorme pour le développement touristique futur du pays.

L'Université Juraj Dobrila de Pula accorde une grande importance à la coopération internationale à divers niveaux: échanges d'étudiants et de professeurs, programmes et projets de recherche communs, réseaux internationaux, universités d'été pour étudiants internationaux, utilisation des langues internationales dans nos programmes, etc. Je crois fermement que la science n'a pas de frontières et que les idées doivent circuler librement.

Si nous souhaitons que les communautés d'accueil s'approprient le développement du tourisme, elles ont besoin d'une éducation et d'une formation adéquates tenant compte de la culture locale, de la gestion traditionnelle des ressources et des principes des droits de l'homme. Nous devons renforcer chez nos jeunes les compétences qui leur permettront de mieux rechercher un emploi dans le secteur du tourisme et de promouvoir un développement du tourisme responsable. Le développement des talents et l'éducation sont nécessaires pour renforcer la compétitivité des destinations touristiques. »

## PAPERS

### Transformative education for transmodern tourism

### Education formatrice pour un tourisme transmoderne

#### Dr Irena Ateljević

Scientific Associate, Institute for Tourism, Zagreb, Croatia and a Visiting Professor, Wageningen University, the Netherlands



When we speak about responsible tourism education today, we need to ask ourselves for what kind of tourism futures are we educating our students? In asking so, the most immediate point of departure is the current alarming state of affairs of the global system and its unsustainable practices. When one looks at the facts and scientific warnings the most natural question needs to be asked: where are we going and what are we doing as a species? Let the facts speak for themselves.

The structure of the world's ecosystems changed more rapidly in the second half of the 20th century than at any time in recorded human history (Millennium Ecosystem Assessment, 2005). [...] Furthermore, in the last two centuries the dramatic changes in land use have transformed the biosphere, with the clearing or the conversion of 70% of the grassland, 50% of the savannah, 45% of the temperate deciduous forest, and 27% of the tropical forest biome for agriculture (FAO, 2011).

Economically and socially, the world is not doing any better either. Detrimental impacts on the Earth inevitably reflect in the state of our social and individual well-being. The 2009 economic collapse of Wall Street continues to affect the world economy while the gap between the rich and the poor is getting wider. [...]

Yet, longitudinal studies in rich Western countries show that increasing material wealth does not increase happiness either. This growing dissatisfaction with our dominant socio-economic model is clearly illustrated in the fact that the consumption

Quand nous parlons de l'éducation au tourisme responsable aujourd'hui, nous devons nous demander dans quel type d'avenir touristique nous éduquons nos étudiants? En posant cette question, le point de départ le plus immédiat est l'état alarmant actuel des affaires du système mondial et de ses pratiques non durables. Quand on examine les faits et les avertissements scientifiques, il faut se poser la question la plus naturelle: où allons-nous et que faisons-nous en tant qu'humanité unique? Laissez les faits parler d'eux-mêmes.

La structure des écosystèmes du monde a changé plus rapidement dans la seconde moitié du 20e siècle que jamais auparavant dans l'histoire de l'homme (Millennium Ecosystem Assessment, 2005). [...] De plus, au cours des deux derniers siècles, les changements spectaculaires d'utilisation des sols ont transformé la biosphère: 70% des prairies, 50% de la savane, 45% des forêts de feuillus tempérés et 27% du biome de forêt tropicale pour l'agriculture (FAO, 2011).

Economiquement et socialement, le monde ne fait pas mieux non plus. Les impacts négatifs sur le corps de la Terre se répercutent inévitablement sur l'état de notre bien-être social et individuel. L'effondrement économique de Wall Street en 2009 continue d'affecter l'économie mondiale, tandis que l'écart entre les riches et les pauvres s'élargit. [...]

