

magazine eurhodip

SPRING | SUMMER 2024

www.eurhodip.com



THE LEADING HOTEL SCHOOLS IN EUROPE

NEWS FROM MEMBERS

- DISCOVERING IDIOMATIC TOURISM: AN ESSENTIAL PERSPECTIVE FOR THE INDUSTRY
- NAVIGATING THE (NEW) DIGITAL FRONTIER

FOCUS

- 31ST CONFERENCE TUNISIA

EURHODIP CONFERENCES TOPICS 1994-2007



1994 JULY
NIMES
FRANCE

Education in the hotel and catering schools in Europe
L'Enseignement dans les écoles hôtelières en Europe

1995 JULY
BARCELONA
SPAIN

Hotel Management
Education in Europe
L'Enseignement Hôtelier en Europe

1996 JULY
NAMUR
BELGIUM

The European
Community eating
L'Europe à Table

1997 JULY
GUERNSEY
UNITED KINGDOM

Future strategy for the Independent Hotelier
Les futures stratégies pour l'Hôtellerie Indépendante



1998 NOVEMBER
LYON
FRANCE

European catering and gastronomy
Restauration et gastronomie Européennes

1999 NOVEMBER
HEIDELBERG
GERMANY

Tourism and the hotel industry at the beginning of a new millennium
Tourisme et industrie hôtelière en ce début de millenium

2000 NOVEMBER
SEVILLE
SPAIN

Europe-USA = two visions
Europe-USA = deux visions

2001 NOVEMBER
VENICE
ITALY

Hospitality and catering trades for employment and economic development in Europe
Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration pour l'emploi et le développement économique en Europe



2002 MAY
MAASTRICHT
NETHERLANDS

Hospitality Management in Europe: moving into a new dimension
La gestion de l'hôtellerie en Europe



2003 JULY
MOSCOW
RUSSIA

Euroformation in the hotel and tourism industry
L'Euroformation dans l'Hôtellerie et le Tourisme

2004 JULY
NAMUR
BELGIUM

Quality in Education and in the Hotel Industry
La Qualité dans l'enseignement et l'industrie hôtelière

2005 NOVEMBER
MADRID
SPAIN

The Pleasure to serve
Le Plaisir de servir

2006 JULY
BORDEAUX
FRANCE

Wine: its promotion in restaurants and teaching in schools
Le Vin: sa promotion dans les restaurants et son enseignement dans les écoles



2007 JULY
LONDON
UNITED KINGDOM

Profit through Productivity
L'avantage de la productivité!

PRESIDENT'S NOTE NOTE DU PRÉSIDENT



Dear Associates,

AS WE STAND on the threshold of spring, we welcome not only another edition of our EURHODIP Magazine but also an important gathering of the Board of Directors, this time in Modena, Italy, graciously hosted by IAL Emilia Romagna.

It is poised to be a challenging year for EURHODIP indeed.

Among our foremost tasks is imperative to approve necessary amendments to our statutes at an Extraordinary General Assembly, scheduled for June 7th at the premises of the Vatel Hotel & Tourism Business School in Brussels.

We must adapt the wording of our statutes to comply with the "Nouveau Code des Sociétés et des Associations" as we are headquartered in Belgium and are therefore obliged to adhere to legislative changes.

We also want to use this opportunity to make changes that will make our association more agile in its decision-making processes. We appeal to all voting members to attend this Extraordinary General Assembly.

This year also marks an electoral milestone, as we gather in Tunis for the Conference, and also, to elect the new Board of Directors and the Executive Board. It is a crucial moment for the next triennium, in which the participation and commitment of all members will be of the utmost importance.

Chers Associés,

LORS QUE NOUS SOMMES à l'aube du printemps, nous accueillons non seulement une autre édition de notre magazine EURHODIP, mais également une importante réunion du Conseil d'administration, cette fois à Modène, en Italie, gracieusement organisée par IAL Emilia Romagna.

Cette année s'annonce en effet pleine de défis pour EURHODIP.

L'une de nos tâches principales est impérativement celle d'approuver les modifications nécessaires à nos statuts lors d'une Assemblée Générale Extraordinaire, prévue le 7 juin à VATEL Hotel & Tourism Business School, à Bruxelles.

Nous devons adapter la rédaction de nos statuts pour être conforme au "Nouveau Code des Sociétés et des Associations" car nous avons notre siège social en Belgique et sommes donc obligés de respecter les évolutions législatives.

Nous souhaitons également profiter de cette opportunité pour apporter des changements qui rendront notre association plus agile dans ses processus décisionnels. Nous appelons tous les membres votants à assister à cette Assemblée Générale Extraordinaire.

Cette année marque également une étape électorale alors que nous nous réunissons à Tunis pendant la Conférence pour élire le nouveau Conseil d'administration et le Bureau Exécutif. Il s'agit d'un moment crucial pour le prochain triennat, au cours duquel la participation et l'engagement de tous les membres seront de la plus haute importance.

"In a world that is constantly evolving, discussing tourism education issues with similar associations allows us to create synergies and find solutions that benefit all of us."

"Dans un monde en constante évolution, discuter des problématiques d'éducation touristique avec des associations similaires permet de créer des synergies et de trouver des solutions qui profitent à tous."

I am also pleased to announce that we will be holding a working meeting in Portugal on the middle September, bringing together key associations such as AEHT, AMFORHT, EUHOFA, HSD and CONPEHT. In a world that is constantly evolving, discussing tourism education issues with similar associations allows us to create synergies and find solutions that benefit all of us.

Using the combined resources, we are preparing a conference to discuss the challenges facing tourism education today. Stay tuned for more details and registration information in the coming weeks.

In this issue of our magazine, we provide updates on our latest activities, unveil the program for the November conference in Tunis, and present articles from our associates that we hope you will find engaging.

As we navigate the winds of change and embrace collaboration as principle, let us remain committed to excellence in tourism education. Together, we can meet every challenge and pave the way for a brighter future.

Warm regards,



Paulo Revés

President | Président

J'ai également le plaisir de vous annoncer que nous organiserons une réunion de travail au Portugal les mi-septembre, réunissant des associations clés telles que l'AEHT, l'AMFORHT, l'EUHOFA, la HSD et la CONPEHT. Dans un monde en constante évolution, discuter des problématiques d'éducation touristique avec des associations similaires permet de créer des synergies et de trouver des solutions qui profitent à tous.

En utilisant les ressources combinées, nous préparons une conférence pour discuter des défis auxquels est confrontée l'éducation touristique aujourd'hui. Détails et informations sur les inscriptions vous seront communiqués dans les semaines à venir.

Dans ce numéro de notre magazine, nous faisons le point sur nos dernières activités, dévoilons le programme de la conférence de novembre à Tunis et présentons des articles de nos associés que nous espérons que vous trouverez intéressants.

Alors que nous naviguons dans le vent du changement et que nous adoptons la collaboration comme principe, nous restons très attachés à l'excellence dans l'éducation touristique. Ensemble, nous pouvons relever tous les défis et ouvrir la voie à un avenir meilleur.

Cordiallyment,



Head Office | Siège Social
Eurhodip AISBL
(Association Internationale Sans But Lucratif)
40, rue de Washington
1050 Bruxelles | Belgique
www.eurhodip.com

**Administrative Secretariat
Secrétariat Administratif**
Turismo de Portugal, I.P.
– Direção de Formação
Departamento de Dinamização
Escolare Cooperação Internacional
Rua Ivone Silva 6
1050-124 Lisboa – Portugal

**Editorial coordination
Coordination éditoriale**
Paulo Revés

**Texts collection and organization
Collecte et organisation de texte**
Paulo Baptista

Translation | Traduction
Mário Soares
Turismo de Portugal, I.P.

**Revision of texts
Révision des textes**
Henri Magne (Français)
Nafiya Guden (English)

**Design and printing
Conception et impression**
Nastintas | Design & Comunicação

Edition | Édition
2024 May Mai

Printing | Tirage
500 units unités

Image credits | Crédits photos
Cover:
© TravelWorld / Adobe Stock
Back cover:
© Mouhamed Nourdine / Adobe Stock
Tunis conference logo draw lines:
© Color Maker / Shutterstock

Others attributed on the page
or from Eurhodip members
and partners.
Les autres attribués sur
la page ou par les membres
et partenaires Eurhodip.

NEW CANDIDATE MEMBERS

EURHODIP NEWS

- 99TH BOD MEETING: A KEY MILESTONE
- EURHODIP LAUNCHES COLLABORATION CHALLENGE TO DIFFERENT SISTER ASSOCIATIONS
- 20 STUDENTS PURSUING EUROPEAN BACHELOR OF HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT CERTIFICATIONS
- CHEFS ASSOCIATION OF PAKISTAN AND COTHM HOST GRAND MEMBERSHIP AWARD CEREMONY
- EURHOQUAL BRAND RENEWAL FOR UK AND EU
- UNIVERSITY-INDUSTRY COLLABORATION FOR SUCCESSFUL STUDENT INTERNSHIPS
- 30TH ANNUAL CONFERENCE – FAMAGUSTA 2023

NEWS FROM OUR MEMBERS

**DISCOVERING IDIOMATIC TOURISM:
AN ESSENTIAL PERSPECTIVE
FOR THE INDUSTRY**
Guilhame Garcia

**NAVIGATING THE (NEW)
DIGITAL FRONTIER**

EURHODIP CREATIVE STUDENT COMPETITIONS

**BALANCING NOSTALGIA AND INNOVATION:
THE HOSPITALITY REVOLUTION**
Mattia Cicognani

**PRACTICAL TRAINING – ESSENTIAL
TOOL IN RECRUITING NEW EMPLOYEES
IN HOSPITALITY**

**EURHOQUAL – QUALITY LABEL
BY EURHODIP**

**CONFERENCE 2023
TUNIS – TUNISIA
THE TOMORROW SCHOOL**

PROGRAM

NOUVEAUX MEMBRES CANDIDATS

EURHODIP ACTUALITÉS

- 06 RÉUNION DU 99ÈM CA: UNE ÉTAPE CLÉ
- 07 EURHODIP LANCE UN DÉFI DE COLLABORATION À DIFFÉRENTES ASSOCIATIONS SOEURS
- 08 20 ÉTUDIANTS POURSUIVANT DES CERTIFICATIONS DE BACHELOR EUROPÉEN EN GESTION DE L'HÔTELERIE ET DU TOURISME
- 09 ASSOCIATION DES CHEFS DU PAKISTAN ET COTHM ORGANISENT UNE GRANDE CÉRÉMONIE DE REMISE DE PRIX D'ADHÉSION
- 10 RENOUVELLEMENT DE LA MARQUE EURHOQUAL POUR LE ROYAUME-UNI ET L'UE
- 10 COLLABORATION UNIVERSITÉ-INDUSTRIE POUR DES STAGES ÉTUDIANTS RÉUSSIS
- 12 30ÈME CONFÉRENCE ANNUELLE – FAMAGOUSTE 2023

DES NOUVELLES DE NOS MEMBRES

**À LA DÉCOUVERTE DU TOURISME
IDIOMATIQUE: UNE PERSPECTIVE
ESSENTIELLE POUR L'INDUSTRIE**

**NAVIGUER DANS LA (NOUVELLE)
FRONTIÈRE NUMÉRIQUE**
Mariana Sobral

EURHODIP CRÉATIVE CONCOURS ÉTUDIANT

**ÉQUILIBRE LA NOSTALGIE ET L'INNOVATION:
LA RÉVOLUTION DE L'HÔTELLERIE**

**FORMATION PRATIQUE – OUTIL ESSENTIEL
DANS LE RECRUTEMENT DE NOUVEAUX
EMPLOYÉS DANS L'HOSPITALITÉ**
Helena Rošker

**EURHOQUAL – LABEL QUALITÉ
PAR EURHODIP**

**CONFÉRENCE 2024
TUNIS – TUNISIE
L'ECOLE DE DEMAIN**

PROGRAMME

- ★ European Diploma of Hotel, Culinary Arts & Catering (level EQF 5)
- ★ European Bachelor of Hospitality & Tourism Management (level EQF 6)
- ★ European MBA of Hotel & Tourism (level EQF 7)



Value European skills in the industry
Facilitate integration into real-world work
Be part of an international alumni network
Do you want to give your training the European touch?



EURHODIP QUALIFICATIONS
MAKE THE DIFFERENCE!
Be part of it!

