

magazine

eurhodip

AUTUMN | WINTER 2025

www.eurhodip.com



THE LEADING HOTEL SCHOOLS IN EUROPE

NEWS FROM MEMBERS

- VOCATIONAL EDUCATION AND GENDER EQUALITY, THE FUTURE OF HOSPITALITY
- EMPOWERING WOMEN THROUGH SUSTAINABLE TOURISM
- BREATHING THE FUTURE OF HOSPITALITY: CULTIVATING INNER SUSTAINABILITY
- A PATHWAY TO FUTURE SKILLS IN TOURISM AND HOSPITALITY EDUCATION
- THROUGH A FEMININE LENS FOR THE FUTURE OF TOURISM AND HOSPITALITY IN PORTUGAL

FOCUS

- 32ND CONFERENCE WALES

EURHODIP CONFERENCES TOPICS 1994-2009



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 millennium*

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!

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*

PRESIDENT'S NOTE NOTE DU PRÉSIDENT



THIS SPECIAL EDITION of the EURHODIP Magazine is written entirely by women – educators, professionals, researchers, and students – each offering a unique and powerful perspective on the future of tourism and hospitality education.

We begin by expressing our deepest gratitude to all the women who contributed their voices to this publication. Your insights, experiences, and leadership reflect a more inclusive, equitable, and forward-looking vision for our industry. Through your words, we see not only expertise, but also the care, creativity, and resilience that continue to shape tourism education from a more feminine and human-centred lens.

This year's EURHODIP Conference, hosted in Llandudno, Wales, gathers under the theme: "Tourism & Hospitality, Sustainability and Future Skills."

It is a theme that invites us to think critically about where we are, and where we must go. As global challenges reshape the way we travel and host, we are reminded that sustainability is no longer a trend – it is a responsibility. Equally, the skills required of tomorrow's professionals go far beyond technical expertise. Emotional intelligence, adaptability, ethical leadership, and intercultural competence are now just as vital as operational know-how.

Over the coming days, the conference will offer panels, presentations, and competitions that invite open discussion and collaborative thinking. We believe strongly that learning does not happen in silos, and the more voices we include – from different backgrounds, cultures, and perspectives – the more relevant and effective our responses will be.

CE NUMÉRO SPÉCIAL de la revue EURHODIP est entièrement rédigé par des femmes – formatrices, professionnelles, chercheuses et étudiantes – qui partagent ici leurs visions, leurs expériences et leurs espoirs pour l'avenir de la formation en tourisme et en hôtellerie.

Nous souhaitons commencer par adresser un merci sincère à toutes ces femmes inspirantes, dont les contributions enrichissent ce numéro avec une approche plus humaine, inclusive et profondément engagée. À travers leurs regards, nous découvrons une lecture plus féminine et sensible des enjeux de notre secteur – une lecture essentielle pour penser un avenir plus équilibré.

Cette année, la Conférence EURHODIP, organisée à Llandudno, au Pays de Galles, se réunit autour du thème: "Tourisme & Hôtellerie, Durabilité et Compétences du Futur".

Un thème d'une grande actualité, qui nous invite à réfléchir collectivement à l'évolution de notre secteur face aux défis climatiques, technologiques, sociaux et économiques. La durabilité n'est plus une option: c'est une nécessité. Une responsabilité commune. Elle exige des changements profonds, tant dans nos pratiques professionnelles que dans nos approches pédagogiques.

Parallèlement, les compétences attendues dans nos métiers évoluent rapidement. Il ne suffit plus de maîtriser des savoir-faire techniques: il faut aussi développer l'intelligence émotionnelle, la flexibilité, la créativité, et une conscience interculturelle.

"It is a theme that invites us to think critically about where we are, and where we must go. As global challenges reshape the way we travel and host, we are reminded that sustainability is no longer a trend – it is a responsibility."

"Un thème d'une grande actualité, qui nous invite à réfléchir collectivement à l'évolution de notre secteur face aux défis climatiques, technologiques, sociaux et économiques. La durabilité n'est plus une option: c'est une nécessité."

We also celebrate the young students joining us, many of whom are stepping into international forums like this for the first time. Their courage and ambition give us hope and remind us why we teach, lead, and continue to evolve.

A heartfelt thanks goes to Dr. Shyam Patiar, whose passion and tireless work as Program Chair and local organizer made this event possible.

We also thank all local partners who have embraced this international gathering with such generosity.

Let this magazine – and this conference – be a celebration not only of knowledge and professionalism, but of diversity, equity, and the shared future we are building together.

Welcome to Llandudno.

Welcome to 32nd EURHODIP Conference 2025.



Paulo Revés

President | *Président*

Durant ces quelques jours de conférence, tables rondes, panels et concours étudiants offriront à chacune la possibilité de s'exprimer, d'échanger et de construire ensemble des réponses concrètes. Car c'est bien dans la diversité des points de vue que naissent les solutions les plus durables.

Nous saluons également la jeunesse courageuse et enthousiaste de nos étudiants présents, qui incarnent l'avenir de notre profession. Leur engagement et leur curiosité sont une source d'inspiration pour nous tous.

Nos remerciements les plus chaleureux vont au Dr Shyam Patiar, responsable du programme et principal organisateur local, dont le dévouement a rendu cette conférence possible.

Nous remercions également à toutes les autorités locales pour leur précieuse collaboration.

Que cette revue – et cette conférence – soient à la fois un espace de savoir, d'échange, de reconnaissance, et une invitation à construire ensemble un avenir plus durable, plus juste et plus ouvert.

Bienvenue à Llandudno.

Bienvenue à 32nd EURHODIP Conference 2025.



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
Escolar e 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.

**Texts revision
Révision des textes**
Henri Magne (Français)
Nafiya Guden (English)

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

Edition | Édition
2025 October Octobre

Printing | Tirage
500 units unités

Image credits | Crédits photos
Cover:
© kanhiphat / Shutterstock
(Betws-y-Coed, Wales)