Pourtant, des études longitudinales dans les pays riches occidentaux montrent que l'augmentation de la richesse matérielle n'augmente pas le bonheur non plus. Cette insatisfaction croissante à l'égard de notre modèle socio-économique dominant est clairement illustrée par le fait que la consommation d'antidépresseurs est en augmentation constante dans les pays riches (OCDE, 2013). Par conséquent, il semble que le paradigme matérialiste actuel, non durable, pousse de plus en plus les gens (du monde entier, bien que ceux-ci dominent en Occident) à rechercher une nouvelle vision du monde de valeurs plus élevées et de vies plus responsables et plus significatives.

Les sciences naturelles et sociales, les économistes, les militants politiques, les écrivains, les chefs spirituels et de nombreux entrepreneurs sociaux prospères affirment que l'humanité a besoin (et est en train de vivre) un changement d'esprit global et un changement de paradigme au XXIe siècle. Pour décrire ce changement émergent de conscience, de valeurs, de vision du monde et de paradigmes, socio-culturel, économique, politique et philosophique, différents auteurs de disciplines différentes utilisent une variété de termes, tels que



of antidepressants is continuously on the rise in rich countries (OECD, 2013). Consequently, it appears that the current unsustainable, materialist paradigm increasingly pressures people (worldwide, although predominantly in the West) to search for a new worldview of higher values and more responsible, meaningful lives.

Natural and social science, economists, political activists, writers, spiritual leaders and many successful social entrepreneurs argue that humanity needs (and is actually going through) a major global mind change and a paradigm shift in the 21st century. To describe this emerging socio-cultural, economic, political and philosophical shift of consciousness, values, worldviews, and paradigms, different authors from different disciplines use a variety of terms, such as transmodernity paradigm; integral culture; circularity paradigm; reflective/living-systems paradigm; partnership model of caring economics; relational global consciousness and biosphere politics, to name a few (see Ateljevic, 2009). Yet, regardless of different terminology, all authors point in the same direction – the planetary vision in which humans are beginning to realize that we are all (including plants and animals) connected into one system, which makes us all interdependent, vulnerable and responsible for the Earth as an indivisible living community.

The shift of the paradigm has been particularly accelerated by the latest recession that seems to be serving as a key tipping point. Many popular writings and market research agencies confirm the trend. For example, Richard Florida in his book 'The Great Reset' (2010) speaks about how new ways of living and working drive post-crash prosperity. A White Paper 'A Darwinian Gale' (2010) from the Futures Company has announced the current shift towards the 'new era of consequences' with the value found in responsibility as opposed to the 20th century 'era of indulgence' when the values were based in trading and over-consuming.

[...]

It is in this context, that we see the increasing trend of the growing need for conscious and transformative holidays in which travel appears to provide the means to change both – one's own life(style) as well as the impact one makes on places of visit. Academic and industry based research increasingly confirms this trend, albeit using different terms to communicate the shift towards the new travelling mindset. Some frame it as the transmodern tourism of the future; while others call it transformative tourism, while renowned destination management consultant, practitioner and change agent, Anna Pollock calls it conscious travel (<http://conscious.travel/theconscioustraveller/>).

In recognition of this trend, which suggests the formation of a new (tourism) world future, responsible and transformative education becomes the key. If we follow O'Sullivan's (2012) definition of transformational learning as: 'a shift of consciousness that dramatically alters our way of being in the world' (p. 164) and ultimately fosters a more responsible, planetary world-view, we can work on promoting the new paradigm in which tourism is not a part of the problem but rather a part of the solution.

paradigme de transmodernité; culture intégrale; paradigme de circularité; paradigme réflexif / systèmes de vie; modèle de partenariat de l'économie solidaire; la conscience globale relationnelle et la politique de la biosphère, pour n'en nommer que quelques-unes (voir Ateljevic, 2009). Cependant, quelle que soit leur terminologie, tous les auteurs vont dans la même direction – la vision planétaire dans laquelle les humains commencent à se rendre compte que nous sommes tous connectés (y compris les plantes et les animaux) en un seul système, ce qui nous rend tous interdépendants, vulnérables et responsables de la Terre en tant que communauté vivante indivisible.