NEW CANDIDATE MEMBERS NOUVEAUX MEMBRES CANDIDATS

If you are interested in being a member of Eurhodip, you will find all the information on our website or email to bruxelles@eurhodip.com

Si vous aussi vous souhaitez devenir membre d'Eurhodip, vous trouverez toutes les informations sur notre site ou bien par email bruxelles@eurhodip.com

ISCE – Instituto Superior de Lisboa e Vale do Tejo is a Polytechnic Higher Education Institution, founded in 1984 in Portugal, which develops teaching, research, and community extension activities in the areas of educational sciences, sports sciences, business sciences, and social and human sciences.

Located in Odivelas – Lisbon – Portugal, ISCE belongs to the Pedago Group, founded in 1971, which is the most eclectic and intergenerational Portuguese educational group, holding institutions of all levels of education and teaching.

With extensive experience in higher tourism education, ISCE has contributed decisively to the affirmation of tourist activity as one of the drivers of the national economy. Through its Department of Tourism, which presents a diverse training offer that is always adjusted to market trends and needs, our Institute has contributed to the qualification of the Portuguese tourist offer, training over the years hundreds of professionals who have given their hands in the most varied areas of the tourism sector and helping the country to win numerous tourism awards in recent years. Characterized by polytechnic education and directly related to the professional market, ISCE has on its staff specialist teachers who are nationally and internationally renowned in the sector and also enjoy very close relationships and partnerships with hundreds of companies and tourist institutions.

About to complete 3 decades of activity, the ISCE Department of Tourism currently has specialized training offers in the areas of Hotel Management and Sports and Adventure Tourism (short cycles), Tourism Management (graduation), Gender Equality in Tourism, Tour Guiding, and Events' Organization (post-graduations) and master's degree in Tourism and Hotel Management (under approval). In addition to the training component, the ISCE Tourism Department has an R&D center, where it conducts a range of international research and partnership projects, as well as its indexed scientific journal – Tourism and Hospitality International Journal.

L'ISCE - Instituto Superior de Lisboa e Vale do Tejo est un établissement d'enseignement supérieur polytechnique, fondé en 1984 au Portugal, qui développe des activités d'enseignement, de recherche et d'extension communautaire dans les domaines des sciences de l'éducation, des sciences du sport, des sciences commerciales et des sciences sociales et humaines.

Situé à Odivelas – Lisbonne – Portugal, l'ISCE appartient au groupe Pedago, fondé en 1971, qui est le groupe éducatif portugais le plus éclectique et intergénérationnel, regroupant des institutions de tous les niveaux d'enseignement.

Avec une expérience étendue dans l'enseignement supérieur du tourisme, l'ISCE a contribué de manière décisive à l'affirmation de l'activité touristique comme l'un des moteurs de l'économie nationale. À travers son Département du Tourisme, qui propose une offre de formation diversifiée toujours adaptée aux tendances et aux besoins du marché, notre Institut a contribué à la qualification de l'offre touristique portugaise, formant au fil des ans des centaines de professionnels qui ont œuvré dans les domaines les plus variés du secteur du tourisme et ont aidé le pays à remporter de nombreux prix touristiques ces dernières années. Caractérisé par une éducation polytechnique et directement lié au marché professionnel, l'ISCE compte dans son personnel des enseignants spécialisés qui sont reconnus nationalement et internationalement dans le secteur et qui entretiennent également des relations étroites et des partenariats avec des centaines d'entreprises et d'institutions touristiques.

À l'approche de trois décennies d'activité, le Département du Tourisme de l'ISCE propose actuellement des formations spécialisées dans les domaines de la Gestion Hôtelière et du Tourisme Sportif et Aventure (cycles courts), de la Gestion du Tourisme (diplôme), de l'Égalité des Sexes dans le Tourisme, de l'Accompagnement Touristique et de l'Organisation d'Événements (post-graduations) ainsi qu'un master en Gestion du Tourisme et de l'Hôtellerie (en cours d'approbation). En plus de la composante formation, le Département du Tourisme de l'ISCE dispose d'un centre de R&D, où il mène divers projets de recherche et de partenariat internationaux, ainsi que de sa revue scientifique indexée – Tourism and Hospitality International Journal.



Instituto Superior
de Lisboa e Vale do Tejo

99TH BOD MEETING: A KEY MILESTONE

RÉUNION DU 99^E CA: UNE ÉTAPE CLÉ



THE EXECUTIVE BOARD is delighted to announce the forthcoming 99th meeting of the Board of Directors (BoD) of Eurhodip, scheduled to convene on May 16, 2024, in Modena, Italy, hosted by Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni – IAL Emilia Romagna. This meeting represents a pivotal event in shaping the future direction of Eurhodip.

One of the most important agenda items is the Renewal of Eurhodip's Statutes. These statutes are scheduled for approval at the forthcoming Extraordinary General Assembly, set to convene in Brussels in June, organized specifically for this purpose.

This renewal steams from the legal requirement for the statutes to comply with the Code des Sociétés et Associations, Belgian, and addresses the need to adapt more swiftly to the new technological era while simultaneously streamlining its operations.

It is important to remember that Eurhodip is an organization based in Belgium and, therefore, must be aligned with what is determined by Belgian law.

Eurhodip extends its sincere gratitude to Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni - IAL Emilia Romagna for graciously hosting this significant meeting, namely to Alessandra Ferrari, Academic Director and Eurhodip's Vice-President, and Ciro Donnarumma, President of the Board of Directors of IAL Emilia Romagna, for accepting the challenge of hosting the 99th Eurhodip BoD. Their dedication to excellence in hospitality education reflects Eurhodip's values and goals.



LE CONSEIL EXÉCUTIF est ravi d'annoncer la prochaine 99^e réunion du Conseil d'administration (CA) d'Eurhodip, prévue pour le 16 mai 2024 à Modène, en Italie, accueillie par la Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni - IAL Emilia Romagna. Cette réunion représente un événement crucial dans la définition de l'orientation future d'Eurhodip.

Un des points à l'ordre du jour les plus importants est le Renouveau des Statuts d'Eurhodip. Ces statuts sont prévus pour approbation lors de la prochaine Assemblée Générale Extraordinaire, qui se tiendra à Bruxelles en juin, organisée spécifiquement à cet effet.

Ce renouvellement découle de l'exigence légale pour les statuts de se conformer au Code des Sociétés et Associations belge et répond à la nécessité de s'adapter plus rapidement à la nouvelle ère technologique tout en rationalisant simultanément ses opérations.

Il est important de rappeler qu'Eurhodip est une organisation basée en Belgique et, par conséquent, doit être alignée sur ce qui est déterminé par la loi belge.

Eurhodip exprime sa sincère gratitude à la Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni - IAL Emilia Romagna pour avoir gracieusement accueilli cette réunion importante, notamment à Alessandra Ferrari, directrice académique et vice-présidente d'Eurhodip, et à Ciro Donnarumma, président du conseil d'administration de l'IAL Emilia Romagna, pour avoir accepté le défi d'accueillir le 99^e CA d'Eurhodip. Leur dévouement à l'excellence dans l'éducation en hôtellerie reflète les valeurs et les objectifs d'Eurhodip.

EURHODIP LAUNCHES COLLABORATION CHALLENGE TO DIFFERENT SISTER ASSOCIATIONS

EURHODIP LANCE UN DÉFI DE COLLABORATION À DIFFÉRENTES ASSOCIATIONS SOEURS



IN A SIGNIFICANT MOVE TOWARDS fostering collaboration and synergy in the hospitality and tourism education sector, EURHODIP's Executive Board conducted several online meetings with different similar associations such as AEHT, EUHOFA, AMFORHT, and HSD, aiming to enhance mutual understanding and explore possibilities for joint projects. Fruitful discussions and strategic decisions witnessed during these meetings facilitated a better understanding of each organization's scope and potential areas of cooperation.

Participants engaged in identifying potential areas of collaboration, focusing on activities and projects that could add value to members of both associations. Through this collaborative effort, the aim is to leverage collective expertise and resources for mutual benefit.

Moreover, recognizing the importance of synchronization and avoiding conflicts, the meetings addressed the need to harmonize the dates of next year's annual conferences. This proactive step aims to optimize participation and facilitate engagement across different associations.

By expanding the scope of collaboration, the objective is to promote a network of synergies within the hospitality and tourism industry, driving innovation and excellence, values proclaimed by Eurhodip over the years.

These associations expressed their commitment to nurturing this collaborative spirit, emphasizing the potential for collective growth and advancement within the sector. As the groundwork for collaboration is laid, we all eagerly anticipate a future marked by fruitful partnerships and shared successes.

DANS UNE DÉMARCHE SIGNIFICATIVE visant à favoriser la collaboration et la synergie dans le secteur de l'éducation en hôtellerie et tourisme, le conseil exécutif d'Eurhodip a organisé plusieurs réunions en ligne avec différentes associations similaires telles que l'AEHT, l'EUHOFA, l'AMFORHT et le HSD, dans le but d'améliorer la compréhension mutuelle et d'explorer les possibilités de projets communs. Les discussions fructueuses et les décisions stratégiques observées lors de ces réunions ont facilité une meilleure compréhension du champ d'action de chaque organisation et des domaines potentiels de coopération.

Les participants se sont engagés à identifier les domaines potentiels de collaboration, en se concentrant sur les activités et projets susceptibles d'apporter de la valeur aux membres des deux associations. À travers cet effort collaboratif, l'objectif est de tirer parti de l'expertise collective et des ressources pour un bénéfice mutuel.

De plus, reconnaissant l'importance de la synchronisation et évitant les conflits, les réunions ont abordé la nécessité d'harmoniser les dates des conférences annuelles de l'année prochaine. Cette démarche proactive vise à optimiser la participation et à faciliter l'engagement au sein des différentes associations.

En élargissant le champ de la collaboration, l'objectif est de promouvoir un réseau de synergies au sein de l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme, favorisant l'innovation et l'excellence, des valeurs proclamées par Eurhodip au fil des ans.

Ces associations ont exprimé leur engagement à cultiver cet esprit collaboratif, en mettant l'accent sur le potentiel de croissance collective et d'avancement au sein du secteur. Alors que les bases de la collaboration sont posées, nous attendons tous avec impatience un avenir marqué par des partenariats fructueux et des succès partagés.



20 ÉTUDIANTS POURSUIVANT DES CERTIFICATIONS
DE **BACHELOR EUROPÉEN** EN GESTION
DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME

Stay tuned for further updates as we celebrate the accomplishments of these aspiring professionals and continue to uphold the legacy of excellence in hospitality education through Eurhodip.

Restez à l'écoute pour de nouvelles mises à jour alors que nous célébrons les accomplissements de ces professionnels en herbe et continuons à défendre l'héritage d'excellence dans l'éducation à l'hospitalité grâce à Eurhodie.



ASSOCIATION DES CHEFS DU PAKISTAN ET
COTHM ORGANISENT UNE **GRANDE CÉRÉMONIE
DE REMISE DE PRIX D'ADHÉSION**

Notable figures such as Samina Amjad, Chairperson of the Arfa Karim Foundation, Waqar Ilyas, Senior Vice President of CAP, Imran Ijaz, CEO of Cheezious, and Abdullah Malik, Advocate Supreme Court of Pakistan, among others, attended the event as guests of honor. They joined in the distribution of membership certificates to the new members, further enriching the culinary community in Pakistan.

Des personnalités notables telles que Samina Amjad, Présidente de la Fondation Arfa Karim, Waqar Ilyas, Vice-Président Senior de la CAP, Imran Ijaz, PDG de Cheezious, et Abdullah Malik, Avocat à la Cour Suprême du Pakistan, entre autres, ont assisté à l'événement en tant qu'invités d'honneur. Ils ont participé à la distribution des certificats d'adhésion aux nouveaux membres, enrichissant davantage la communauté culinaire au Pakistan.

RENOUVELLEMENT DE LA MARQUE EURHOQUAL POUR LE ROYAUME-UNI ET L'UE



The Eurhoqual brand renewal sets the stage for a new era of quality and excellence in hospitality and tourism across the UK and EU markets.



Le renouvellement de la marque Eurhoqual ouvre la voie à une nouvelle ère de qualité et d'excellence dans l'hôtellerie et le tourisme à travers les marchés du Royaume-Uni et de l'UE.