Llandudno Conference logo:
© Luís Borges / Nastintas

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	04	NOUVEAUX MEMBRES CANDIDATS
NEWS FROM OUR MEMBERS	06	DES NOUVELLES DE NOS MEMBRES
TOURISM & HOSPITALITY: SUSTAINABILITY AND FUTURE SKILLS <i>Clara FREITAS, Ana Gabriela PEREIRA, Romeu MACHADO</i>	06	TOURISME ET HÔTELLERIE: DURABILITÉ ET COMPÉTENCES FUTURES
DIARY LOG OF A EURHODIP EXCHANGE PROGRAM STUDENT	11	JOURNAL D'UNE ÉTUDIANTE PARTICIPANT AU PROGRAMME D'ÉCHANGE EURHODIP <i>Huriye KAMACIOGLU</i>
VOCATIONAL EDUCATION AND GENDER EQUALITY, THE FUTURE OF HOSPITALITY <i>Alessandra FERRARI</i>	14	FORMATION PROFESSIONNELLE ET ÉGALITÉ DES SEXES, L'AVENIR DE L'HOSPITALITÉ
SHAPING THE FUTURE: HOW SAUDI ARABIA 2030 IS TRANSFORMING TOURISM AND HOSPITALITY EDUCATION	18	FAÇONNER L'AVENIR: COMMENT LA VISION SAOUDIENNE 2030 TRANSFORME L'ENSEIGNEMENT DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE <i>Islam ELGAMMAL, Nawal HELMI</i>
SAUDI ARABIA: A BLOSSOMING TOURISM AND HOSPITALITY SECTOR ROOTED IN CULTURE AND FAITH <i>Nawal HELMI, Islam ELGAMMAL</i>	21	ARABIE SAOUDITE: UN SECTEUR DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE EN PLEIN ESSOR, ANCRÉ DANS LA CULTURE ET LA FOI
EMPOWERING WOMEN THROUGH SUSTAINABLE TOURISM – HONORING THE PAST, SHAPING THE FUTURE ON INTERNATIONAL WOMEN'S DAY	23	AUTONOMISER LES FEMMES PAR LE TOURISME DURABLE – HONORER LE PASSÉ, FAÇONNER L'AVENIR À L'OCCASION DE LA JOURNÉE INTERNATIONALE DES FEMMES <i>Nafiyia GUDEN</i>
EURHODIP STUDENT COMPETITIONS	26	EURHODIP COMPÉTITIONS ÉTUDIANT
BREATHING THE FUTURE OF HOSPITALITY: CULTIVATING INNER SUSTAINABILITY A PATHWAY TO FUTURE SKILLS IN TOURISM AND HOSPITALITY EDUCATION <i>Christelle Rison RODRIGUES</i>	28	RESPIRER L'AVENIR DE L'HÔTELLERIE: CULTIVER L'ÉCOLOGIE INTÉRIEURE, UNE VOIE VERS LES COMPÉTENCES DU FUTUR DANS L'ENSEIGNEMENT DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE
THE ART OF FLAMBÉ COOKING WHERE FIRE MEETS FLAVOUR IN THE MOST EXQUISITE WAY: A "PINK" EXPERIENCE	31	L'ART DE LA CUISINE FLAMBÉE OÙ LE FEU RENCONTRE LA SAVEUR DE LA MANIÈRE LA PLUS RAFFINÉE: UNE EXPÉRIENCE "ROSE" <i>Anna GANDINI</i>
TAILOR-MADE TOURISM: THE GASTRO-GUIDE ANTE LITTERAM "TRAVEL WITH REZDORA" <i>Giulia TAMARRI</i>	35	LE TOURISME SUR MESURE: LA GASTRO-GUIDE AVANT L'HEURE "TRAVEL WITH REZDORA"
THROUGH A FEMININE LENS FOR THE FUTURE OF TOURISM AND HOSPITALITY IN PORTUGAL	38	À TRAVERS UN REGARD FÉMININ: POUR L'AVENIR DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE AU PORTUGAL <i>Liliana CONDE</i>
CONFERENCE 2025 LLANDUDNO, WALES TOURISM & HOSPITALITY: SUSTAINABILITY AND FUTURE SKILLS	44	CONFÉRENCE 2025 LLANDUDNO, PAYS DE GALLES TOURISME & HÔTELLERIE: DURABILITÉ ET COMPÉTENCES DU FUTUR
CONFERENCE SPEAKERS	45	INTERVENANTS DE LA CONFÉRENCE
PROGRAM	46	PROGRAMME
	47	

NEW CANDIDATE MEMBERS

CANDIDATS À NOUVEAU MEMBRE

2025 candidate members | 2025 membres candidats:



Croatia

www.ftrr.hr

Accepted as Candidate Member in March 2025
Accepté en tant que Membre Candidat en mars 2025

New applying members | Nouveau membre candidats:



The **ITS Academy Turismo Emilia-Romagna Foundation** represents the Italian excellence in higher technical education dedicated to the tourism sector and is a benchmark for higher technical education in the tourism sector.

With innovative courses that combine **digital, managerial and technical skills**, we train professionals capable of transforming the Italian lifestyle into authentic, high-quality hospitality experiences.

Our courses prepare key figures such as **Destination Managers, Hospitality Managers, Event Managers, Digital Food & Beverage and Digital Tourism Marketing Specialists**, responding to the real needs of the market and promoting Italian excellence.

We invest in **innovative teaching**, digital technologies and learning based on concrete projects. We believe in internationalisation: Erasmus+ programmes, collaborations with foreign institutions and companies, student and teacher mobility.

With a network of national and international partners, the Foundation confirms its role as a laboratory of innovation and growth for future tourism professionals.

Italy

www.itsturismoebenessere.it



Al-Baha University is one of the Kingdom of Saudi Arabia's newer institutions of higher education (established in 2006). With over 23,500 students matriculated for the 2025/2026 academic year, the university teaches a range of technical, professional and other disciplines across over 13 colleges (faculties), from Arts to Business to Engineering and Health Sciences (including Dentistry, Medicine and Nursing) as well as over 270 online courses. As of 2025, it has graduated over 100,000 alumni.

The 'Applied College' at Al-Baha University, where the *Tourism Guidance* program is taught, focuses on the delivery of practical educational programs where actionable know-how can be directly applied by graduates in a work environment, without a need for additional training.

The Al-Baha region of Saudi Arabia (where the university maintains its main campuses) is located in the southwest of the Kingdom, near the Red Sea. Al-Baha is home to roughly 350,000 people living in four main municipalities and their

ITS Academy Tourisme Émilie-Romagne: là où naît l'hospitalité de demain La Fondation ITS Academy Tourisme Émilie-Romagne représente l'excellence italienne de la formation technique supérieure dédiée au secteur touristique et constitue une référence en matière de formation technique supérieure dans ce domaine. Avec des parcours innovants qui allient **compétences numériques, managériales et techniques**, nous formons des professionnels capables de transformer l'art de vivre italien en expériences d'hospitalité authentiques et de haute qualité.

Nos formations préparent des figures clés telles que **Destination Managers, Hospitality Managers, Event Managers, Digital Food & Beverage et Digital Tourism Marketing Specialists**, en répondant aux besoins réels du marché et en valorisant l'excellence italienne. Nous investissons dans une **pédagogie innovante**, les technologies numériques et un apprentissage basé sur des projets concrets. Nous croyons en l'internationalisation: programmes Erasmus+, collaborations avec des institutions et entreprises étrangères, mobilité des étudiants et des enseignants.

Grâce à un réseau de partenaires nationaux et internationaux, la Fondation confirme son rôle de laboratoire d'innovation et de croissance pour les professionnels du tourisme de demain.

L'Université Al-Baha est l'une des institutions d'enseignement supérieur les plus récentes du Royaume d'Arabie Saoudite (établie en 2006). Avec plus de 23 500 étudiants inscrits pour l'année académique 2025/2026, l'université enseigne un éventail de disciplines techniques, professionnelles et autres à travers plus de 13 facultés, allant des Arts au Commerce, en passant par le Génie et les Sciences de la Santé (y compris la Dentisterie, la Médecine et les Soins Infirmiers), ainsi que plus de 270 cours en ligne. À ce jour, elle a diplômé plus de 100 000 anciens élèves.

Le "Collège Appliqué" de l'Université Al-Baha, où le programme de *Guidance Touristique* est enseigné, se concentre sur la délivrance de programmes éducatifs pratiques permettant aux diplômés d'appliquer directement le savoir-faire acquis dans un environnement professionnel, sans besoin de formation supplémentaire.

La région d'Al-Baha en Arabie Saoudite (où l'université maintient ses principaux campus) est située dans le sud-ouest du Royaume, près de la mer Rouge. Al-Baha abrite environ 350 000

habitants vivant dans quatre municipalités principales et leurs environs (Al-Baha, Baljurashi, Al-Aqiq, Al Makhwa, Qilwah et Al-Mandaq). Al-Baha's economy is dominated by agriculture and tourism (indeed, it remains a hidden touristic gem in the Kingdom), while rapidly expanding into technology and technology-driven services.

habitants vivant dans quatre municipalités principales et leurs environs (Al-Baha, Baljurashi, Al-Aqiq, Al Makhwa, Qilwah et Al-Mandaq). L'économie d'Al-Baha est dominée par l'agriculture et le tourisme (en effet, elle reste un joyau touristique caché du Royaume), tout en se développant rapidement dans les technologies et les services basés sur la technologie.