Le changement de paradigme a été particulièrement accéléré par la dernière récession, qui semble constituer un tournant décisif. De nombreux écrits populaires et agences d'études de marché confirment cette tendance. Par exemple, Richard Florida, dans son livre 'The Great Reset' (2010), explique comment les nouveaux modes de vie et de travail génèrent la prospérité après le crash. Un livre blanc «A Darwinian Gale» (2010) de la Futures Company a annoncé le passage actuel à la «nouvelle ère des conséquences» avec la valeur trouvée dans la responsabilité par opposition à «l'ère de l'indulgence» du 20ème siècle où les valeurs étaient fondées dans le commerce et sur la consommation.

[...]

C'est dans ce contexte que nous constatons une tendance croissante au besoin croissant de vacances conscientes et transformatrices, dans lesquelles les voyages semblent fournir les moyens de changer à la fois - sa propre vie (style) et l'impact que l'on a sur les lieux de visite. La recherche académique et industrielle confirme de plus en plus cette tendance, bien que différents termes soient utilisés pour communiquer le changement de mentalité. Certains le décrivent comme le tourisme transmoderne du futur; tandis que d'autres appellent cela le tourisme transformateur, tandis qu'Anna Pollock, consultante renommée en gestion de destination, praticienne et agent du changement, appelle cela le voyage conscient (<http://conscious.travel/theconscioustraveller/>).

Compte tenu de cette tendance, qui suggère la formation d'un nouvel avenir pour le monde (touristique), une éducation responsable et transformatrice devient la clé. Si nous suivons la définition de l'apprentissage transformationnel donnée par O'Sullivan (2012): «un changement de conscience qui altère considérablement notre façon d'être dans le monde» (p. 164) et favorise finalement une vision du monde plus responsable et planétaire, nous pouvons travailler à la promotion du nouveau paradigme dans lequel le tourisme ne fait pas partie du problème, mais de la solution.



## Youth and Responsible Education Jeunesse et éducation responsable

### Marinela Dropulić Ružić, Ph. D.

Marinela Dropulić Ružić Ph.D., as one of the keynote lecturers, focused her speech on "Youth & Responsible Education", where she presented the results of national research done on 5060 young people (up to 35 years old) working in tourism and emphasized the importance and principles of responsible education and presented the Whole Brain Model as one of the tools that contributes to the implementation of responsible education. The research was funded by the Adris Foundation and conducted by IPTPO, and the interesting results of this project are summarized in the manual "What if young people want to work in tourism?". In fact, pupils, students and young people who have just been employed in tourism, evaluated the quality of the education system with, on average, a 3.5, with particular emphasis on dissatisfaction with the practice, the innovativeness of teachers in the transfer of knowledge and warned that they do not get a realistic picture of what working in tourism really mean. Their biggest issues were the competence in foreign languages, fear in the interaction with tourists, and insufficient practical knowledge. In interaction with tourists, half of them were welcoming, and the remaining half of the sample were apathetic, managing the guest in a formal and routine manner. Dropulić Ružić stressed that this situation should not be acceptable to us if we are striving for good service culture and nothing less than excellence in tourism. The presentation was to a significant extent focused on raising the awareness that knowledge and education are not only about being slaves to form and content, but to develop an individual approach, to respect young people and to help them build their character and self-confidence, empower them to think critically and proactively, to encourage them to fight for their dreams and to respect those of others, to focus on their talents, to be true mentors and role models for them, and to support their every step to make them become a better version of themselves. The Whole Brain methodology was presented for the first time to the academic-educational community as one of the most effective tools for professional orientation and education "without hassles". The effectiveness of learning, lecturing and functioning in education according to the principles of Whole Brain abroad is confirmed individually in students and professors and collectively at the school / faculty level. The Whole Brain Model is scientifically based, extremely simple, practical and applicable in professional and common life circumstances, and most importantly it encourages understanding, respect and tolerance among people. Its implementation in school environments would surely bring positive changes.