The partnership between Abлайkhan University and ASA HRM exemplifies the value of cooperation between higher education institutions and businesses. By providing students with opportunities for international practice and internship, Abлайkhan University and ASA HRM are contributing to the quality of vocational education and the development of competent professionals in the field of tourism and hospitality



**COLLABORATION UNIVERSITÉ-INDUSTRIE
POUR DES STAGES ÉTUDIANTS RÉUSSIS**

La pratique professionnelle est un élément essentiel du processus éducatif à l'Université Abiaikhan, permettant aux étudiants d'appliquer leurs connaissances théoriques dans des contextes réels. Pour les étudiants

Le partenariat entre l'Université Abiaikhon et ASA HRM illustre la valeur de la coopération entre les établissements d'enseignement supérieur et les entreprises. En offrant aux étudiants des opportunités de pratique et de stage internationaux, l'Université Abiaikhon et ASA HRM contribuent à la qualité de l'éducation professionnelle et au développement de professionnels compétents dans le domaine du tourisme et de l'hôtellerie.

THE 30th EURHODIP CONFERENCE, convened under the organization of the Eastern Mediterranean University (EMU) Faculty of Tourism took place from November 1st to November 5th, 2023, in the vibrant city of Famagusta, North Cyprus.

This prestigious conference, themed “Sustainability and Innovation in Tourism and Gastronomy,” promises to be a beacon of insightful discourse and collaborative exploration.

The opening moments of the conference were imbued with cultural richness and symbolic significance. With over 100 distinguished attendees hailing from 16 nations, the ceremony underscored EURHODIP's pivotal role in driving forward the tourism industry on an international scale.

Throughout the conference, student competitions were organized in four different categories: Food and Beverage Management, Tourism Management, Marketing Management, and Culinary Arts. Various interesting academic and practical activities were also conducted.

Distinguished speakers and guests from the tourism and hospitality industry, researchers, tourism educators, students, and industry professionals came together during the conference to share their experiences.

EURHODIP Executive Board, Administrative Board, and General Assembly meetings were held within the scope of the conference. Moreover, keynote speakers who enriched the conference's content included experts in the field such as Pascal Strauss, Prof. Dr. Beverley Wilson-Wünsch, Prof. Dr. Gabriel Laeis, and Prof. Dr. Babak Taheri.

Participation in the conference provides an opportunity for students from EURHODIP member institutions to enhance their skills, experience different cultures, and engage in knowledge-sharing. EURHODIP competitions, held as part of the conference, are events where students test their skills and talents. Competitions in four areas, namely Food and Beverage Management, Culinary Arts, Tourism Management, and Marketing Management, have encouraged the exchange of experience, knowledge, and innovation.

The conference has achieved great success by bringing together many individuals with the aim of sharing the most up-to-date information on education and tourism and strengthening ties in the industry. Prof. Dr. Ali Öztüren, Dean of the EMU Faculty of Tourism, stated that the event facilitated the sharing of the latest information in the tourism and hospitality industry and discussions on future projects, emphasizing that hosting many individuals who came together to strengthen industry connections was a significant achievement.

LA 30ème CONFÉRENCE EURHODIP, organisée par la Faculté du Tourisme de l'Université de la Méditerranée orientale (EMU), s'est tenue du 1er novembre au 5 novembre 2023 dans la vibrante ville de Famagouste, au Nord de Chypre.

Cette prestigieuse conférence, ayant pour thème «Durabilité et Innovation dans le Tourisme et la Gastronomie», promet d'être un phare de discours instructifs et d'exploration collaborative.

Les premiers instants de la conférence étaient imprégnés de richesse culturelle et de signification symbolique. Avec plus de 100 participants distingués venant de 16 nations, la cérémonie a souligné le rôle pivot d'EU-RHODIP dans la promotion de l'industrie du tourisme à l'échelle internationale.

Tout au long de la conférence, des compétitions étudiantes ont été organisées dans quatre catégories différentes : Gestion de la Restauration et des Boissons, Gestion du Tourisme, Gestion du Marketing et Arts Culinaires. Diverses activités académiques et pratiques intéressantes ont également été menées.

Des orateurs et invités distingués de l'industrie du tourisme et de l'hospitalité, des chercheurs, des éducateurs du tourisme, des étudiants et des professionnels de l'industrie se sont réunis lors de la conférence pour partager leurs expériences.

Les réunions du Conseil Exécutif, du Conseil d'Administration et de l'Assemblée Générale d'EURHODIP ont eu lieu dans le cadre de la conférence. De plus, les intervenants principaux ayant enrichi le contenu de la conférence comprenaient des experts du domaine tels que Pascal Strauss, le Prof. Dr. Beverley Wilson-Wünsch, le Prof. Dr. Gabriel Laeis et le Prof. Dr. Babak Taheri.

La participation à la conférence offre aux étudiants des institutions membres d'EURHODIP l'opportunité de développer leurs compétences, d'expérimenter différentes cultures et de s'engager dans le partage des connaissances. Les compétitions EURHODIP, organisées dans le cadre de la conférence, sont des événements où les étudiants mettent à l'épreuve leurs compétences et leurs talents. Les compétitions dans quatre domaines, à savoir la Gestion de la Restauration et des Boissons, les Arts Culinaires, la Gestion du Tourisme et la Gestion du Marketing, ont encouragé l'échange d'expérience, de connaissance et d'innovation.

La conférence a connu un grand succès en réunissant de nombreuses personnes dans le but de partager les informations les plus récentes sur l'éducation et le tourisme et de renforcer les liens dans l'industrie. Le Prof. Dr. Ali Öztüren, Doyen de la Faculté du Tourisme de l'EMU, a déclaré que l'événement facilitait le partage des dernières informations dans l'industrie du tourisme et de l'hospitalité et les discussions sur les projets futurs, en soulignant que le fait d'accueillir de nombreuses personnes venues renforcer les liens de l'industrie constituait une réussite significative.





“ ”

In addition to rapidly improving language skills, idiomatic tourism offers travelers the opportunity to step out of their comfort zone and discover a new culture in an immersive and authentic way.

In our school in Seville, the cultural aspect of language learning is fundamental. When Bernhard Roters founded the CLIC school in 1983, he was well aware of this. CLIC stands for "Centro de Lenguas e Intercambio Cultural" (Language Center and Cultural Exchange). Language learning is also a cultural exchange.

Every week for over 40 years, we have welcomed people from all over the world: school groups and students accompanied by their teachers, foreign students who want to integrate into the Spanish university system, sport lovers who took part in surf & Spanish course in our school in Cádiz, groups of teachers in Erasmus+ projects, individual students, senior students who come to combine language learning with themes such as Gastronomy, Flamenco, or even Spanish and art in our school in Málaga.

In short, the school is a true Tower of Babel, a multicultural melting pot that condenses learning and multiculturalism.

In terms of benefits for the hotel industry, linguistic tourism offers a valuable opportunity to diversify clientele and attract travelers from around the world in search of a unique educational and cultural experience. Furthermore, it contributes to stimulating the local economy by

C'est vivre la culture à la première personne, c'est perdre cette peur de la langue étrangère en la mettant en pratique dans toutes les petites situations du quotidien tout en profitant de l'expérience, du moment.

Pour d'autres personnes, un séjour linguistique c'est aussi une manière de voyager seul sans l'être. C'est intégrer un groupe de personnes qui partagent un même but: apprendre une langue. Et puis c'est aussi rencontrer des gens, rencontrer des gens des quatre coins du monde.

Dans notre école de Séville, l'aspect culturel est fondamental. Quand Bernhard Roters fonda l'école CLIC en 1983, il en était déjà bien conscient. CLIC, c'est l'acronyme de "Centro de Lenguas e Intercambio Cultural". L'apprentissage des langues est aussi un échange de culture.

Depuis plus de 40 ans, nous accueillons chaque semaine des gens du monde entier: Groupes scolaires et étudiants accompagnés de leurs professeurs, étudiants étrangers qui souhaitent intégrer le système universitaire espagnol, cours combinés Surf et espagnol dans notre école de Cádiz, Groupes de professeurs en projets Erasmus+, étudiants individuels, étudiants seniors qui viennent combiner l'apprentissage de la langue à des thématiques comme la Gastronomie, le Flamenco ou bien encore espagnol et art dans notre école de Málaga

En définitive, l'école est une vraie tour de Babel, un creuset multiculturel qui condense l'apprentissage et la multiculturalité.

En termes d'avantages pour l'industrie hôtelière maintenant, le tourisme linguistique offre une opportunité précieuse de diversifier la clientèle et d'attirer des voyageurs du monde entier à la recherche d'une expérience éducative et culturelle unique. De plus, il contribue à stimuler l'économie locale en encourageant les dépenses touristiques dans divers secteurs tels que l'hébergement, la restauration, le transport et les activités récréatives. La fameuse économie circulaire est bien là.

encouraging tourist spending in various sectors such as accommodation, dining, transportation, and recreational activities. The famous circular economy is there.

In the specific case of CLIC IH Seville, beyond the direct relationship that is created between our students and the local tourism sector, the school also collaborates with these local actors. Service providers, restaurants, transportation companies, other training entities, hotel groups, etc.

Finally, the average duration of a typical tourist stay is estimated at around 4 nights, while that of a language tourism stay is around 4 weeks. This extended duration provides tourism actors with an additional opportunity to build customer loyalty and diversify their offerings. This allows for better distribution of demand over time, mainly during slow periods when traditional tourism becomes rarer.

In summary, linguistic tourism represents a fascinating and evolving facet of the tourism industry, which deserves increased attention from hospitality professionals. By recognizing and leveraging the opportunities offered by this market segment, establishments can enhance their competitiveness and offer memorable experiences to travelers from around the world, seeking authenticity off the beaten path.

Dans le cas concret de CLIC IH Séville, au-delà de la relation directe qui se crée entre nos étudiants et le secteur touristique local, l'école collabore aussi avec ces acteurs locaux. Fournisseurs de services, restaurants, entreprises de transport, collaboration avec d'autres entités de formation, groupes hôteliers, etc.

Enfin, la durée moyenne d'un séjour touristique classique est estimée à environ 4 nuits, tandis que celle d'un séjour de tourisme idiomatique tourne autour des 4 semaines. Cette durée prolongée offre aux acteurs du tourisme une opportunité supplémentaire de fidéliser leur clientèle et de diversifier leurs offres. Cela permet de mieux répartir la demande sur le temps, principalement dans des périodes creuses où le tourisme classique se fait plus rare.

En résumé, le tourisme linguistique représente une facette fascinante et en évolution de l'industrie touristique, qui mérite une attention accrue de la part des professionnels de l'hôtellerie. En reconnaissant et en exploitant les opportunités offertes par ce segment de marché, les établissements peuvent améliorer leur compétitivité et offrir des expériences mémorables aux voyageurs du monde entier, venus à la recherche d'authenticité en dehors des sentiers battus.

“ ”

Outre l'amélioration rapide des compétences linguistiques, le tourisme idiomatique offre aux voyageurs l'opportunité de sortir de leur zone de confort et de découvrir une nouvelle culture de manière immersive et authentique

NAVIGATING THE (NEW) DIGITAL FRONTIER

MY PERSPECTIVE ON THE IMPACT
OF TECHNOLOGY ON GUEST
EXPERIENCES IN HOSPITALITY

NAVIGUER DANS LA (NOUVELLE) FRONTIÈRE NUMÉRIQUE

MA PERSPECTIVE SUR L'IMPACT DE LA
TECHNOLOGIE SUR LES EXPÉRIENCES
DES CLIENTS DANS L'HÔTELLERIE

INTRODUCTION

In the fast world of hospitality, the influence of technology on guest experiences cannot be denied as well as in other tourism and hospitality areas (or can we say in every aspect of our lives?). As a teacher at the Escola de Hotelaria e Turismo do Porto (School of Hospitality and Tourism of Porto, Portugal) for over five years, and member of the marketing and communications office, I have witnessed the significant changes that technology has brought. In this article, I will share my personal insights on hospitality, exploring both the positive and the most challenging aspects of technology's impact on guest interactions.