Saudi Arabia

www.bu.edu.sa



Taibah University was established by virtue of Royal Order No. 22042 dated 07/10/2003, which approved the Higher Education Council Resolution No. 1424/29/1 AH, thereby authorizing the creation of an independent university in the Medina Region and granting it the name *Taibah University*. The university is headquartered in Medina, Saudi Arabia, and encompasses multiple campuses and colleges distributed across various cities, including Medina, Yanbu, AlUla, Badr, Al Mahd, Al Henakiyah, and Khaybar.

Taibah University currently comprises 21 colleges, covering a wide range of disciplines in science, health, engineering, humanities, education, and applied fields. It serves a large academic community of more than 47,920 students supported by around 2,864 faculty members 2,354 employee.

Like other Saudi public universities, Taibah University operates under the auspices of the Ministry of Education, aligning its mission and objectives with the Kingdom's national development plans and Vision 2030. The university is dedicated to advancing education, research, and community service while fostering innovation and preparing graduates to compete in a rapidly evolving global workforce.

L'Université de Taibah a été créée en vertu du décret royal n° 22042 du 07/10/2003, approuvant la résolution du Conseil de l'Enseignement supérieur n° 1424/29/1 AH, autorisant ainsi la création d'une université indépendante dans la région de Médine et lui attribuant le nom d'Université de Taibah. Son siège est situé à Médine, en Arabie saoudite, et elle dispose de plusieurs campus et collèges répartis dans diverses villes, notamment Médine, Yanbu, AlUla, Badr, Al Mahd, Al Henakiyah et Khaybar.

L'Université de Taibah comprend actuellement 21 collèges, couvrant un large éventail de disciplines en sciences, santé, ingénierie, sciences humaines, éducation et domaines appliqués. Elle accueille une importante communauté académique de plus de 47 920 étudiants, encadrés par environ 2 864 enseignants et 2 354 employés.

Comme les autres universités publiques saoudiennes, l'Université de Taibah fonctionne sous l'égide du ministère de l'Éducation, alignant sa mission et ses objectifs sur les plans nationaux de développement du Royaume et sur la Vision 2030. L'université s'engage à promouvoir l'enseignement, la recherche et le service à la communauté, tout en favorisant l'innovation et en préparant ses diplômés à relever les défis d'un marché du travail mondial en constante évolution.

Saudi Arabia

www.taibahu.edu.sa

University of Jeddah (UJ) is a leading institution committed to fostering a vibrant academic environment that promotes innovation, research, and community engagement. Established with a vision to contribute significantly to the development of the Kingdom of Saudi Arabia and beyond, UJ offers a wide range of programs designed to equip students with the knowledge and skills needed for a successful future.

Academic Programs and Research: UJ boasts diverse faculties including, Engineering, Medicine, Arts and Humanities, offering cutting-edge undergraduate and postgraduate programs. The university is dedicated to advancing scientific inquiry and research, with numerous initiatives focused on addressing contemporary challenges in sustainable technologies, healthcare innovation, economic development and Logistics and supply chains. Our faculty comprises distinguished scholars and experts, committed to providing high-quality education and mentorship.

Student Experience: UJ provides an enriching experience for its students. From modern laboratories and libraries to diverse extracurricular activities, students are encouraged to explore their potential, engage in critical thinking, and develop leadership skills. The university fosters an inclusive community where collaboration and personal growth are paramount.

Community Engagement and Partnerships: University of Jeddah is deeply rooted in its community, actively collaborating with industry partners, government agencies, and other academic institutions to drive socio-economic development. Through various outreach programs and partnerships, UJ aims to create a lasting positive impact, aligning with the Kingdom's Vision 2030 goals.

L'Université de Jeddah (UJ) est une institution de premier plan engagée à favoriser un environnement académique dynamique qui promeut l'innovation, la recherche et l'engagement communautaire. Établie avec une vision visant à contribuer de manière significative au développement du Royaume d'Arabie Saoudite et au-delà, l'UJ propose une large gamme de programmes conçus pour doter les étudiants des connaissances et compétences nécessaires à un avenir réussi.

Programmes académiques et recherche: L'UJ dispose de facultés diversifiées, incluant l'Ingénierie, la Médecine, les Arts et les Sciences Humaines, offrant des programmes de pointe de premier cycle et de cycles supérieurs. L'université s'engage à faire progresser l'investigation scientifique et la recherche, avec de nombreuses initiatives axées sur la résolution des défis contemporains dans les technologies durables, l'innovation en santé, le développement économique ainsi que la logistique et les chaînes d'approvisionnement. Notre corps professoral est composé de chercheurs et d'experts distingués, dévoués à fournir un enseignement de haute qualité et un mentorat efficace.

Expérience étudiante: L'UJ offre une expérience enrichissante à ses étudiants. Des laboratoires et bibliothèques modernes aux activités parascolaires diversifiées, les étudiants sont encouragés à explorer leur potentiel, à développer leur esprit critique et leurs compétences en leadership. L'université favorise une communauté inclusive où la collaboration et le développement personnel sont primordiaux.

Engagement communautaire et partenariats: L'Université de Jeddah est profondément enracinée dans sa communauté, collaborant activement avec des partenaires industriels, des agences gouvernementales et d'autres institutions académiques pour stimuler le développement socio-économique. Grâce à divers programmes de sensibilisation et partenariats, l'UJ vise à créer un impact positif durable, en alignement avec les objectifs de la Vision 2030 du Royaume.

Saudi Arabia

www.uj.edu.sa

TOURISM & HOSPITALITY: SUSTAINABILITY AND FUTURE SKILLS

TOURISME ET HÔTELLERIE: DURABILITÉ ET COMPÉTENCES FUTURES

RECENT RESEARCH HIGHLIGHTS how sustainability, digital transformation and inclusivity must evolve from peripheral topics to central pillars in tourism education. Fernández-Villarán et al. (2024) propose a structured, competence-based curriculum that emphasises critical thinking, leadership and community engagement – effectively bridging academic preparation with the real demands of the professional world. Within this vision, migration emerges as more than a solution to workforce shortages.

In diverse tourism settings, it becomes a pathway for social and cultural integration; as Janta et al. (2011) point out, tourism employment enables migrants to build networks essential for adaptation and skill development. From a sustainability perspective, migrant workers help to address immediate labour needs while fostering social cohesion and operational resilience. Choe (2022) reinforces that migration-tourism dynamics are instrumental in strengthening social sustainability in destinations, enabling businesses to adapt to fluctuating demands in a sustainable way.

DES RECHERCHES RÉCENTES soulignent que la durabilité, la transformation numérique et l'inclusivité doivent passer de thèmes périphériques à des piliers centraux de l'enseignement du tourisme. Fernández-Villarán et al. (2024) proposent un programme structuré, basé sur les compétences, qui met l'accent sur la pensée critique, le leadership et l'engagement communautaire, reliant ainsi efficacement la préparation académique aux exigences réelles du monde professionnel. Dans cette optique, la migration apparaît comme plus qu'une simple solution à la pénurie de main-d'œuvre.

Dans divers contextes touristiques, elle devient une voie d'intégration sociale et culturelle; comme le soulignent Janta et al. (2011), l'emploi dans le tourisme permet aux migrants de construire des réseaux essentiels à leur adaptation et au développement de leurs compétences. Du point de vue de la durabilité, les travailleurs migrants contribuent à répondre aux besoins immédiats en main-d'œuvre tout en favorisant la cohésion sociale et la résilience opérationnelle. Choe (2022) souligne que la dynamique migration-tourisme contribue à renforcer la



Ana Moreira, Director of Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa; Catarina Paiva, Administrator of Turismo de Portugal; Clara Freitas, Project Coordinator; and teachers Altina Almeida and Liliana Conde, pictured with the Housekeeping class of the "Integrar para o Turismo" programme.

Ana Moreira, directrice de l'Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa; Catarina Paiva, administratrice de Turismo de Portugal; Clara Freitas, coordinatrice de projet; et les enseignantes Altina Almeida et Liliana Conde, en compagnie de la classe d'entretien ménager du programme "Integrar para o Turismo".