Marinela Dropulić Ružić Ph.D., En tant que conférencière principale, a axé son discours sur «l'éducation responsable et des jeunes», dans laquelle elle a présenté les résultats d'une recherche nationale réalisée sur 5060 jeunes (jusqu'à 35 ans) travaillant dans le secteur du tourisme. L'importance et les principes de l'éducation responsable et présenté le modèle de cerveau entier comme l'un des outils contribuant à la mise en œuvre de l'éducation responsable. La recherche a été financée par la Fondation Adris et menée par IPTPO, et les résultats intéressants de ce projet sont résumés dans le manuel «Et si les jeunes voulaient travailler dans le tourisme?». En fait, les élèves, étudiants et jeunes qui viennent d'être employés dans le tourisme ont évalué la qualité du système éducatif avec une moyenne de 3,5, en insistant particulièrement sur le mécontentement avec la pratique, le caractère innovant des enseignants dans le transfert de connaissances et en ont averti. Qu'ils ne reçoivent pas une image réaliste de ce que signifie réellement travailler dans le tourisme. Leurs principaux problèmes étaient la compétence en langues étrangères, la peur dans l'interaction avec les touristes et le manque de connaissances pratiques. En interaction avec les touristes, la moitié d'entre eux étaient accueillants et la moitié restante était apathique, gérant l'invité de manière formelle et routinière. Dropulić Ružić a souligné que cette situation ne devrait pas être acceptable pour nous si nous aspirons à la culture du service et à rien de moins que l'excellence dans le tourisme. La présentation visait dans une large mesure à faire prendre conscience que la connaissance et l'éducation ne signifient pas seulement être des esclaves de la forme et du contenu, mais aussi développer une approche individuelle, respecter les jeunes et les aider à renforcer leur caractère et leur confiance en eux-mêmes, de penser de manière critique et proactive, de les encourager à se battre pour leurs rêves et de respecter ceux des autres, à se concentrer sur leurs talents, à être de véritables mentors et modèles de comportement pour eux et à soutenir chacun leur démarche afin qu'ils deviennent un meilleur version de Eux-mêmes. La méthodologie Whole Brain a été présentée pour la première fois à la communauté académique-éducative comme l'un des outils les plus efficaces pour l'orientation professionnelle et l'éducation «sans tracas». L'efficacité de l'apprentissage, des cours magistraux et du fonctionnement pédagogique selon les principes du Cerveau entier à l'étranger est confirmée individuellement par les étudiants et les professeurs et collectivement au niveau de l'école / du corps professoral. Le modèle de cerveau entier est scientifiquement fondé, extrêmement simple, pratique et applicable dans des circonstances de la vie professionnelle et commune, et plus important encore, il encourage la compréhension, le respect et la tolérance entre les personnes. Sa mise en œuvre dans les environnements scolaires apporterait sûrement des changements positifs.



## Mrs. Manuela Hrvatin

She presented Istria Inspirit projects and the need of engagement of different stakeholders in the creation of successful tourism projects that are unique and, at the same time, sustainable. In Istria they present a strong revival, presentation and implementation of cultural intangible and tangible heritage within the creative industries.

More info at <https://www.istrainspirit.hr/en/>

Elle a présenté les projets Istria Inspirit et la nécessité d'impliquer différentes parties prenantes dans la création de projets touristiques réussis, à la fois uniques et durables. En Istrie, ils présentent une forte renaissance, présentation et mise en œuvre du patrimoine culturel immatériel et matériel dans les industries créatives.

Plus d'infos sur <https://www.istrainspirit.hr/en/>



# Pula & Poreč

2018

25<sup>TH</sup> EURHODIP CONFERENCE



Gala Diner in Valamar Hotel



J.J. Dominguez, L. Lezama, H. Cviki, I. Etcheveste, A. Shafiq, S. Epsimou, A. Moreira accompanied by Spanish and Slovenian students



Cultural Tour in Pula



Two of the fourteen new members of Eurhodip: J.J. Dominguez from EHM, Spain and S. Epsimou from ANKO, Greece



General Assembly at Faculty of Interdisciplinary, Italian and Cultural Studies



Guided tour in Istria



Welcome cocktail



Winner team, StartUp Challenge



Opening ceremony



Start Up Challenge students with Sanja Donelec and Vice Rector, Prof. Nevenka Tatkovic