EMBRACING THE DIGITAL REVOLUTION

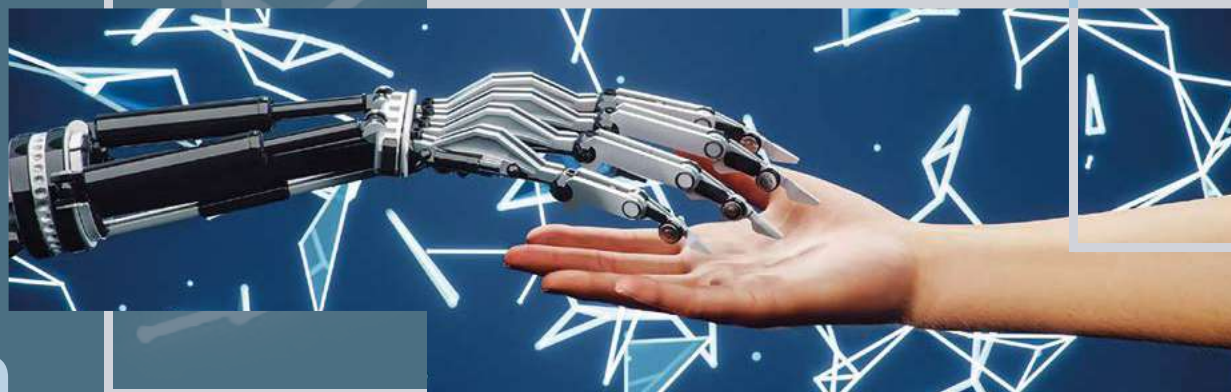
Technology has obviously revolutionized the way we approach guest experiences in the hospitality sector: from the initial booking process to the follow up feedback, every point has been touched by the latest technology innovations. Online reservation platforms have made the booking process easier and more intuitive, allowing guests to plan their stays with just a few clicks, anytime, anywhere. This convenience has not only enhanced the overall guest experience but has also opened new opportunities for businesses to reach (even more) a worldwide audience.

INTRODUCTION

Dans le monde rapide de l'hôtellerie, l'influence de la technologie sur les expériences des clients ne peut être niée, tout comme dans d'autres domaines du tourisme et de l'hôtellerie (ou peut-on dire dans tous les aspects de nos vies ?). En tant qu'enseignante à l'Escola de Hotelaria e Turismo do Porto (École d'hôtellerie et de tourisme de Porto, Portugal) depuis plus de cinq ans, et membre du bureau du marketing et des communications, j'ai été témoin des changements significatifs que la technologie a apportés. Dans cet article, je partagerai mes perspectives personnelles sur l'hospitalité, explorant à la fois les aspects positifs et les aspects les plus difficiles de l'impact de la technologie sur les interactions avec les clients.

ADOPTER LA RÉVOLUTION NUMÉRIQUE

La technologie a évidemment révolutionné la manière dont nous abordons les expériences des clients dans le secteur de l'hôtellerie : du processus de réservation initial à la rétroaction de suivi, chaque point a été touché par les dernières innovations technologiques. Les plateformes de réservation en ligne ont rendu le processus de réservation plus facile et plus intuitif, permettant aux clients de planifier leur séjour en quelques clics, à tout moment et en tout lieu. Cette commodité a



As a teacher I have seen how integrating cutting-edge technology into our curriculum has become more and more important. This new generation of hospitality professionals must have technological knowledge to thrive in an industry that is becoming increasingly reliant on (the constant and fast) digital innovation but also never forget that we are humans always looking for meaningful connections.

THE PERSONAL TOUCH

While technology has undoubtedly streamlined many aspects of guest interactions, there is a fine line between efficiency and the loss of personal touch and connection. The challenge lies in striking the right balance between technology and humanity.

Automated check-in kiosks and mobile room keys can expedite the check-in process, providing guests with a swift and hassle-free experience. However, this convenience should not come at the expense of human connection, an essential element of the hospitality industry.

In my years at the School of Hospitality and Tourism of Porto, I have emphasized the importance of instilling interpersonal skills in our students. Technology should complement, not replace: the warmth and personalized service that defines hospitality is one of the keys to happy customers. As we embrace digital advancements, it is crucial to remind ourselves that technology should serve as a tool to boost the services we provide, not substitute us.

PERSONALIZING EXPERIENCES THROUGH DATA

With all this technological evolution, one of the most significant advantages, in my opinion, must be highlighted: the collection and analysis of data allows guests' preferences and spending patterns to be known, which can give rise to targeted campaigns, fed by this essential information, maximizing business, and enhancing the customer experience.

non seulement amélioré l'expérience globale des clients, mais a également ouvert de nouvelles opportunités aux entreprises pour toucher un public mondial (encore plus).

En tant qu'enseignante, j'ai constaté à quel point l'intégration de technologies de pointe dans notre programme d'études est devenue de plus en plus importante. Cette nouvelle génération de professionnels de l'hôtellerie doit avoir des connaissances technologiques pour prospérer dans une industrie de plus en plus dépendante de l'innovation numérique (constante et rapide), mais ne jamais oublier que nous sommes des humains toujours à la recherche de connexions significatives.

LA TOUCHE PERSONNELLE

Bien que la technologie ait sans aucun doute rationalisé de nombreux aspects des interactions avec les clients, il existe une fine ligne entre l'efficacité et la perte de la touche personnelle et de la connexion. Le défi consiste à trouver le bon équilibre entre la technologie et l'humanité.

Les bornes d'enregistrement automatisées et les clés de chambre mobiles peuvent accélérer le processus d'enregistrement, offrant aux clients une expérience rapide et sans tracas. Cependant, cette commodité ne doit pas se faire au détriment de la connexion humaine, élément essentiel de l'industrie de l'hospitalité.

Au cours de mes années à l'École d'hôtellerie et de tourisme de Porto, j'ai souligné l'importance d'inculquer des compétences interpersonnelles à nos étudiants. La technologie doit compléter, pas remplacer : la chaleur et le service personnalisé qui définissent l'hospitalité sont l'une des clés pour des clients heureux. Alors que nous adoptons les avancées numériques, il est crucial de nous rappeler que la technologie doit servir d'outil pour améliorer les services que nous fournissons, pas nous remplacer.



**Mariana
SOBRAL**

Communication & Outreach
Office

Teacher at Escola de Hotelaria
e Turismo do Porto



This information analysis also allows for the creation of personalized experiences, tailored to the audience: from welcome amenities to recommendations, it is technology that will help hotels exceed their guests' expectations.

Despite all these advantages, it's important to note that all this information must be managed with care, always guaranteeing guests' privacy and maintaining their trust.

ONLINE REVIEWS AND SOCIAL MEDIA

In this age where technology plays such an important role in our personal and professional lives, it is undeniable that the guest experience is not limited to the hotel room. Social networks and online reviews are important channels where guests can share their experiences, positive or negative, and influence potential customers. Hotels now must actively engage with guests on digital platforms, responding to reviews and leveraging social media to showcase their unique offerings. This shift has made online reputation management a crucial skill for hospitality professionals. Training students to navigate this digital landscape is as vital as teaching them traditional communication strategies.

CHALLENGES

Even though the positive points of technology in hospitality are obvious, it is essential to recognize the challenges that come within the digital revolution we are now living.

Job displacement, as automation becomes more prevalent, is one of the primary concerns. It is important to prepare students for this challenge by helping them get

PERSONNALISER LES EXPÉRIENCES GRÂCE AUX DONNÉES

Avec toute cette évolution technologique, l'un des avantages les plus significatifs, à mon avis, doit être souligné: la collecte et l'analyse des données permettent de connaître les préférences et les habitudes de dépenses des clients, ce qui peut donner lieu à des campagnes ciblées, alimentées par ces informations essentielles, maximisant ainsi les affaires et améliorant l'expérience client.

Cette analyse d'informations permet également la création d'expériences personnalisées, adaptées au public: des cadeaux de bienvenue aux recommandations, c'est la technologie qui aidera les hôtels à dépasser les attentes de leurs clients.

Malgré tous ces avantages, il est important de noter que toutes ces informations doivent être gérées avec soin, garantissant toujours la confidentialité des clients et maintenant leur confiance.

AVIS EN LIGNE ET MÉDIAS SOCIAUX

À une époque où la technologie joue un rôle aussi important dans nos vies personnelles et professionnelles, il est indéniable que l'expérience client ne se limite pas à la chambre d'hôtel. Les réseaux sociaux et les avis en ligne sont des canaux importants où les clients peuvent partager leurs expériences, positives ou négatives, et influencer les clients potentiels. Les hôtels doivent désormais s'engager activement auprès des clients sur les plateformes numériques, répondre aux avis et tirer parti des médias sociaux pour mettre en valeur leurs offres uniques. Ce changement a fait de la gestion de la réputation en ligne une compétence cruciale pour les professionnels de l'hôtellerie. Former les étudiants à naviguer dans ce paysage numérique est aussi vital que de leur enseigner des stratégies de communication traditionnelles.

DÉFIS

Bien que les points positifs de la technologie dans l'hôtellerie soient évidents, il est essentiel de reconnaître les défis liés à la révolution numérique que nous vivons actuellement.

Le déplacement d'emplois, à mesure que l'automatisation devient plus répandue, est l'une des principales préoccupations. Il est important de préparer les étudiants à ce défi en les aidant à acquérir des compétences diverses qui comprennent non seulement la maîtrise technologique, mais aussi le contact humain qui distingue l'hospitalité.

Le rythme rapide des innovations technologiques est un autre défi, car il exige un apprentissage, une formation et une adaptation continus.

diverse skills that includes not only the technological proficiency but also the human touch that sets hospitality apart.

The fast pace of technological innovations is another challenge since it demands continuous learning, training, and adaptation.

It is extremely important to continue training professionals with a strong awareness of "traditional hospitality" but who also can deal with, innovate and learn in this scenario of constant technological evolution.

CONCLUSION

The guest experience in the hospitality sector has been affected rapidly and constantly by innovations in the technology sector. Being someone involved in training and communications within the hospitality sector, I easily recognize the need for a balanced approach to this matter. While technology helps with efficiency and provides insights that are very valuable it should never overshadow the essence of hospitality – the personal touch. It is following this logic that we ensure that our students don't lose their essence while they are up to date with all the new technologies and possibilities that the future brings.

The Escola de Hotelaria e Turismo do Porto has successfully integrated modern technological advancements into its curriculum while preserving the essential human touch that defines the hospitality sector.

The curriculum is designed to ensure that graduates possess the technical proficiency required to thrive in a digitally driven hospitality landscape. Practical training on innovative technologies prepares students for the evolving demands of the industry.

Despite the technological influx, it is a pillar of our educational institution to preserve the human element of hospitality. Interpersonal skills, effective communication, and the ability to empathize are essential components of our curricula. As a teacher, I instill in my students the notion that technology should enhance, not replace, the human touch.

In conclusion, the Escola de Hotelaria e Turismo do Porto excels in teaching the delicate balance between technology and humanity in the hospitality sector. By seamlessly integrating technological education with a strong emphasis on interpersonal skills and ethical considerations, the school molds graduates who are not only technically proficient but also capable of delivering unforgettable guest experiences through genuine connections and a human-centered approach.

As we embrace the digital frontier, let us not forget that at the heart of every memorable guest experience lies a genuine connection forged by humans for humans: we must preserve what's human.

Il est extrêmement important de continuer à former des professionnels avec une forte conscience de l'"hospitalité traditionnelle", mais qui peuvent aussi faire face, innover et apprendre dans ce scénario d'évolution technologique constante.

CONCLUSION

L'expérience client dans le secteur de l'hôtellerie a été rapidement et constamment affectée par les innovations du secteur technologique. En tant que personne impliquée dans la formation et la communication au sein du secteur de l'hôtellerie, je reconnais facilement la nécessité d'une approche équilibrée de cette question. Bien que la technologie aide à l'efficacité et fournisse des informations très précieuses, elle ne doit jamais éclipser l'essence de l'hospitalité - la touche personnelle. C'est en suivant cette logique que nous nous assurons que nos étudiants ne perdent pas leur essence tout en étant à jour avec toutes les nouvelles technologies et possibilités que l'avenir apporte.

L'Escola de Hotelaria e Turismo do Porto a intégré avec succès les progrès technologiques modernes dans son programme d'études tout en préservant le contact humain essentiel qui définit le secteur de l'hôtellerie.

Le programme d'études est conçu pour garantir que les diplômés possèdent la maîtrise technique nécessaire pour prospérer dans un paysage de l'hospitalité entraîné par le numérique. La formation pratique sur les technologies innovantes prépare les étudiants aux exigences évolutives de l'industrie.

Malgré l'afflux technologique, il est un pilier de notre établissement éducatif de préserver l'élément humain de l'hospitalité. Les compétences interpersonnelles, la communication efficace et la capacité à empathiser sont des composantes essentielles de nos programmes d'études. En tant qu'enseignante, j'inculque à mes étudiants l'idée que la technologie devrait améliorer, pas remplacer, la touche humaine.

En conclusion, l'Escola de Hotelaria e Turismo do Porto excelle dans l'enseignement de l'équilibre délicat entre la technologie et l'humanité dans le secteur de l'hôtellerie. En intégrant de manière transparente l'éducation technologique avec un fort accent sur les compétences interpersonnelles et les considérations éthiques, l'école forme des diplômés qui sont non seulement techniquement compétents, mais aussi capables de fournir des expériences client inoubliables grâce à des connexions authentiques et une approche centrée sur l'humain.