PROGRAMME

Integrar PARA O TURISMO

THE PORTUGUESE CONTEXT AND PROGRAMME ORIGINS

In an increasingly interconnected yet challenging world, human mobility and the attraction of talent have become crucial to economic and social development strategies. Portugal's longstanding tradition of hospitality and the central role of tourism in its economy place the country in a privileged position to turn these global challenges into opportunities. It was with this perspective that Turismo de Portugal, through its network of Hospitality and Tourism Schools, joined forces with the Agency for Integration, Migration and Asylum (AIMA) and the Portuguese Tourism Confederation (CTP) to create the *Integrar para o Turismo* programme, designed to close skills gaps in the labour market while promoting multicultural enrichment.

OBJECTIVES AND STRATEGIC APPROACH

More than a short-term response to workforce needs, *Integrar para o Turismo* represents a structured

durabilité sociale des destinations, en permettant aux entreprises de s'adapter de manière durable à la fluctuation de la demande.

LE CONTEXTE PORTUGAIS ET LES ORIGINES DU PROGRAMME

Dans un monde de plus en plus interconnecté mais aussi de plus en plus difficile, la mobilité humaine et l'attraction des talents sont devenues essentielles aux stratégies de développement économique et social. La longue tradition d'hospitalité du Portugal et le rôle central du tourisme dans son économie placent le pays dans une position privilégiée pour transformer ces défis mondiaux en opportunités. C'est dans cette perspective que Turismo de Portugal, à travers son réseau d'écoles d'hôtellerie et de tourisme, s'est associé à l'Agence pour l'intégration, la migration et l'asile (AIMA) et à la Confédération du tourisme portugais (CTP) pour créer le programme *Integrar para o Turismo*, destiné à combler les lacunes en matière de compétences sur le marché du travail tout en favorisant l'enrichissement multiculturel.



Clara FREITAS

Project Coordinator
Lisbon Hospitality and Tourism School



Ana Gabriela PEREIRA

Communication and Image Advisor
Lisbon Hospitality and Tourism School



Romeu MACHADO

Innovation Advisor
Lisbon Hospitality and Tourism School



Signing ceremony of the cooperation protocol between Turismo de Portugal, the Agency for Integration, Migration and Asylum (AIMA), and the Portuguese Tourism Confederation (CTP), formalising the partnership for the development of the *Integrar para o Turismo* programme.

Cérémonie de signature du protocole de coopération entre Turismo de Portugal, l'Agence pour l'intégration, la migration et l'asile (AIMA) et la Confédération portugaise du tourisme (CTP), officialisant le partenariat pour le développement du programme *Integrar para o Turismo*.

commitment to social inclusion, professional training and corporate social responsibility. Its purpose is clear: to train and integrate migrants and beneficiaries of international protection, providing them not only with technical excellence but also with the human and social tools required for full integration into society and the labour market.

PROGRAMME STRUCTURE AND METHODOLOGY

The programme follows a learning-by-doing approach, delivered in an intensive, hands-on format. Over a period of approximately four months – a total of 520 hours – participants move through three interconnected stages. General training develops behavioural skills, communication abilities, language proficiency and an understanding of Portuguese culture, all essential for employability and social integration. Technical training focuses on two specialisations – Food & Beverage and Hospitality – ensuring a solid foundation tailored to sector demands. Finally, practical training places participants directly in hotels and restaurants, allowing them to apply and consolidate their learning while building relationships with potential employers.



Trainees of the *Integrar para o Turismo* programme during a practical cooking class at the Lisbon School of Hospitality and Tourism, guided by their trainer, in a collaborative and multicultural learning environment

Stagiaires du programme *Integrar para o Turismo* lors d'un cours pratique de cuisine à l'École d'hôtellerie et de tourisme de Lisbonne, guidés par leur formateur, dans un environnement d'apprentissage collaboratif et multiculturel

OBJECTIFS ET APPROCHE STRATÉGIQUE

Plus qu'une réponse à court terme aux besoins en main-d'œuvre, Integrar para o Turismo représente un engagement structuré en faveur de l'inclusion sociale, de la formation professionnelle et de la responsabilité sociale des entreprises. Son objectif est clair: former et intégrer les migrants et les bénéficiaires d'une protection internationale, en leur fournissant non seulement l'excellence technique, mais aussi les outils humains et sociaux nécessaires à leur pleine intégration dans la société et sur le marché du travail.

STRUCTURE ET MÉTHODOLOGIE DU PROGRAMME

Le programme suit une approche d'apprentissage par la pratique, dispensée dans un format intensif et concret. Sur une période d'environ quatre mois, soit un total de 520 heures, les participants passent par trois étapes interconnectées. La formation générale développe les compétences comportementales, les capacités de communication, la maîtrise de la langue et la compréhension de la culture portugaise, toutes essentielles à l'employabilité et à l'intégration sociale. La formation technique se concentre sur deux spécialisations, l'alimentation et les boissons et l'hôtellerie, afin de garantir une base solide adaptée aux exigences du secteur. Enfin, la formation pratique place les participants directement dans des hôtels et des restaurants, leur permettant d'appliquer et de consolider leurs acquis tout en nouant des relations avec des employeurs potentiels.

UNE SÉLECTION RIGOREUSE POUR UN IMPACT MAXIMAL

L'accès au programme est sélectif: les participants doivent être majeurs, résider au Portugal, être en situation régulière sur le plan administratif et social, et être capables de communiquer en portugais ou en anglais. Ils doivent également être inscrits à des programmes coordonnés ou validés par l'AIMA. Cette sélection rigoureuse garantit que l'investissement dans la formation se traduise par de réelles opportunités et une intégration réussie.

AU-DELÀ DES COMPÉTENCES TECHNIQUES: UN ENGAGEMENT SOCIAL

Au fond, Integrar para o Turismo est plus qu'une formation technique, c'est un vecteur de transformation sociale. En mettant en relation le potentiel humain et les besoins spécifiques du secteur de l', il crée un cercle vertueux. Les entreprises gagnent des professionnels

RIGOROUS SELECTION FOR IMPACT

Entry into the programme is selective, with participants required to be of legal age, resident in Portugal, with regularised documentation and social security status, and able to communicate in Portuguese or English. They must also be enrolled in programmes coordinated or validated by AIMA. This careful selection ensures that the investment in training translates into genuine opportunities and successful integration.

BEYOND TECHNICAL SKILLS – A SOCIAL COMMITMENT

At its core, *Integrar para o Turismo* is more than technical training; it is a vehicle for social transformation. By connecting human potential with the specific needs of the sector, it creates a virtuous cycle. Companies gain qualified, committed professionals enriched by cultural diversity. Participants achieve stability, recognition and a pathway to career growth. Society benefits from greater cohesion and a tourism industry that reflects the richness of human diversity.

STRONG BUSINESS LINKS AND MARKET INTEGRATION

One of the programme's most distinctive aspects is its strong connection to the business community. Companies play an active role by hosting trainees and offering them practical experiences directly aligned with market needs. This early exposure strengthens technical skills, builds self-confidence and accelerates social integration. Working in multicultural teams allows participants not only to apply what they have learned but also to share their own experiences and cultural heritage, creating richer, more diverse workplaces.

IMPACT AT THE ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE LISBOA

At the Lisbon School of Hospitality and Tourism, the programme has become part of the school's mission to train professionals who are both technically skilled and socially responsible. Since its launch, 324 candidates have been interviewed in a rigorous process assessing motivation, aptitude and readiness. From these, 129 participants were selected and placed into five dedicated classes: one taught in Portuguese and four in English, covering cooking, restaurant and bar service, and accommodation. Ninety-nine trainees have successfully completed internships, gaining their first real experience in the hospitality sector. Several of them received job offers even before finishing their placements, moving

qualifiés et engagés, enrichis par la diversité culturelle. Les participants acquièrent une stabilité, une reconnaissance et une voie vers l'évolution de carrière. La société bénéficie d'une plus grande cohésion et d'une industrie touristique qui reflète la richesse de la diversité humaine.