Opening ceremony

More pictures available on FITIKS Youtube Channel



# EURHODIP Student StartUp Challenge

02/11-06/11/2018,  
Poreč, Istria, Croatia

During the conference in Poreč, a parallel program for students was organized. Students were invited to participate in the Student StartUp Challenge. The twenty students from Portugal, Spain, Slovenia, Croatia, Russia and Kazakhstan spent the five days in camp Polidor (Funtana, Istria) competing to turn their tourism and hospitality ideas into reality.

The students were teamed up in international teams. They had to agree on their idea of tomorrow's hospitality and tourism industry and to solve a complex problem while competing against other teams. Supported by teachers, the students focused on the recent trends in the turbulent and precarious tourism and hospitality environment. The winners impressed the judging panel with their convincing business model, team spirit and determination. Their brainstorming approach to problem solving resulted in the finished project on wellness concepts combined with recent trends in cultural tourism and specific landmarks of the region of Istria, where the conference was held.

For students this was a unique opportunity to work in a multicultural environment, test their innovative ideas, think outside the box, learn quickly, meet future colleagues and last but not least to gain friendships from all around the world.

According to Klara Tuličić, student at the Faculty of Interdisciplinary, Italian and Cultural Studies and a member of the winning team: *EURHODIP Start Up Challenge 2018 was a real treat for ambitious and creative students. While working on our challenge "Innovative wellness product in Camp Polidor", which in the end was the winning one, we've learned to manage the cultural differences in our international team, to improve our on-side research skills by speaking with camp employees, to use statistics as powerful allies in presenting our ideas, and overall to create unusual, and at the same time a fact-based unique selling proposition. I can proudly conclude that this was both a great learning and practical experience, and of course meeting wonderful new friends made it even better. An experience I'd recommend to every student!*



Picture: The winning team with EURHODIP vice president Ms. Helena Cviki: Klara Tuličić (Faculty of Interdisciplinary, Italian and cultural studies, Pula, Croatia), Igor Trindade (Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, Lisbon, Portugal) Karla Mesić (The University College Aspira, Split, Croatia), Aleš Manačinski (The College of Hospitality and Tourism Maribor, Slovenia), Helena Cviki, EURHODIP vice president



Lors de la conférence à Poreč, un programme parallèle pour les étudiants a été organisé. Les étudiants ont été invités à participer au Student StartUp Challenge. Les vingt étudiants venus du Portugal, d'Espagne, de Slovénie, de Croatie, de Russie et du Kazakhstan ont passé les cinq jours au camp Polidor (Funtana, Istrie) en compétition pour concrétiser leurs idées en matière de tourisme et d'accueil.

Les étudiants ont été regroupés dans des équipes internationales. Ils étaient supposés s'entendre sur leur idée de l'hôtellerie et du tourisme de demain et résoudre un problème complexe tout en rivalisant avec d'autres équipes. Soutenus par des enseignants, les élèves se sont concentrés sur les tendances récentes dans le monde du tourisme et de l'hôtellerie. Les gagnants ont impressionné le jury par leur modèle commercial convaincant, leur esprit d'équipe et leur détermination. Leur approche de remue-méninges en matière de résolution de problèmes a abouti au projet développé sur le concept de bien-être, combiné aux tendances récentes du tourisme culturel et à des points de repère spécifiques de la région d'Istrie, où la conférence a eu lieu.

Pour les étudiants, ce fut l'expérience unique de travailler dans un environnement multiculturel, de tester leurs idées innovantes, de sortir des sentiers battus, d'apprendre rapidement, de rencontrer de futurs collègues et, surtout, de nouer des amitiés dans le monde entier.