Alors que nous embrassons la frontière numérique, n'oublions pas qu'au cœur de chaque expérience client mémorable se trouve une connexion authentique forgée par des humains pour des humains: nous devons préserver ce qui est humain.



EURHODIP STUDENT COMPETITIONS



EURHODIP

EURHODIP OBLIGATIONS

There will be 4 Coordinators.
One for each Competition.

They will be a link
between the EURHODIP
organization, the organizer
school and also with the
participating schools.

HOW TO APPLY:

Each student, must full
fill their registration form
for the Eurhodip 2024
Conference.

OBLIGATIONS EURHODIP

Il y aura 4 coordonnateurs.
Un pour chaque Compétition.

Ils seront un lien entre
l'organisation EURHODIP,
l'école organisatrice et
également avec les écoles
participantes.

COMMENT 'INSCRIRE:

Chaque étudiant doit
remplir son formulaire
d'inscription pour la
conférence Eurhodip 2024.

WHAT IS THE EURHODIP COMPETITIONS?

"EURHODIP COMPETITIONS" is an event with-
in the annual conference that tests the skills and
competences of students from EURHODIP schools
in 4 areas of training: **F&B Management, Tourism
Management, Marketing Management and Culi-
nary Arts.**

The Competitions are a way to promote the ex-
change of experiences, knowledge, and innovation.

WHICH SCHOOLS ARE ALLOWED TO PARTICIPATE?

This event is limited to 10 schools per compe-
tition that must be members of EURHODIP. At the
end of the application period, if there are more than
10 schools, the schools will be on hold in case some
of the selected schools are unable to participate.

RESPONSIBILITY

Each participating school will be responsible
for the students they submit. For the competition,
each school must register 4 students maximum.
One in each category. The participant must certify
their academic background and an English level of
B2 or higher.

GENERAL RULES

Each school (members of EURHODIP) can only
apply 1 student per challenge. The competition
takes place on November 7th during the Annual
Conference and the applications runs until Septem-
ber, 30, 2024. In each challenge, students will be
organized into teams with random elements from
each school. Only students who celebrate up to 30
years of age in the year of the competition (January
1 to December 31) will be accepted in the compe-
titions.

OBLIGATIONS AND TASKS FOR THE SCHOOLS AND PARTICIPANTS

Each school will be responsible for the student's
transportation to the conference and the inscription
fee, with the possibility of using local sponsors for
each school as travel grants. The sponsors will have
the right to use their brand throughout the compe-
tition.

CONCOURS ÉTUDIANT

QU'EST-CE QUE LES CONCOURS EURHODIP ?

"EURHODIP COMPETITIONS" est un événement
dans le cadre de la conférence annuelle qui teste
les aptitudes et les compétences des étudiants des
écoles EURHODIP dans 4 domaines de formation:
**Management F&B, Management du Tourisme,
Management Marketing et Arts Culinaires.**

Les Concours sont un moyen de favoriser
l'échange d'expériences, de connaissances et d'in-
novation.

QUELLES ÉCOLES SONT AUTORISÉES À PARTICIPER?

Cet événement est limité à 10 écoles par
concours qui doivent être membres d'EURHODIP. À
la fin de la période de candidature, s'il y a plus de
10 écoles, les écoles seront suspendues au cas où
certaines des écoles sélectionnées ne pourraient
pas participer.

RESPONSABILITÉ

Chaque école participante sera responsable
des élèves qu'elle soumet. Pour le concours,
chaque école doit inscrire 4 élèves maximum. Un
dans chaque catégorie. Le participant doit attester
de sa formation académique et d'un niveau d'an-
glais B2 ou supérieur.

RÈGLES GÉNÉRALES

Chaque école (membre d'EURHODIP) ne peut
postuler qu'un seul élève par challenge. Le concours
a lieu le 7 novembre lors de la conférence annuelle et
les candidatures se déroulent jusqu'au 30 septembre
2024. Dans chaque défi, les étudiants seront orga-
nisés en équipes avec des éléments aléatoires de
chaque école. Seuls les étudiants qui fêtent jusqu'à
30 ans dans l'année du concours (du 1er janvier au 31
décembre) seront acceptés dans les concours.

OBLIGATIONS ET TÂCHES DES ÉCOLES ET DES PARTICIPANTS

Chaque école sera responsable du transport de
l'étudiant à la conférence et des frais d'inscription,
avec la possibilité d'utiliser des sponsors locaux pour
chaque école comme bourses de voyage. Les spon-
sors auront le droit d'utiliser leur marque tout au long
de la compétition. Chaque école participante sera
responsable de la couverture santé de ses élèves.

THE CHALLENGES

F&B MANAGEMENT

- The challenge will be a real case study faced by F&B management.
- Teams will be organized with random students from each school.
- They will have to create a catering plan for a specific event (details will be given in the moment) .
- Then they will have to do a 10 minute presentation, explaining their plan and demonstrating the viability of the budget and creativity of the plan.



LES DÉFIS

MANAGEMENT F&B

- Le défi vise une étude de cas réelle à laquelle est confrontée la direction F&B.
- Des équipes seront organisées avec des étudiants choisis au hasard dans chaque école.
- Ils devront créer un plan de restauration pour un événement spécifique (les détails seront donnés dans le moment).
- Ensuite, ils devront faire une présentation de 10 minutes, expliquant leur plan et démontrant la viabilité du budget et la créativité du plan.

TOURISM MANAGEMENT

- The challenge will be a real case study faced by Tourism management.
- Teams will be organized with random students from each school.
- They will do a presentation depicting the most relevant aspects of the city of Famagusta.



MANAGEMENT TOURISTIQUE

- Le défi vise une étude de cas réelle rencontrée par la gestion du tourisme.
- Des équipes seront organisées avec des étudiants choisis au hasard dans chaque école.
- Ils feront une présentation illustrant les aspects les plus pertinents de la ville de Famaguste.

MARKETING MANAGEMENT

- The challenge will be a real case study faced by Hospitality Marketing Management.
- Teams will be organized with random students from each school.
- They will come up with a new product that could promote the city of Famagusta, and produce a communication plan to a specific segment.
- Then they will have to present their ideas.



MANAGEMENT MARKETING

- Le défi vise une étude de cas réelle à laquelle est confrontée la gestion du marketing hôtelier.
- Des équipes seront organisées avec des étudiants choisis au hasard dans chaque école.
- Ils proposeront un nouveau produit qui pourrait promouvoir la ville de Famaguste et élaboreront un plan de communication auprès d'un segment spécifique.
- Ensuite, ils devront présenter leurs idées.

CULINARY ARTS

- This challenge is designed to encourage teamwork and promote culinary creativity among students.
- Teams will be organized with random students from each school.
- Each team is required to prepare a three-course meal (Starter, Main Course and Dessert) using a mystery basket of ingredients.
- Besides the practical tasks, each team will be assessed on their ability to identify ingredients and flavors through a blind taste test.
- Teams will be evaluated based on their work hygiene, kitchen preparation/presentation, interpersonal skills & teamwork, and blind tasting.



ARTS CULINAIRES

- Ce défi vise à encourager le travail d'équipe et à promouvoir la créativité culinaire des élèves.
- Des équipes seront organisées avec des élèves choisis au hasard dans chaque école.
- Chaque équipe doit préparer un repas de trois plats (Entrée, Plat et Dessert) à l'aide d'un panier mystère d'ingrédients.
- Chaque équipe sera, également, évaluée sur sa capacité à identifier les ingrédients et les saveurs à travers un test de goût à l'aveugle.
- Les équipes seront évaluées en fonction de leur hygiène de travail, de la préparation/présentation de la cuisine, des compétences interpersonnelles et du travail d'équipe, et de la dégustation à l'aveugle.

BALANCING NOSTALGIA AND INNOVATION: THE HOSPITALITY REVOLUTION

ÉQUILIBRE LA NOSTALGIE ET L'INNOVATION: LA RÉVOLUTION DE L'HÔTELLERIE



**Mattia
CICOGNANI**

Food service management
teacher for IAL Emilia Romagna
Author of the book "Ospitalità,
a way of life"

AS BROUGHT TO THE FORE in numerous interviews and opinions expressed by critics and experts in the hospitality industry, there is clearly a general sense of nostalgia and concern amongst many in the sector, along with a certain lack of confidence in the younger generations. This way of thinking, however, brings with it the risk that the industry will stagnate rather than evolve. In order to prevent this from happening, it is vital that we focus not only on quality but also on the ability to adapt and change with the times. Crucially, innovation should not be seen as the enemy, but rather a positive means of widening the gastronomic experience.

All too often, debates focus on the lack of commitment of today's young chefs and the associated controversy concerning their working hours, arguing that today's young people have less dedication, and are largely attracted to the industry by TV celebrity chefs, in search of stardom. This generalisation risks ignoring the passion and devotion of many talented young people, who choose to go into the hospitality profession with enthusiasm, whether front-of-house or in the kitchen, and overlooks a generation of waiters and chefs ready to revolutionise the guest experience with all their energies.

COMME LE MONTRENT de nombreuses interviews et opinions exprimées par des critiques et des experts de l'industrie hôtelière, il existe clairement un sentiment général de nostalgie et d'inquiétude parmi de nombreux acteurs du secteur, ainsi qu'un certain manque de confiance à l'égard des jeunes générations. Cette façon de penser comporte toutefois le risque que l'industrie stagne plutôt qu'elle n'évolue. Pour éviter cela, il est essentiel que nous nous concentrions non seulement sur la qualité, mais aussi sur la capacité à s'adapter et à évoluer avec le temps. L'innovation ne doit pas être considérée comme l'ennemi, mais plutôt comme un moyen positif d'élargir l'expérience gastronomique.

Trop souvent, les débats se concentrent sur le manque d'engagement des jeunes chefs d'aujourd'hui et sur la controverse associée concernant leurs heures de travail, arguant que les jeunes d'aujourd'hui sont moins dévoués et qu'ils sont largement attirés dans l'industrie par les chefs célèbres de la télévision, en quête de célébrité. Cette généralisation risque d'ignorer la passion et le dévouement de nombreux jeunes gens talentueux, qui choisissent avec enthousiasme la profession de l'hôtellerie, que ce soit en salle ou en cuisine, et de négliger une génération de serveurs et de chefs prêts à révolutionner l'expérience du client en y mettant toute leur énergie.

La cuisine n'est pas une simple occupation, mais un engagement profond à prendre soin des autres. C'est également le cas des professionnels de l'accueil qui, grâce à leur passion et à leur créativité, offrent au client une expérience imprégnée de saveurs, d'arômes et d'histoires. Le serveur devient le protagoniste d'un récit culinaire, transformant chaque repas en une émotion tangible. Par son hospitalité, le serveur enveloppe les convives dans la magie intrigante d'une expérience qui va bien au-delà du simple service.



“ ”

Training is the key to transforming young waiters into masters of the art of hospitality. (...) Sensitivity and empathy are essential tools which go far beyond the simple technicalities of serving; the waiter is a storyteller, singing a unique, revolutionary song. With their courtesy and warm smile, they invite guests to partake in a magical experience.

“ ”

In a world where technology is advancing rapidly, it is crucial that young hospitality professionals embrace innovation and use it to their advantage. Technological solutions can improve operational efficiency, allowing waiters to focus more on the human aspect of hospitality.

Cooking is not simply an occupation, but a deep commitment to caring for others. And this is also true of front-of-house professionals, who, using their passion and creativity, provide the customer with an experience immersed in flavours, aromas and stories. The waiter becomes the protagonist of a culinary narrative, transforming each meal into a tangible emotion. With their hospitality, the waiter envelops diners in the intriguing magic of an experience that goes far beyond just service.

All too often today, young waiters are labelled as lacking enthusiasm, but the very opposite is true, they bring with them a contagious spark. Hungry to learn, they challenge prejudices. The question is: are we providing them with the skills and inspiration necessary to fuel their passion for hospitality?

Training is the key to transforming young waiters into masters of the art of hospitality. In the words of Gualtiero Marchesi, 'Our task is to transmit, to teach, and to leave a profound mark', imparting knowledge and style, and teaching to reason why. Sensitivity and empathy are essential tools which go far beyond the simple technicalities of serving; the waiter is a storyteller, singing a unique, revolutionary song. With their courtesy and warm smile, they invite guests to partake in a magical experience.