DES LIENS SOLIDES AVEC LES ENTREPRISES ET UNE BONNE INTÉGRATION AU MARCHÉ

L'un des aspects les plus distinctifs du programme est son lien étroit avec le monde des entreprises. Les entreprises jouent un rôle actif en accueillant des stagiaires et en leur offrant une expérience pratique directement adaptée aux besoins du marché. Cette exposition précoce renforce les compétences techniques, renforce la confiance en soi et accélère l'intégration sociale. Le fait de travailler au sein d'équipes multiculturelles permet aux participants non seulement de mettre en pratique ce qu'ils ont appris, mais aussi de partager leurs propres expériences et leur patrimoine culturel, créant ainsi des lieux de travail plus riches et plus diversifiés.



Students of the *Integrar para o Turismo* programme proudly showcasing their traditional attire, celebrating cultural diversity and the richness of their heritage within the Lisbon School of Hospitality and Tourism.

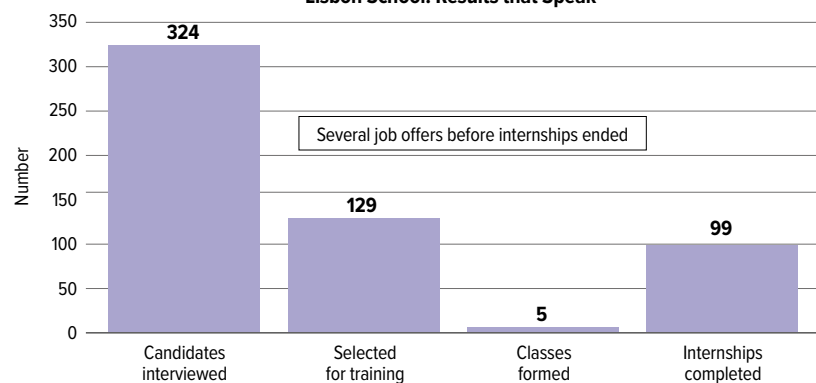
Les étudiants du programme *Integrar para o Turismo* présentent fièrement leurs costumes traditionnels, célébrant la diversité culturelle et la richesse de leur patrimoine au sein de l'École d'hôtellerie et de tourisme de Lisbonne.

directly into employment. Each of these success stories reflects the programme's transformative power, showing how tourism can be a catalyst for integration and human development.

CONCLUSION – PEOPLE WELCOMING PEOPLE

Integrar para o Turismo illustrates how targeted, practical training, rooted in principles of sustainability and inclusive workforce development, can meet immediate labour demands while contributing to long-term social and economic goals. In a sector facing rapid change, combining sustainable education models (Fernández-Villarán et al., 2024) with proactive migrant integration strategies (Janta et al., 2011; Choe, 2022) positions Portugal to lead by example. Ultimately, tourism is about people — people welcoming people, cultures enriching cultures, and talents finding the space to flourish.

Lisbon School: Results that Speak



Summary of key results from the *Integrar para o Turismo* programme at the Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, highlighting the number of candidates interviewed, participants selected for training, classes formed, internships completed, and the occurrence of job offers before the end of internships.

Résumé des principaux résultats du programme *Integrar para o Turismo* à l'Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, mettant en évidence le nombre de candidats interviewés, les participants sélectionnés pour la formation, les classes formées, les stages effectués et les offres d'emploi avant la fin des stages.

References:

- Choe, J., & Lugosi, P. (2022). Migration, tourism and social sustainability. *Tourism Geographies*, 24(1), 1–8. <https://doi.org/10.1080/14616688.2021.1965203>
- Fernández-Villarán, A., Guereño-Omil, B., & Ageitos, N. (2024). Embedding sustainability in tourism education: Bridging curriculum gaps for a sustainable future. *Sustainability*, 16(21), 9286. <https://doi.org/10.3390/su16219286>
- Janta, H., Brown, L., Lugosi, P., & Ladkin, A. (2011). Migrant relationships and tourism employment. *Annals of Tourism Research*, 38(4), 1322–1343. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.03.004>

IMPACT À L'ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE LISBOA

À l'École d'hôtellerie et de tourisme de Lisbonne, le programme fait désormais partie intégrante de la mission de l'école, qui consiste à former des professionnels à la fois compétents sur le plan technique et socialement responsables. Depuis son lancement, 324 candidats ont été interviewés dans le cadre d'un processus rigoureux évaluant leur motivation, leurs aptitudes et leur état de préparation. Parmi eux, 129 participants ont été sélectionnés et répartis dans cinq classes spécialisées : une classe enseignée en portugais et quatre en anglais, couvrant la cuisine, le service en restaurant et en bar, et l'hébergement. Quatre-vingt-dix-neuf stagiaires ont terminé leur stage avec succès, acquérant ainsi leur première expérience professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie. Plusieurs d'entre eux ont reçu des offres d'emploi avant même la fin de leur stage et ont directement intégré le marché du travail. Chacune de ces réussites témoigne du pouvoir transformateur du programme et montre comment le tourisme peut être un catalyseur d'intégration et de développement humain.

CONCLUSION – DES PERSONNES QUI ACCUEILLENT DES PERSONNES

Integrar para o Turismo illustre comment une formation ciblée et pratique, fondée sur les principes de la durabilité et du développement inclusif de la main-d'œuvre, peut répondre à des besoins immédiats en matière d'emploi tout en contribuant à des objectifs sociaux et économiques à long terme. Dans un secteur en mutation rapide, la combinaison de modèles d'éducation durables (Fernández-Villarán et al., 2024) et de stratégies proactives d'intégration des migrants (Janta et al., 2011 ; Choe, 2022) place le Portugal en position de leader. En fin de compte, le tourisme est une question de personnes : des personnes qui accueillent d'autres personnes, des cultures qui s'enrichissent mutuellement et des talents qui trouvent l'espace nécessaire pour s'épanouir.

DIARY LOG OF A EURHODIP EXCHANGE PROGRAM STUDENT

JOURNAL D'UNE ÉTUDIANTE PARTICIPANT AU PROGRAMME D'ÉCHANGE EURHODIP



Huriye
KAMACIOĞLU

Student

Final International University

EURHODIP ASSOCIATION is an excellent pool of opportunity to network and carry out collaborations. Tomorrow's leaders should be exposed to different cultures and become rich graduates that are open to cultural diversity and eager to explore. As Eurhodip we are proud to be able to offer such opportunities.

In 2023 students from Italy, Cyprus and Spain arranged such an experience. One student shares her diary log with this Eurhodip Magazine!

We were hosted by the IAL school in Cesanatico, Bologna, for an amazing exchange program. Our program, which started on April 16, 2024, lasted 15 days.

April 17, after the breakfast was prepared and served by their own students, we started with the introduction of the school with our own school's chef jackets. They introduced the 5 main kitchens, patisseries and the workshops they use for barista training. They informed us about the school rules. They informed us that the school is monitored 24 hours a day by the police and the school's security team, and the rules for entering and exiting are announced.

After the introduction, they organized a small welcome party for us. They divided us into two as gastronomy students (kitchen) and tourism students (service, barista). In this way, we would be trained in the areas we are interested in. The education system worked perfectly here. Everyone enjoyed working together by sharing the work and roles given to them.

We took our places in the kitchen on the first day and started working. In fact, they provided us with new shoes because they did not find our shoes suitable for the kitchen. Then we were able to enter the kitchen. We started by helping with the food they offered for sale daily. They showed us how to make fine dining plating and decoration – it was interesting to see the importance given to perfection!