Selon Klara Tuličić, étudiante à la Faculty of Interdisciplinary, Italian and Cultural Studies et membre de l'équipe lauréate: *EURHODIP Start Up Challenge 2018 était un vrai régal pour les étudiants ambitieux et créatifs. Pendant que nous travaillions sur notre défi "Produit de bien-être innovant au Camp Polidor", qui a été finalement le gagnant, nous avons appris à gérer les différences culturelles au sein de notre équipe internationale, à améliorer nos compétences en matière de recherche complémentaire en parlant aux employés du camp. à utiliser les statistiques comme de puissants alliés pour présenter nos idées et, globalement, pour créer une proposition de vente unique, inhabituelle et basée sur les faits. Je peux en conclure fièrement que c'était à la fois un apprentissage formidable et une expérience pratique, et bien sûr, rencontrer de supers nouveaux amis l'a rendu encore meilleure. Une expérience que je recommanderais à tous les étudiants!*

## EURHODIP ★ AWARD ★ 2018

CAMP POLIDOR AND FAMILY UKUŠIĆ  
CAMP POLIDOR ET FAMILLE UKUŠIĆ



Camp Polidor is the best small camp in Croatia and is owned and managed by Family Ukušić.

Their efforts in providing support to the University of Pula, Faculty of Interdisciplinary, Italian and Cultural Studies in the mission of connecting and interrelating university life with practice is much appreciated. They have been welcoming students to their camp for years, engaging them in their business, giving them various responsibilities and providing them with first hand experiences in tourism. Family Ukušić is always open to cooperation and they recognize the importance of practical training. The students acquire practical skills and knowledge in an inspiring environment with professionals. Family Ukušić is always open to cooperation with scientific institutions and apart from supporting the development of the so-called "dual study initiatives", they have been participating in a series of projects that aim to foster development of human capital in tourism in cooperation with the University of Pula and Faculty.

Family Ukušić (Federica, Giulia, Katja and Adriano) is an enthusiastic, passionate, energetic, "full of life" family, constantly striving for excellence. They have been providing stunning and extraordinary services to their clients. Service is the lifeblood of their organization. Service is their attitude. Their passion is the spark that illuminated their path to success.

Le camp Polidor est le meilleur petit camping de Croatie appartenant et géré par la famille Ukušić.

Leurs efforts pour apporter un soutien à l'University of Pula, Faculty of Interdisciplinary, Italian and Cultural Studies dans le but de relier la vie universitaire à la pratique sont très appréciés. Ils accueillent les étudiants dans leur camping depuis des années, les engageant dans leur entreprise, leur attribuant diverses responsabilités et leur fournissant des expériences de première main dans le tourisme. La famille Ukušić est toujours ouverte à la coopération et reconnaît l'importance des formations pratiques. Les étudiants acquièrent des compétences et des connaissances pratiques dans un environnement stimulant avec des professionnels. La famille Ukušić est toujours ouverte à la coopération avec des institutions scientifiques. Outre le soutien au développement des formations en alternance, elle participe à une série de projets visant à favoriser le développement du capital humain dans le tourisme en coopération avec l'Université de Pula et la faculté.

La famille Ukušić (Federica, Giulia, Katja et Adriano) est une famille enthousiaste, passionnée, dynamique, pleine de vie et constamment à la recherche de l'excellence. Ils fournissent des services étonnants et extraordinaires à leurs clients. Le service est la pierre angulaire de leur organisation. Le service est leur attitude. Leur passion est l'étincelle qui a éclairé leur chemin vers le succès.

Take your meetings and events to the next level together with Barceló Hotel Group. Find out a world of venues created to inspire and surprise.

MeetBarceló is the Barceló Hotel Group M.I.C.E división intended exclusively for Events & Meetings professionals.

Contact us to make your next meeting a success and follow MeetBarceló's social media profiles to be inspired.