The waiter is the silent hero behind every table. Cultivating young waiters' enthusiasm means defying labels, teaching them elegance and curiosity, and nurturing their passion for this enchanting world. Hospitality is a revolution, and the young waiter is the new leader.

The hospitality industry's continuous evolution reflects the relentless desire to satisfy guests' ever-increasing palates and expectations. In a world where technology is advancing rapidly, it is crucial that young hospitality professionals embrace innovation and use it to their advantage. Technological solutions can improve operational efficiency, allowing waiters to focus more on the human aspect of hospitality.

Trop souvent aujourd'hui, les jeunes serveurs sont étiquetés comme manquant d'enthousiasme, mais c'est tout le contraire: ils apportent avec eux une étincelle contagieuse. Ils ont soif d'apprendre et défient les préjugés. La question est la suivante: leur fournissons-nous les compétences et l'inspiration nécessaires pour alimenter leur passion pour l'hospitalité?

La formation est la clé pour transformer les jeunes serveurs en maîtres de l'art de l'hospitalité. Selon les termes de Gualtiero Marchesi, "notre tâche est de transmettre, d'enseigner et de laisser une trace profonde", en transmettant des connaissances et un style, et en apprenant à raisonner. La sensibilité et l'empathie sont des outils essentiels qui vont bien au-delà de la simple technique du service; le serveur est un conteur, qui chante une chanson unique et révolutionnaire. Avec sa courtoisie et son sourire chaleureux, il invite les clients à prendre part à une expérience magique.

Le serveur est le héros silencieux qui se cache derrière chaque table. Cultiver l'enthousiasme des jeunes serveurs, c'est défier les étiquettes, leur apprendre l'élégance et la curiosité, et nourrir leur passion pour ce monde enchanteur. L'hôtellerie est une révolution, et le jeune serveur en est le nouveau leader.

L'évolution continue du secteur de l'hôtellerie reflète le désir incessant de satisfaire les palais et les attentes des clients, qui ne cessent de croître. Dans un monde où la technologie progresse rapidement, il est essentiel que les jeunes professionnels de l'hôtellerie et de la restauration adoptent l'innovation et l'utilisent à leur avantage. Les solutions technologiques peuvent améliorer l'efficacité opérationnelle, permettant aux serveurs de se concentrer davantage sur l'aspect humain de l'hospitalité.



The use of digital platforms for reservations and menu management can simplify processes and improve the overall customer experience. However, it is essential to keep a balance, ensuring that technology supports and does not replace genuine human interaction. The training of young waiters should include digital skills, but always emphasising the importance of personal connection and sensitivity to guests' needs.

Furthermore, supporting and encouraging entrepreneurial initiatives of young people in the hospitality sector can help foster new ideas and innovative approaches. Creating workspaces that foster creativity and innovation can inspire a generation of passionate and change-oriented professionals.

Hospitality goes beyond the mere act of service; it is an evolving art, an act of love that requires dedication, passion and openness to innovation. Young waiters are the custodians of this revolution, and investing in their skills, inspiration and enterprise will ensure a bright future for the industry. The fusion of tradition and innovation is the key to creating a memorable dining experience, where every table becomes a stage for the magic of hospitality.

“ ”

Le serveur est le héros silencieux qui se cache derrière chaque table. Cultiver l'enthousiasme des jeunes serveurs, c'est défier les étiquettes, leur apprendre l'élégance et la curiosité, et nourrir leur passion pour ce monde enchanteur. L'hôtellerie est une révolution, et le jeune serveur en est le nouveau leader.

PRACTICAL TRAINING ESSENTIAL TOOL IN RECRUITING NEW EMPLOYEES IN HOSPITALITY

FORMATION PRATIQUE OUTIL ESSENTIEL DANS LE RECRUTEMENT DE NOUVEAUX EMPLOYÉS DANS L'HOSPITALITÉ

HOSPITALITY SERVICES often lack high status and therefore respect from the public eye, resulting in an »image problem« of the industry. There are many factors contributing to the appearing state: poor working conditions, seasonal jobs, part-time jobs, low salary, unpredictable work schedule that prevents social life, low promotion opportunities etc. Those factors are the reason why younger generations rather choose other professions than to work in hospitality industry and why employers find it very difficult to recruit new and committed personnel. Furthermore, the recovery of companies in the post-covid period and the change of generations and their values also present a challenging issue, leading to potential and perhaps imminent collapse of the system. It is in this regard that the relationship between the employer and his worker becomes crucial, or, speaking about the younger generations who are now entering the industry, the relationship between a mentor from the industry and a student undergoing his practical training.

STAFF TRAINING IS OF KEY IMPORTANCE IN RECRUITING NEW EMPLOYEES

Through their training, that starts from the first working day, employees acquire skills and competences which help them to ensure standards, quality of service and correct execution of the working process. But, is this the actual image that the practice presents?

First day of work is undoubtedly the most captured moment in the employee's memory. Enthusiasm, motivation, and desire to prove themselves are often very stressful and emotional, while the employer, on the other side, potentially does not pay much attention to the worker's performance in the beginning. However, it is exactly the beginner's drive that employers should take advantage of in order to establish a positive attitude

LES SERVICES D'HOSPITALITÉ manquent souvent de prestige et donc de respect aux yeux du public, ce qui résulte en un "problème d'image" de l'industrie. De nombreux facteurs contribuent à cet état apparent : des conditions de travail médiocres, des emplois saisonniers, des emplois à temps partiel, des salaires bas, des horaires de travail imprévisibles qui empêchent une vie sociale, de faibles opportunités de promotion, etc. Ces facteurs sont la raison pour laquelle les jeunes générations préfèrent souvent d'autres professions que de travailler dans l'industrie de l'hospitalité, et pourquoi les employeurs trouvent très difficile de recruter un personnel nouveau et engagé. De plus, la reprise des entreprises dans la période post-Covid et le changement de générations et de leurs valeurs présentent également un défi, menant à un effondrement potentiel et peut-être imminent du système. C'est à ce niveau que la relation entre l'employeur et son travailleur devient cruciale, ou, en parlant des jeunes générations qui entrent maintenant dans l'industrie, la relation entre un mentor de l'industrie et un étudiant effectuant son stage pratique.

LA FORMATION DU PERSONNEL EST D'UNE IMPORTANCE CAPITALE DANS LE RECRUTEMENT DE NOUVEAUX EMPLOYÉS

À travers leur formation, qui commence dès le premier jour de travail, les employés acquièrent des compétences qui les aident à garantir des normes, la qualité du service et l'exécution correcte du processus de travail. Mais, est-ce là l'image réelle que la pratique présente? Le premier jour de travail est sans aucun doute le moment le plus mémorable pour l'employé. L'enthousiasme, la motivation et le désir de se prouver sont souvent très stressants et émotionnels, tandis que l'employeur, d'autre part, ne prête peut-être pas beaucoup d'attention à la performance du travailleur au début. Cependant, c'est précisément l'enthousiasme du

and motivate the employee to perform more efficiently, responsibly and in accordance with the company's policy. High staff turnover in the first weeks or months after starting work shows that the training process and inclusion in the team was not successful. The reason behind it is the fact that employers engage little with new employees, resulting in a feeling of neglect and insecurity of the latter. The outcome of this is the negative attitude towards work which overcomes the positive aspects of employment. The employee turnover and low quality of performance are therefore inevitable (Kavanaugh & Ninemeier, 2013). Regardless of the employee's reasons for leaving, it is ultimately the company that bears the responsibility of hiring and onboarding new staff - and that requires time and money. According to Ninemeier (2019) the reasons for employee turnover are divided into two parts: reasons from the field of work and organization and personal reasons of the employee.

PRACTICAL TRAINING IN EDUCATION

Why is all this so important and what role do schools play in this? Practical training is an important and substantial part of a study process in all vocational colleges in Slovenia. During their study process, students are included in the training in two forms: practices and lessons at school under the mentorship of the lecturer from the school, and mostly important, practical training in companies with the mentors from the industry. Through study process and practical training in the company we strive to the goal of students getting familiar with different areas of work in the hospitality sector and as well revealing those strong areas where they can grow personally and professionally. As Raspor stated (2016, p. 25): "In the process of providing quality service the competences of the work area and the individual are of key importance".

“”

Au cours de leur processus d'étude, les étudiants sont inclus dans la formation sous deux formes: des pratiques et des cours à l'école sous la direction du professeur de l'école, et surtout, une formation pratique en entreprise avec des mentors de l'industrie.

débutant que les employeurs devraient exploiter afin d'établir une attitude positive et de motiver l'employé à travailler de manière plus efficace, responsable et conforme à la politique de l'entreprise. Le taux élevé de rotation du personnel dans les premières semaines ou les premiers mois après le début du travail montre que le processus de formation et l'intégration dans l'équipe n'ont pas été réussis. La raison en est que les employeurs interagissent peu avec les nouveaux employés, ce qui entraîne un sentiment de négligence et d'insécurité de ces derniers. Le résultat en est une attitude négative envers le travail qui l'emporte sur les aspects positifs de l'emploi. Le roulement du personnel et la faible qualité de performance sont donc inévitables (Kavanaugh & Ninemeier, 2013). Peu importe les raisons de départ de l'employé, c'est finalement l'entreprise qui est responsable du recrutement et de l'intégration des nouveaux employés – ce qui nécessite du temps et de l'argent. Selon Ninemeier (2019), les raisons du roulement du personnel sont divisées en deux parties : les raisons liées au travail et à l'organisation et les raisons personnelles de l'employé.

FORMATION PRATIQUE DANS L'ÉDUCATION

Pourquoi tout cela est-il si important et quel rôle les écoles jouent-elles dans tout cela ? La formation pratique est une partie importante et substantielle du processus d'étude dans tous les collèges professionnels en Slovénie. Au cours de leur processus d'étude, les étudiants sont inclus dans la formation sous deux formes : des pratiques et des cours à l'école sous la direction du professeur de l'école, et surtout, une formation pratique en entreprise avec des mentors de l'industrie. À travers le processus d'étude et la formation pratique en entreprise, nous aspirons à ce que les étudiants se familiarisent avec différents domaines de travail dans le secteur de l'hospitalité et révèlent également les domaines



**Helena
ROŠKER**

Head of practical training
Vocational College of Hospitality
and Tourism Maribor, Slovenia



THE SIGNIFICANCE OF MENTORS' DAY

Based on the results of the survey, conducted in VCHT in 2023, 92% of students out of a total of 88 confirmed that this type of presentation gave them all the necessary information for practical training, while 90, % of them confirmed that the presentation of a certain company convinced them to such an extent that they would consider performing practical training there. With their presentation, the companies met the expectations of the students in 97,7%, 9% of students would want to repeat the event.

L'IMPORTANCE DE LA JOURNÉE DES MENTORS

Sur la base des résultats de l'enquête menée au Collège professionnel d'hôtellerie et de tourisme en 2023, 92 % des étudiants sur un total de 88 ont confirmé que ce type de présentation leur a fourni toutes les informations nécessaires pour la formation pratique, tandis que 90,9 % d'entre eux ont confirmé que la présentation d'une certaine entreprise les a convaincus à tel point qu'ils envisageraient de faire leur stage pratique là-bas. Avec leur présentation, les entreprises ont répondu aux attentes des étudiants dans 97,7 % des cas, 92 % des étudiants souhaiteraient répéter l'événement

forts où ils peuvent se développer personnellement et professionnellement. Comme l'a déclaré Raspor (2016, p. 25): "Dans le processus de fourniture de services de qualité, les compétences du domaine de travail et de l'individu sont d'une importance capitale".

JOURNÉE DES MENTORS

Comme il est important que les représentants d'entreprise soient particulièrement conscients de l'importance de former les jeunes et du rôle de l'expérience professionnelle dans le recrutement de nouveaux employés, le Collège professionnel d'hôtellerie et de tourisme de Maribor organise traditionnellement un événement pour les mentors et les étudiants appelé Journée des mentors (orig. Dan mentorjev). À cet événement, nous invitons à la fois les entreprises et les étudiants. Les entreprises ont la chance de se présenter brièvement aux étudiants et de mettre en avant les avantages qui peuvent les aider à choisir l'entreprise pour leur formation pratique. Les entreprises mettent en avant ce que les étudiants gagnent en travaillant pour l'entreprise, comment ils sont impliqués, ce qu'ils peuvent espérer apprendre et quelles sont les opportunités de coopération et d'emploi ultérieures. Ces événements servent de brise-glace et aident les étudiants à obtenir l'emploi souhaité où ils peuvent améliorer leurs connaissances et leurs compétences. Sur cette base, chaque employeur invite les étudiants à des entretiens individuels où ils peuvent mettre en avant leurs compétences et leurs attentes.