L'ASSOCIATION EURHODIP est une excellente plateforme pour réseauter et collaborer. Les leaders de demain doivent être exposés à différentes cultures et devenir des diplômés ouverts à la diversité culturelle et désireux d'explorer. En tant qu'Eurhodip, nous sommes fiers de pouvoir offrir de telles opportunités.

En 2023, des étudiants d'Italie, de Chypre et d'Espagne ont organisé cette expérience. Une étudiante partage son journal avec ce magazine Eurhodip !

Nous avons été accueillis par l'école IAL à Cesanatico, Bologne, pour un programme d'échange incroyable. Notre programme, qui a commencé le 16 avril 2024, a duré 15 jours.

Le 17 avril, après un petit-déjeuner préparé et servi par les élèves eux-mêmes, nous avons commencé par la présentation de l'école, portant nos vestes de chef. Ils nous ont présenté les 5 cuisines principales, les pâtisseries et les ateliers utilisés pour la formation des baristas. Ils nous ont informés des règles de l'école, qui est surveillée 24 heures sur 24 par la police et l'équipe de sécurité, ainsi que des règles d'entrée et de sortie.

Après l'introduction, ils ont organisé une petite fête de bienvenue pour nous. Nous avons été divisés en deux groupes: étudiants en gastronomie (cuisine) et étudiants en tourisme (service, barista). Ainsi, nous avons été formés dans les domaines qui nous intéressaient. Le système éducatif a parfaitement fonctionné, et tout le monde a apprécié travailler ensemble en partageant les tâches et les rôles.

Le premier jour, nous avons commencé à travailler en cuisine. En fait, ils nous ont fourni de nouvelles chaussures car les nôtres n'étaient pas adaptées à la cuisine. Ensuite, nous avons aidé à préparer les plats vendus quotidiennement. Ils nous ont montré comment faire la présentation et la décoration de la haute gastronomie – c'était intéressant de voir l'importance donnée à la perfection !



FINAL INTERNATIONAL
UNIVERSITY



Everyone would take a coffee break at 10:00, 14:00 and 16:00. Even if we were out on a trip, the rule would not change. During these hours, we would definitely take a break, stop at the nearest coffee shop and be served coffee and treats. This proved how much importance the Italian culture gives to coffee.

The school prepared a very intensive education, cultural tour and entertainment program for us. These trainings included their own culture of pasta, pizza and Italian pastries, breads and desserts. During our trips, we were also served Italian flavors and wines.

April 18, they organized a trip to the Cesena region and introduced the city. They served Panino pasticcio, a local delicacy, for lunch in the city. After a wonderful city tour, we went wine tasting. It was a fun and delicious tasting experience.

April 19, was our day to introduce the culture of Cyprus. Italian students also accompanied us in the kitchen. We made Cyprus meatballs, kolakas, seftali kebab, stuffed artichoke, pilafuna, hellimli bulla, kirbaç dessert. We served them a buffet for lunch. They showed great interest in our cultural flavors. They especially loved our seftali kebab and pilafuna. In the afternoon, we visited the shipbuilding museum in Cesena. They took us to a local pizzeria for the evening. We danced and had fun with Italian and Turkish songs here.

April 20, they organized a trip to the city of Santarcangelo. We walked around the streets of this fascinating city built on a hill, its underground cellars, churches, and as if we were living in the time when it was founded. After a fun picnic in the rain for lunch, we visited the aquarium. Here, we discovered many types of fish, penguins and many wild reptiles that we had never had the chance to see up close before.

April 21, we discovered the dwarf forest in the city of Bogno di Romagna. It was a forest with small houses, believed to be inhabited by tiny people, and where nat-

Des pauses café avaient lieu à 10h, 14h et 16h. Même lors des sorties, la règle ne changeait pas. À ces heures, nous faisons toujours une pause, allions au café le plus proche et étions servis de café et de gourmandises. Cela a montré l'importance de la culture italienne pour le café.

L'école a préparé un programme intensif d'éducation, de tourisme culturel et de divertissement pour nous. Ces formations incluaient la culture des pâtes, pizza, pâtisseries italiennes, pains et desserts. Pendant nos excursions, nous avons également dégusté des saveurs et des vins italiens.

Le 18 avril, ils ont organisé une excursion dans la région de Cesena et nous ont présenté la ville. Pour le déjeuner, ils ont servi le Panino pasticcio, une spécialité locale. Après une merveilleuse visite de la ville, nous sommes allés faire une dégustation de vins. Ce fut une expérience amusante et délicieuse.

Le 19 avril, était notre jour pour présenter la culture de Chypre. Des étudiants italiens nous ont également accompagnés en cuisine. Nous avons préparé des boulettes de viande chypriotes, kolakas, seftali kebab, artichauts farcis, pilafuna, hellimli bulla, et le dessert kirbaç. Nous avons servi un buffet pour le déjeuner. Ils ont montré un grand intérêt pour nos saveurs culturelles, en particulier le seftali kebab et le pilafuna. L'après-midi, nous avons visité le musée de la construction navale à Cesena. Le soir, nous sommes allés dans une pizzeria locale où nous avons dansé et nous sommes amusés avec des chansons italiennes et turques.

Le 20 avril, ils ont organisé une excursion dans la ville de Santarcangelo. Nous avons arpenté les rues de cette fascinante ville construite sur une colline, ses caves souterraines, ses églises, comme si nous vivions à l'époque de sa fondation. Après un pique-nique amusant sous la pluie, nous avons visité l'aquarium où nous avons découvert de nombreux types de poissons, des

ural forest strawberries grew. We went to a large farmhouse for lunch. Here they served us dishes made from wild animals, meat dishes made from different types of mushrooms, raviolis, homemade wine, and liqueurs. After dinner, they allowed us to swim in a hot pool under the rain at a hotel with a natural thermal pool. It was an unforgettable experience for all of us.

April 22, we entered the kitchen with Chef Silverio and Chef Fabio. They taught us how to make pasta and ravioli in great detail. We made some with tools and some by hand. They showed us ravioli fillings and basic sauce preparations for pasta. We made exactly 20 types of pasta, 4 different sauces, and 2 types of local bread. Then we tasted each type with different sauces with pleasure.

April 23, we visited a wine house in Civitella di Romagna to see the winemaking stages and wine varieties. Here, all the details from the grapes from which the wines are made to the different storage conditions of different varieties were presented to us. Many fine details such as which wine is stored in which barrel, how many years the barrels should be used, the features of metal cauldrons, observing the bottling stage were conveyed to us and finally, we were given a wine tasting.

April 24, we were in the school kitchen again. On this day, they taught us different thicknesses of spaghetti and soup pasta. Chef Fabio also showed us how to make large pasta dough with a rolling pin. We made new sauces, lasagna dough and learnt the secrets of pasta making!

April 25, we went on a tour of the salt lake. There was a section here that was like a museum. There were salt samples from all over the world – even salt from Cyprus! Here, experts told us how important it is to process salt, the quality of salt, how it is collected and brought to our table.

This was a lifetime experience that I will treasure and would like to thank Eurhodip and IAL school in Cesanatico for providing us with such a valuable experience.

pingouins et de nombreux reptiles sauvages que nous n'avions jamais vus de près auparavant.

Le 21 avril, nous avons découvert la forêt naine dans la ville de Bagnolo di Romagna. C'était une forêt avec de petites maisons, que l'on croit habitées par de minuscules personnes, où poussent des fraises sauvages naturelles. Nous avons déjeuné dans une grande ferme, où l'on nous a servi des plats faits à partir d'animaux sauvages, des plats de viande avec différents types de champignons, des raviolis, du vin maison et des liqueurs. Après le dîner, ils nous ont permis de nager dans une piscine thermale chaude sous la pluie, dans un hôtel avec une piscine naturelle. Ce fut une expérience inoubliable pour nous tous.