[www.meetbarcelo.com](http://www.meetbarcelo.com)

**Barceló**  
HOTEL GROUP

**ROYAL HIDEAWAY**  
LUXURY HOTELS & RESORTS

**Barceló**  
HOTELS & RESORTS

**Occidental**  
HOTELS & RESORTS

**allegro**  
HOTELS

Liceu 2018 Opera Barcelona



# EURHODIP START-UP CHALLENGE

EURHODIP CONFERENCE



16-20 OCTOBER 2019



*Let's build bridges together*

*You are in last year of hospitality & tourism studies  
and you want to represent your school?*

Join this new edition of the **EURHODIP START-UP CHALLENGE!**

Please contact [startup@vatel.com.tr](mailto:startup@vatel.com.tr) [www.eurhodip-istanbul.com](http://www.eurhodip-istanbul.com)

Apply before **30 JULY 2019**



*16 October 2019*

**Morning**

Executive Board Meeting (10:00am - noon)

**Afternoon**

Board of Directors Lunch & Meeting at the Renaissance Bosphorus Hotel

**Evening**

Arrival of Convention Participant Members  
Welcome Cocktail at the Renaissance Bosphorus Hotel's Roof: 212 Bar & Lounge

*18 October 2019*

**Morning**

9:00 Transfer from Renaissance Bosphorus Hotel to VATEL Istanbul Campus at Nisantasi University  
9:30 EURHODIP General Assembly at VATEL Istanbul - Nisantasi University Maslak Campus  
12:30 Transfer from VATEL Istanbul Campus to Bosphorus

**Afternoon**

13:00 Lunch & Afternoon Cocktail on Bosphorus Boat Trip and Start-Up Challenge Awards Ceremony

(Eurhodip 30. Year Anniversary Celebration between two continents: Asia & Europe)

17:00 Return to Renaissance Bosphorus Hotel

**Evening**

Free Dinner (suggestions will be given by VATEL Istanbul)

*20 October 2019*

Return transfers to Airports.

PS: There are 5 arrival and 3 departure regular transfer busses scheduled for the Airport. Participants must inform H.I.S. Travel Agency at least 30 days before their arrival. For extra private transfers requests, please contact H.I.S. Travel Agency (event organizer) to book.

*17 October 2019*

**Morning**

9:00 Opening of Eurhodip 26th Convention.  
9:30 1st Session: Conference Keynote Presentation  
10:30 Coffee Break  
11:00 2nd Session: Conference Keynote Presentation  
12:30 Lunch at the Renaissance Bosphorus Hotel

**Afternoon**

14:00 Workshop  
15:00 Coffee Break  
16:00 Workshop  
17:00 Turkish Wine Tasting

**Evening**

19:00 – Fish Dinner at the Bosphorus

*19 October 2019*

**Morning**

09:00 Transfer from Renaissance Bosphorus to Old Istanbul District of Sultanahmet.

Lunch in a Kebab Restaurant

**Evening**

18:30 Transfer from Renaissance Bosphorus to The Ritz Carlton Istanbul at the Bosphorus.  
19:00 Welcome Cocktail at The Ritz-Carlton Hotel Istanbul  
19:45 Eurhodip Gala Dinner at The Ritz-Carlton Hotel Istanbul  
23:00 Return transfers to Renaissance Bosphorus Hotel

Four more information:

[www.eurhodip-istanbul.com](http://www.eurhodip-istanbul.com)



TURKISH AIRLINES is the official airline partner of Eurhodip 2019 Congress.

Please contact HIS Travel Agency for 5% to 20% special discount offers\*: [eurhodip-istanbul@his.com.tr](mailto:eurhodip-istanbul@his.com.tr)

\*Ticket discounts are based on ticket class (Economy, Flexible or Business) and promotional tickets are not eligible for discounts.

\*Discounts are available only for tickets booked via HIS Travel



# EURHODIP CONFERENCE

## *Istanbul*



EURHODIP



HOTEL & TOURISM  
BUSINESS SCHOOL

**16-20 OCTOBER 2019**



*Let's build bridges together*



**TURKISH AIRLINES**

A STAR ALLIANCE MEMBER



**RENAISSANCE®**  
ISTANBUL POLAT BOSPHORUS HOTEL



**NIŞANTAŞI**  
ÜNİVERSİTESİ



Grupo  
**LEZAMA**

[www.eurhodip-istanbul.com](http://www.eurhodip-istanbul.com)