MENTORS' DAY

As it is important that company representatives in particular are aware of the importance of training young people and the role of work experience in recruiting new staff, Vocational College of Hospitality and Tourism Maribor traditionally organizes an event for mentors and students called Mentors' Day (orig. Dan mentorjev). To this event we invite both companies and students. Companies are given the chance to briefly introduce themselves to students and highlight benefits that can aid them in selecting the company for their practical training. Companies highlight what students gain from working for the company, how they are involved, what they can expect to learn, and what opportunities there are for further cooperation and employment. These kinds of events serve as an ice-breaker and help students get their desired job where they can upgrade their knowledge and skills. Based on this, each employer invites students for individual interviews where they can further showcase their skills and highlight expectations.

Such presentations enable students and their future employees to recognize the vision of the company which in most cases determines the popularity of the company amongst students. With such an important task as the concern about raising the resume of professions in hospitality and tourism is, it is crucial to have a strong collaboration of all participants. Therefore, we also invite the representatives of hospitality industry associations to deliver an inspirational speech.

CONCLUSION

Professional experience which students gain during their study and professional experience which they gain with employers during their practical training certainly contribute to the quality staff that the sector of hospitality today needs desperately. Practical training is monitored by qualified and competent mentors. Also many of our graduates choose to pursue careers as mentors after graduating from our college. These exchanges of best practices and alumni success stories foster stronger professional and interpersonal ties between students and hospitality business community.



De telles présentations permettent aux étudiants et à leurs futurs employeurs de reconnaître la vision de l'entreprise qui, dans la plupart des cas, détermine la popularité de l'entreprise auprès des étudiants. Avec une tâche aussi importante que la préoccupation concernant l'amélioration du curriculum vitae des professions de l'hospitalité et du tourisme, il est crucial d'avoir une collaboration forte de tous les participants. C'est pourquoi nous invitons également les représentants des associations de l'industrie de l'hospitalité à prononcer un discours inspirant.

CONCLUSION

L'expérience professionnelle que les étudiants acquièrent pendant leurs études et l'expérience professionnelle qu'ils acquièrent auprès des employeurs lors de leur formation pratique contribuent certainement au personnel qualifié dont le secteur de l'hospitalité a désespérément besoin aujourd'hui. La formation pratique est supervisée par des mentors qualifiés et compétents. De plus, bon nombre de nos diplômés choisissent de poursuivre leur carrière en tant que mentors après avoir obtenu leur diplôme de notre collège. Ces échanges de bonnes pratiques et les histoires de réussite des anciens élèves favorisent des liens professionnels et interpersonnels plus forts entre les étudiants et la communauté professionnelle de l'hospitalité.

Ninemeier, J. D. (2019). *Planning and control for food and beverage operations: Ninth edition*. Educational institute of the American Hotel Motel assoc.

Kavanaugh, R. R. & Ninemeier, J. D. (2013). *Supervision in the hospitality industry: fifth edition*. Educational institute of the American Hotel Motel assoc.

Raspor, A. (2016). *Kako do izboljšanja kakovosti gostinske storitve*. BoMa.

“ ”

Through their training, that starts from the first working day, employees acquire skills and competences which help them to ensure standards, quality of service and correct execution of the working process. But, is this the actual image that the practice presents?

As a fully sovereign and independent association, EURHODIP - The Leading Hotel Schools in Europe, remains faithful to its main mission, which is to bring a European dimension to Hotel Education based on European hospitality values.

The Eurhoqual® quality seal from Eurhodip certifies:

- that the recipient carries out its mission with the utmost respect for the traditional ethical and professional rules of European hospitality;
- the very high quality of the diplomas it issues in the Hotel and Tourism sector;
- the level of general organization and governance of hotel schools, members, or non-members of Eurhodip;
- the role played by their Hotel and Restaurant Partners in their apprenticeship, internship, and employment missions.

WHAT IS EURHOQUAL® CERTIFICATION?

EURHOQUAL focuses on organization and evaluation criteria to meet the quality standards of the European Union and technical and higher education in the hospitality and tourism sectors.

It has a team of experts from the EURHODIP Board of Directors ("Peers") as well as independent personalities ("Specialists") in technical or higher education and professionals from the Tourism and Hospitality industry.

Engaging in the EURHOQUAL Quality Certification process means, on one hand, having the best organization for school management validated by an external audit and, on the other hand, certifying the quality of the education delivered. In summary, it's about gaining a better reputation with students, regulatory authorities, and the professional sector.

The quality assessment criteria scrupulously adhere to the EFTQM (Eurhodip Framework for Total Quality Management) criteria adapted to Hospitality and Tourism Education.

There are six EURHOQUAL Quality Labels, covering all aspects of Certification:

1. Academic Quality at Technical Education (levels: Certificate, Diploma)
2. Academic Quality at Higher Education (levels: Bachelor, Master)
3. Total Quality Management in Professional Education (general organization + academic)
4. Total Quality Management in Higher Education (general organization + academic)
5. Quality of Professional Facilities Integrated with Schools (practical education)
6. Quality of Professional Facilities at Hotel & Restaurant Partners (practical education, internships, jobs)

EURHOQUAL® Quality Labels are awarded to each recipient for a period of 5 years, subject to being declared fit to take advantage of them by the EURHOQUAL Certification Committee. They can be renewed as many times as necessary, subject to successful quality reassessment.

En tant qu'association entièrement souveraine et indépendante, EURHODIP - Les Écoles Hôtelières Leader en Europe, reste fidèle à sa mission principale, qui est d'apporter une dimension européenne à l'éducation hôtelière basée sur les valeurs européennes de l'hospitalité.

Le sceau de qualité Eurhoqual® d'Eurhodip certifie :

- que le destinataire remplit sa mission avec le plus grand respect pour les règles éthiques et professionnelles traditionnelles de l'hospitalité européenne;
- la très haute qualité des diplômes délivrés dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme ;
- le niveau d'organisation générale et de gouvernance des écoles hôtelières, membres ou non-membres d'Eurhodip ;
- le rôle joué par leurs partenaires hôteliers et restaurateurs dans leurs programmes d'apprentissage, de stage et de missions d'emploi.

QU'EST-CE QUE LA CERTIFICATION EURHOQUAL® ?

EURHOQUAL se concentre sur les critères d'organisation et d'évaluation pour répondre aux normes de qualité de l'Union européenne et de l'enseignement technique et supérieur dans les secteurs de l'hôtellerie et du tourisme.

Elle dispose d'une équipe d'experts du Conseil d'administration d'EURHODIP ("Pairs") ainsi que de personnalités indépendantes ("Spécialistes") dans l'enseignement technique ou supérieur et de professionnels de l'industrie du tourisme et de l'hospitalité.

S'engager dans le processus de certification qualité EURHOQUAL signifie, d'une part, disposer de la meilleure organisation pour la gestion de l'école validée par un audit externe et, d'autre part, certifier la qualité de l'enseignement dispensé. En résumé, il s'agit de gagner une meilleure réputation auprès des étudiants, des autorités de régulation et du secteur professionnel.

Les critères d'évaluation de la qualité respectent scrupuleusement les critères EFTQM (Eurhodip Framework for Total Quality Management) adaptés à l'enseignement de l'hôtellerie et du tourisme.

Il existe six Labels de Qualité EURHOQUAL, couvrant tous les aspects de la certification :

1. Qualité Académique en Enseignement Technique (niveaux: Certificate, Diplôme)
2. Qualité Académique en Enseignement Supérieur (niveaux: Bachelor, Master)
3. Qualité Totale en Enseignement Technique et Professionnel (organisation générale + académique)
4. Qualité Totale en Enseignement Supérieur et Professionnel (organisation générale + académique)
5. Qualité des Installations Professionnelles Intégrées aux Ecoles (enseignements pratiques)
6. Qualité des Installations Professionnelles chez les Partenaires hôteliers et les restaurateurs (enseignements pratiques, stages, emplois)

Les Labels de Qualité EURHOQUAL® sont attribués à chaque destinataire pour une période de 5 ans, sous réserve d'être déclarés aptes à en bénéficier par le Comité de Certification EURHOQUAL. Ils peuvent être renouvelés autant de fois que nécessaire, sous réserve d'une réévaluation réussie de la qualité.

WHAT ARE THE BENEFITS OF THE NEW EURHOQUAL CERTIFICATION AND QUALITY LABELS?

For schools, either members or non-members of EURHODIP:

- Improve their reputation among students, families, and employers.
- Improve programs through regular evaluation that identifies malfunctions, finds solutions, updates content and methods, and thus improves training effectiveness.
- Optimize the overall organization of the School.
- Show EURHOQUAL Quality Certification on all their communication tools.

For training Restaurant and Hotels integrated with schools or partners:

- Valuing the infrastructure and equipment that contribute to the training of students and trainees,
- To attest to the high qualification level of staff in their role as teachers, educators, and trainers.
- Confirm the value of teaching professional realities in an appropriate quality setting and the real situation of students and trainees.

For Qualifications issued by EURHODIP

- To attest to the high level of professional skills acquired.
- Validate the proper organization of exams and the process of awarding diplomas.
- To attest to the quality of the teaching staff.

HOW DO I GET EURHOQUAL CERTIFICATION AND QUALITY LABELS?

After making a written application to the EURHOQUAL Certification Committee, the applicant school receives the Certification Submission File with the Certification Handbook.

Once the Certification Submission File is completed, the "Peers" Team conducts an initial evaluation and drafts the Preliminary Report concluding either a request for additional information or the continuation of the process by organizing the on-site visit of the team of experts (the specialists).

At the end of the on-site visit, a Final Report is written, presented to the EURHOQUAL Certification Committee for final decision. The Applicant School is then informed of this decision.

The EURHOQUAL Certification and Quality Labels are awarded during an Official ceremony at the EURHODIP Annual Conference.



QUELS SONT LES AVANTAGES DE LA NOUVELLE CERTIFICATION EURHOQUAL ET DES LABELS QUALITÉ?

Pour les Ecoles, membres ou non-membres d'EURHODIP:

- Augmenter leur notoriété auprès des étudiants, des familles et des employeurs.
- Améliorer les programmes grâce à une évaluation régulière qui permet de repérer les dysfonctionnements, de trouver des solutions, de réactualiser les contenus et les méthodes et donc d'obtenir une plus grande efficacité des formations.
- Optimiser l'organisation générale de l'établissement.
- Afficher sur tous leurs outils de communication la Certification Qualité EURHOQUAL.

Pour les Restaurants et les Hôtels d'application intégrés à l'école ou chez les partenaires:

- Valoriser les infrastructures et les équipements qui concourent à la formation des étudiants et des stagiaires,
- Attester de la grande qualification des personnels dans leur rôle d'enseignant, d'éducateur et de maître d'apprentissage.
- Confirmer la valeur de l'enseignement des réalités professionnelles dans un cadre approprié de qualité et la mise en situation réelle des étudiants et des stagiaires.

Pour les Qualifications délivrées par EURHODIP

- Attester du haut niveau des compétences professionnelles acquises.
- Valider la bonne organisation des examens et le processus d'attribution des diplômes.
- Attester de la qualité du corps enseignant.

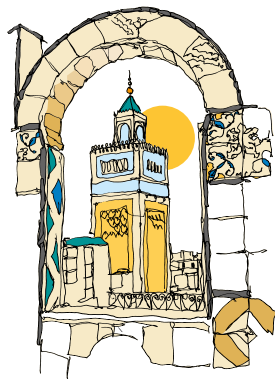
COMMENT OBTENIR UNE CERTIFICATION EURHOQUAL ET LES LABELS QUALITÉ?

Après avoir fait une demande écrite auprès du EURHOQUAL Certification Committee, l'école postulante reçoit le Certification Submission File accompagné du Certification Handbook.

Une fois le Certification Submission File renvoyé rempli, l'équipe des "pairs" procède à une première évaluation et rédige le Preliminary Report concluant soit à une demande d'informations complémentaires, soit à la poursuite du processus par l'organisation de la visite sur site de la seconde équipe d'experts (les spécialistes).

A l'issue de la visite sur site, un Final Report est établi, présenté au EURHOQUAL Certification Committee pour décision finale. L'école postulante peut alors prendre connaissance de cette décision.

La remise de la Certification EURHOQUAL et des Labels Qualité a lieu lors d'une cérémonie Officielle à l'occasion de la Conférence annuelle d'EURHODIP.