Le 22 avril, nous sommes entrés en cuisine avec les chefs Silverio et Fabio. Ils nous ont appris à faire des pâtes et des raviolis en détail. Nous en avons fait certains avec des outils et d'autres à la main. Ils nous ont montré les garnitures pour raviolis et les préparations de base des sauces pour pâtes. Nous avons fait exactement 20 types de pâtes, 4 sauces différentes et 2 types de pain local. Ensuite, nous avons dégusté chaque type avec différentes sauces avec plaisir.

Le 23 avril, nous avons visité une cave à vin à Civitella di Romagna pour voir les étapes de la vinification et les variétés de vin. Tous les détails nous ont été présentés, depuis les raisins utilisés pour les vins jusqu'aux différentes conditions de stockage selon les variétés. De nombreux détails comme dans quels fûts le vin est stocké, combien d'années les fûts peuvent être utilisés, les caractéristiques des chaudrons en métal, l'observation de l'étape de mise en bouteille nous ont été expliqués, et enfin, une dégustation de vins nous a été offerte.

Le 24 avril, nous étions à nouveau dans la cuisine de l'école. Ce jour-là, ils nous ont appris les différentes épaisseurs de spaghetti et de pâtes pour soupe. Le chef Fabio nous a aussi montré comment faire de grandes pâtes avec un rouleau à pâtisserie. Nous avons fait de nouvelles sauces, la pâte pour lasagne et appris les secrets de la fabrication des pâtes !

Le 25 avril, nous avons fait une visite du lac salé. Il y avait une section qui ressemblait à un musée avec des échantillons de sel du monde entier – y compris du sel de Chypre ! Des experts nous ont expliqué l'importance du traitement du sel, la qualité du sel, comment il est récolté et amené à notre table.

Ce fut une expérience inoubliable que je chérirai toute ma vie et je tiens à remercier Eurhodip et l'école IAL de Cesanatico pour nous avoir offert une expérience aussi précieuse.

VOCATIONAL EDUCATION AND GENDER EQUALITY, THE FUTURE OF HOSPITALITY

FORMATION PROFESSIONNELLE ET ÉGALITÉ DES SEXES, L'AVENIR DE L'HOSPITALITÉ

THE TOPIC OF WOMEN'S vocational education and training was of increasing importance during the 20th century: at the beginning of the century, it was mainly oriented towards the domestic sphere. Training courses for women, where they existed, focused on sewing, home economics, childcare and typing. The aim was to prepare girls to become good mothers, wives and, at most, secretaries or teachers in primary schools.

Vocational schools for girls began to spread mainly in large European cities and in some Italian urban contexts. However, they were considered “minor” institutions compared to the male training courses, which prepared men for technical, craft or industrial careers.

In the first two decades of Republican Italy, women's vocational training was the focus of women's associations such as the **Unione Donne in Italia (UDI)** and the **Centro Italiano Femminile (CIF)**, which promoted sewing and tailoring courses for unemployed girls right after the war.

In the 1960s, also thanks to **feminist movements** and the evolution of the labour market, vocational training began to include more and more mixed courses and to open up to sectors previously unthinkable for women, such as mechanics, electronics or commerce. Vocational schools multiplied and with them also the presence of women.

Economic growth led to the expansion of industry and services, but women remained confined to traditionally female roles, such as textiles, food, or office workers, with little mobility towards positions of greater responsibility or better pay.

CURRENT FEMALE PROTAGONISM AND THE ROLE OF EMILIA-ROMAGNA

In recent decades, the **role of women in vocational training in Italy** has undergone a significant transformation, moving from a marginal position to a **growing prominence**.

According to data from ISTAT and the Ministry of Labour, women's participation in vocational training has

LE THÈME DE L'ENSEIGNEMENT et de la formation professionnels des femmes a pris de plus en plus d'importance au cours du 20e siècle: au début du siècle, il était principalement orienté vers la sphère domestique. Les formations destinées aux femmes, lorsqu'elles existaient, étaient axées sur la couture, l'économie domestique, la garde d'enfants et la dactylographie. L'objectif est de préparer les jeunes filles à devenir de bonnes mères, des épouses et, tout au plus, des secrétaires ou des institutrices dans les écoles primaires.

Les écoles professionnelles pour filles ont commencé à se répandre principalement dans les grandes villes européennes et dans certains contextes urbains italiens. Cependant, elles étaient considérées comme des institutions "mineures" par rapport aux parcours éducatifs masculins, qui préparaient les hommes à des carrières techniques, artisanales ou industrielles.

Dans les deux premières décennies de l'Italie républicaine, la formation professionnelle des femmes a été l'affaire d'associations féminines telles que l'**Unione Donne in Italia (UDI)** et le **Centro Italiano Femminile (CIF)**, qui ont promu des cours de couture et de confection pour les jeunes filles au chômage dès l'après-guerre.

Dans les années 1960, grâce également aux **mouvements féministes** et à l'évolution du marché du travail, la formation professionnelle commence à inclure de plus en plus de cours mixtes et à s'ouvrir à des secteurs auparavant impensables pour les femmes, tels que la mécanique, l'électronique ou le commerce. Les écoles professionnelles se multiplient et avec elles la présence des femmes, malgré la persistance des stéréotypes et des barrières culturelles.

La croissance économique a entraîné l'expansion de l'industrie et des services, mais les femmes sont restées confinées dans des rôles traditionnellement féminins, tels que le textile, l'alimentation ou le travail de bureau, avec peu de mobilité vers des postes à plus grande responsabilité ou mieux rémunérés.

steadily increased; more and more women are choosing to undertake technical-professional paths to acquire skills that can be spent in an evolving labour market.

Emilia-Romagna fully reflects this national trend, showing how women increasingly recognise the practical value and immediate effectiveness of professional qualifications.

HOSPITALITY: A LEADING SECTOR FOR WOMEN'S TRAINING

The **hospitality** sector – which includes hotelierie, catering, events, tourism and wellness - is one of the most dynamic and complex. Vocational training courses related to these areas boast a steady increase in terms of female enrolment with a growing focus on **service quality, sustainability and digital innovation**.

In line with **Goal 5 of the UN Agenda 2030**, which promotes gender equality and empowerment of all women and girls, strengthening women's vocational training is a concrete step towards a more equitable and sustainable hospitality industry. Promoting women's access to education, training and leadership in the sector is not only an ethical imperative, but also a winning strategy for the economic and social development of the country.

THE COMMITMENT OF THE EMILIA-ROMAGNA REGION AND IAL EMILIA-ROMAGNA

The **Emilia-Romagna Region**, through its plans and programmes (such as those financed by the ESF+ PR), actively invests in vocational training, including specific projects for female entrepreneurship or pathways promoting gender equality. This institutional support is crucial to foster women's participation and to overcome possible barriers.

For some time now, **IAL Emilia Romagna** has been committed to strengthening and supporting the presence of women, boasting a pink power percentage of 70 % out of 209 employees, and actively encouraging female students to participate in initiatives that enhance and recognise the skills, talent and contribution of women in every sphere of society.

THE FOLLOWING ARE JUST SOME OF THE SUCCESS STORIES OF OUR FEMALE STUDENTS.

Veranika Miadzvedzeva is 20 years old and attends the 4th year service course at IAL school in Riccione; she proudly shows off the first prize she won at the “Tonia Sauro Cocktail Competition”, the food and wine contest in memory of beloved service teacher Tonia Sauro. Hope and determination shine in her eyes, the proud and pro-

PROTAGONISME FÉMININ ACTUEL ET RÔLE DE L'ÉMILIE-ROMAGNE

Au cours des dernières décennies, le rôle des femmes dans la formation professionnelle en Italie a connu une transformation significative, passant d'une position marginale à un **protagonisme croissant**.