31st EURHODIP
CONFERENCE
tūnisia
6-10 NOV 2024

THE SCHOOL
OF TOMORROW

What impacts do
Artificial Intelligence
and new technologies
have on Hospitality
and Tourism Education?

L'ECOLE
DE DEMAIN

Quels impacts
génèrent l'Intelligence
Artificielle et les
Nouvelles Technologies
sur l'enseignement
de l'hôtellerie
et du tourisme?

PROGRAM

■ WEDNESDAY November 6

- 10:00 Transfers from the airport to the Regency Hotel (5 stars) and Check-in
(until 18:00)
- 19:30 **Opening Ceremony**
Welcome by Mr. Abderraouf Tebourbi
Address by the President of Eurhodip Mr. Paulo Revés
Speech by the Minister of Tourism and Handicrafts of Tunisia
- 20:30 **Welcome cocktail** at the Bardo Museum and visit to the museum
Musical ambiance
- 23:00 Return to the Regency Hotel

■ THURSDAY November 7

MEMBERSHIP PROGRAM	STUDENT PROGRAM
09:00 Meeting of the Executive Board	09:00 Student Competition
10:30 Coffee break	<i>Teamwork session</i>
11:00 Meeting of the Board of Directors	13:00 Students' Lunch
12:30 Board of Directors Lunch <i>Lunch for the other participants</i>	14:00 Student Competition
15:00 GENERAL ASSEMBLY	<i>Final Presentations</i>
16:30 Meeting of the new Board of Directors	<i>to the Jury</i>
16:30 Free time <i>(other participants)</i>	17:30 Free time
19:30 Departure from the hotel	19:30 Departure from the hotel
20:00 Dinner in town (local specialties)	20:00 Dinner in town (local specialties)
23:00 Return to the Regency Hotel	23:00 Return to the Regency Hotel

■ FRIDAY November 8

- 09:00 **Conference 1st session**
- 10:30 Coffee break
- 11:00 **Conference 2nd session**
- 13:00 Lunch at the rooftop of Vatel Tunis
- 15:00 **Conference 3rd session**
- 16:15 Coffee break
- 16:45 **Conference 4th session (presentation of EJTHM researches)**
- 19:00 Return to the hotel and free dinner

■ SATURDAY November 9

- 09:00 Departure to the medina of Tunis and visit the souks
- 13:00 Lunch at Le Pirate restaurant in Sidi Bou Saïd
- 15:00 Visit to the archaeological sites of Carthage:
The Baths of Antoninus and the Cathedral of Saint-Louis
- 17:00 Return to the hotel
- 19:30 Departure to Sidi Bou Saïd
- 20:00 **Gala dinner** at the Baron d'Erlanger Palace (Amina Srarfi musical troupe)
- 23:00 Return to the hotel

■ SUNDAY November 10

- Departure of participants and transfers to the airport

PROGRAMME

■ MERCREDI novembre 6

- 10:00 *Transferts de l'aéroport vers l'hôtel Regency (5 étoiles) et Installation*
(jusqu'à 18h00)
- 19:30 **Cérémonie d'ouverture**
Mot de bienvenue de M. Abderraouf Tebourbi
Allocution du Président d'Eurhodip M. Paulo Reves
Allocution du Ministre du Tourisme et de l'Artisanat de Tunisie
- 20:30 **Cocktail dinatoire de bienvenue** au musée du Bardo et visite du musée
Ambiance musicale
- 23:00 Retour à l'hôtel Regency

■ JEUDI novembre 7

PROGRAMME DES MEMBRES	PROGRAMME DES ÉTUDIANTS
09:00 Réunion du Bureau Exécutif	09:00 Compétitions des étudiants
10:30 <i>Pause-café</i>	<i>Séance de travail par équipe</i>
11:00 Réunion du Conseil d'Administration	13:00 <i>Déjeuner des étudiants</i>
12:30 <i>Déjeuner du Conseil d'Administration</i> <i>Déjeuner pour les autres participants</i>	14:00 Compétition des étudiants
15:00 ASSEMBLÉE GÉNÉRALE	<i>Présentations finales</i>
16:30 Réunion du nouveau Conseil d'Administration	<i>devant le jury</i>
16:30 <i>Temps libre (autres participants)</i>	17:30 <i>Temps libre</i>
19:30 <i>Départ de l'hôtel</i>	19:30 <i>Départ de l'hôtel</i>
20:00 <i>Diner en ville (spécialités locales)</i>	20:00 <i>Diner en ville (spécialités locales)</i>
23:00 <i>Retour à l'hôtel Regency</i>	23:00 <i>Retour à l'hôtel Regency</i>

■ VENDREDI novembre 8

- 09:00 **Conférence 1ère session**
- 10:30 *Pause-café*
- 11:00 **Conférence 2ème session**
- 13:00 *Déjeuner au roof-top de Vatel Tunis*
- 15:00 **Conférence 3ème session**
- 16:15 *Pause-café*
- 16:45 **Conférence 4ème session (présentation des recherches)**
- 19:00 *Départ pour l'hôtel et dîner libre*

■ SAMEDI novembre 9

- 09:00 *Départ pour la médina de Tunis et visite des souks*
- 13:00 *Déjeuner au restaurant Le Pirate de Sidi Bou Saïd*
- 15:00 *Visite des sites archéologiques de Carthage:*
Les Thermes d'Antonin et la Cathédrale Saint-Louis
- 17:00 *Retour vers l'hôtel*
- 19:30 *Départ pour Sidi Bou Saïd*
- 20:00 **Diner de Gala** au Palais du Baron d'Erlanger (troupe musicale Amina Srarfi)
- 23:00 *Retour à l'hôtel*

■ DIMANCHE novembre 10

- Départ des participants et transferts à l'aéroport*



**COMING
SOON**

EURHODIP WORLD ATLAS OF FOOD

**ASSOCIATED
MEMBERS
AND COUNTRIES
IN A WORLD
OF SENSATIONS
AND FLAVOURS**

EURHODIP CONFERENCES TOPICS 2008-2023

2008 NOVEMBER
CASABLANCA
MOROCCO

Hospitality and Tourism in the
Union of the Mediterranean
*L'hôtellerie et le Tourisme
dans l'Union Méditerranéenne*

2009 NOVEMBER
BOLOGNA
ITALY

Catering in Europe: authenticity
and quality – solutions for global
challenges
*La restauration en Europe:
authenticité et qualité – des
solutions aux défis mondiaux*



2010 JULY
ZARAGOZA
SPAIN

City marketing
Marketing urbain

2011 JULY
PARIS
FRANCE

Exploring the world of luxury
Le luxe dans tous ses états

2012 JULY
MARTIGNY
SWITZERLAND

Switzerland, the heart of hotel
management training.
What to expect in the future?
*La Suisse, berceau de l'ensei-
gnement hôtelier. Quel avenir?*

2013 JULY
MARIBOR
SLOVENIA

Back to the roots
Retour aux sources



2014 JULY
VILNIUS
LITHUANIA

Niche tourism and education
*Tourisme de niche
et enseignement*

2015 JULY
TEL AVIV
ISRAEL

Tourism in the Mediterranean
and education – challenges
& perspectives
*Tourisme en méditerranée et
formation – enjeux & perspectives*

2016 OCTOBER
YEREVAN
ARMENIA

Tourism education: on the road
to new destinations
*Enseignement du tourisme:
vers de nouvelles destinations*

2017 OCTOBER
SEVILLE
SPAIN

Tourism and historical heritage;
New models of business
for the 21st century
*Tourisme et héritage historique;
Nouveaux modèles d'affaires
au 21ème siècle*

2018 NOVEMBER
PULA / POREC
CROATIA

Responsible education
for responsible tourism
*Une éducation responsable
pour un tourisme responsable*

2019 NOVEMBER
ISTANBUL
TURKEY

Let's build bridges together
*Construisons des ponts
ensemble*

2020 NOVEMBER (online)
LEEWARDEN
THE NETHERLANDS

2021 NOVEMBER
LEEWARDEN
THE NETHERLANDS

Game changers: be part of it!
*Les changeurs de donne:
faites-en partie!*

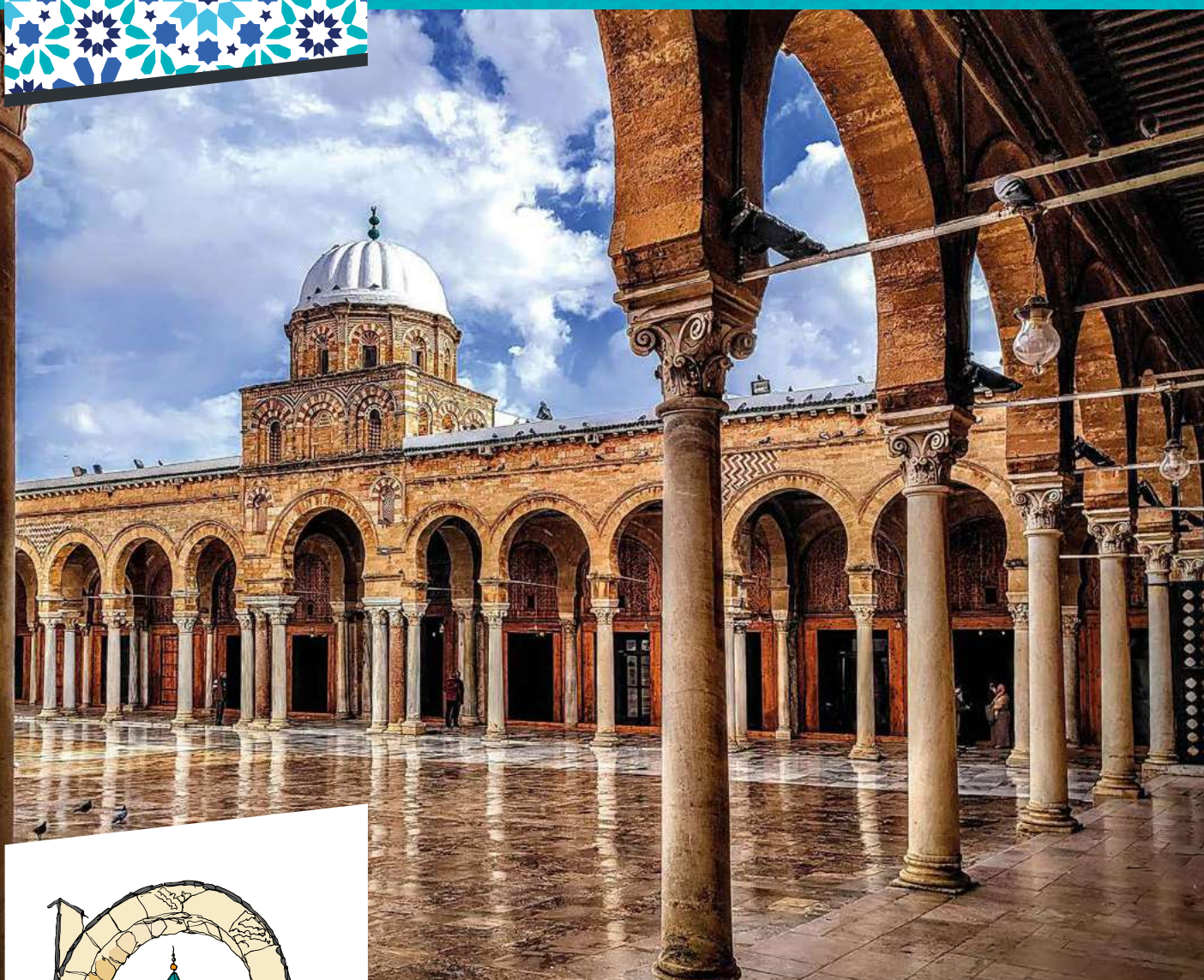


2022 NOVEMBER
ÉVORA
PORTUGAL

Now. Time to be outstanding!
*Manitenant. Il est temps
d'être exceptionnel!*

2023 NOVEMBER
FAMAGUSTA
NORTH CYPRUS

Sustainability and innovation
in tourism and gastronomy!
*Développent durable
et innovation dans le tourisme
et la gastronomie*



**31st EURHODIP
CONFERENCE**
tūnisia
6-10 NOV 2024

THE SCHOOL OF TOMORROW

What impacts do Artificial Intelligence and new technologies have on Hospitality and Tourism Education?

L'ECOLE DE DEMAIN

Quels impacts génèrent l'Intelligence Artificielle et les Nouvelles Technologies sur l'enseignement de l'hôtellerie et du tourisme?