Selon les données de l'ISTAT et du ministère du travail, la participation des femmes à la formation professionnelle n'a cessé d'augmenter; de plus en plus de femmes choisissent d'entreprendre des parcours technico-professionnels pour acquérir des compétences qui peuvent être utilisées sur un marché du travail en évolution.

L'Émilie-Romagne reflète pleinement cette tendance nationale, montrant que les femmes reconnaissent de plus en plus la valeur pratique et l'efficacité immédiate des qualifications professionnelles.

L'HÔTELLERIE: UN SECTEUR DE POINTE POUR LA FORMATION DES FEMMES

Le secteur de l'**hôtellerie** – qui comprend l'hôtellerie, la restauration, l'événementiel, le tourisme et le bien-être - est l'un des plus dynamiques et des plus complexes. Les cours de formation professionnelle liés à ces domaines enregistrent une augmentation constante des inscriptions féminines et mettent de plus en plus l'accent sur **la qualité du service, la durabilité et l'innovation numérique**.

Conformément à l'**objectif 5 de l'Agenda 2030 des Nations unies**, qui promeut l'égalité des sexes et l'autonomisation de toutes les femmes et les filles, le renforcement de la formation professionnelle des femmes est une étape concrète vers un secteur de l'hôtellerie plus équitable et plus durable. Promouvoir l'accès des femmes à l'éducation, à la formation et au leadership dans le secteur est non seulement un impératif éthique, mais aussi une stratégie gagnante pour le développement économique et social du pays.

L'ENGAGEMENT DE LA RÉGION EMILIA-ROMAGNA ET D'IAL EMILIA-ROMAGNA

La **région Emilia-Romagna**, par le biais de ses plans et programmes (tels que ceux financés par le FSE+ PR), investit activement dans la formation professionnelle, y compris dans des projets spécifiques pour l'entrepreneuriat féminin ou dans des parcours promouvant l'égalité des sexes. Ce soutien institutionnel est essentiel pour encourager la participation des femmes et surmonter les obstacles éventuels.



Alessandra FERRARI

Eurhodip Vice President
Academic Coordinator
IAL Emilia Romagna





fessional bearing of someone who has very clear ideas “I am happy to have won the Drink Award competition and I also took third place in the Food Pairing award. It was a unique emotion and this is what I want to do in life.”

Winning a competition represents much more than just an achievement, it is a recognition that boosts self-confidence and lays a solid foundation to build your future with confidence.

‘I was very excited to receive the prize as best student of my institute’ says **Giulia Guandalini**, 18 years old, attending the 4th year aesthetic training course at IAL school in Ravenna, and was awarded as part of the LNE partner school award “for me it has a very important meaning that confirms my commitment to my schooling. My next goal is to do well in the exam at the end of the school year and to continue with my studies, learning new body treatment techniques. I am very grateful to the teachers who always help us and push us to do better”.

It is almost a duty to thank the teachers, demonstrating that in tourism and hotel training women are not only students, but also active players in the roles of trainers, tutors, consultants and managers within training organisations, key roles in the design and management of training courses. Hotel tourism school directors, chef trainers, managers of professional bodies and entrepreneurs in the tourism sector contribute every day to the qualitative growth of training, passing on skills, vision and passion.

These figures are also bearers of a model of leadership that is empathetic, inclusive and attentive to people's well-being - elements that are increasingly central in an industry where human experience is at the heart of success.

Victory may be individual, but it becomes even more special when shared, as recounted by a group of no less than eight students from the 4th year aesthetic training course at IAL school in Ferrara, **Assim Kaoutar, Anna Ciampi, Giada Onofri, Giorgiana Chindris, Arianna Poletti, Sofia Volpe, Angelica Schiesaro e Lucrezia Bonaguro**.

Depuis quelque temps, **IAL Emilia Romagna** s'est engagée à renforcer et à soutenir la présence des femmes, en affichant un pourcentage de pink power de 70% sur 209 employés, et en encourageant activement les étudiantes à participer à des initiatives qui valorisent et reconnaissent les compétences, le talent et la contribution des femmes dans toutes les sphères de la société.

VOICI QUELQUES EXEMPLES DE RÉUSSITE DE NOS ÉTUDIANTES.

Veranika Mladzvedzeva a 20 ans et suit la quatrième année de service en salle au centre IAL de Riccione; elle montre fièrement le premier prix qu'elle a remporté au "Tonia Sauro Cocktail Competition", le concours de mets et de vins organisé en mémoire de Tonia Sauro, son professeur de salle bien-aimé. L'espoir et la détermination brillent dans ses yeux, le port fier et professionnel de quelqu'un qui a des idées très claires: "Je suis heureuse d'avoir gagné le concours 'Drink Award' et j'ai également obtenu la troisième place dans le prix 'Food Pairing'. C'était une émotion unique et c'est ce que je veux faire dans la vie".

Gagner un concours est bien plus qu'une simple réussite, c'est une reconnaissance qui renforce la confiance en soi et pose des bases solides pour construire son avenir en toute confiance.

"J'ai été très heureuse de recevoir le premier prix en tant qu'élève de mon institut", déclare **Giulia Guandalini**, 18 ans, qui suit la quatrième année du cours d'esthéticienne au siège de l'IAL à Ravenna, et qui a été récompensée dans le cadre du prix de l'école partenaire du LNE. Mon prochain objectif est de réussir l'examen de fin d'année scolaire et de poursuivre mes études en apprenant de nouvelles techniques de traitement du corps. Je suis très reconnaissante aux professeurs qui nous aident toujours et nous poussent à nous améliorer".

C'est presque un devoir de remercier les enseignants, démontrant que dans les formations touristiques et hôtelières, les femmes ne sont pas seulement des étudiantes, mais aussi des actrices dans les rôles de formatrices, de tutrices, de consultantes et de gestionnaires au sein des organismes de formation, des rôles clés dans la conception et la gestion des formations. Les directeurs d'écoles de tourisme hôtelier, les chefs formateurs, les responsables d'organismes professionnels et les entrepreneurs du secteur du tourisme contribuent chaque jour à l'essor qualitatif de la formation, en transmettant des compétences, une vision et une passion.



In the second edition of the Italian Schools of Professional Aesthetics Championship of Les Nouvelles Estétiques Italia, the students came second overall with three best performances out of the six competing disciplines: Best skin check-up, Best cosmetology exhibition, Best marketing and communication presentation. Particularly appreciated in their performance was their ability to combine in the proposed treatment the new technologies on skin check-up, cosmetology advice with the holistic part and customer care.

Assim Kaoutar, also awarded as best student of the Ferrara school, speaks on behalf of all: “It was an indescribable emotion to reach this goal together. Today the award goes to the strength of the group”

Investing in the professional training of women means building a more modern, attentive, sustainable and competitive hospitality. Women bring relational, creative and organisational skills that are essential to meet the needs of an increasingly international and aware clientele.

The challenge, today, is to break down the stereotypes that are still present, promote equal access to decision-making roles, and foster truly equitable professional growth paths. Only in this way can hospitality continue to be, truly, the human face of the future.



Ces personnalités sont également porteuses d'un modèle de leadership empathique, inclusif et attentif au bien-être des personnes, éléments de plus en plus centraux dans une industrie où l'expérience humaine est au cœur de la réussite.

La victoire peut être individuelle, mais elle devient encore plus spéciale lorsqu'elle est partagée, comme le raconte un groupe de pas moins de huit étudiants de quatrième année du département d'esthétique de l'IAL de Ferrara, **Assim Kaoutar, Anna Ciampi, Giada Onofri, Giorgiana Chindris, Arianna Poletti, Sofia Volpe, Angelica Schiesaro e Lucrezia Bonaguro**.

Lors de la deuxième édition du championnat des écoles italiennes d'esthétique professionnelle organisé par Les Nouvelles Estétiques Italia, les étudiants se sont classés deuxièmes avec trois meilleures performances sur les six disciplines en compétition: meilleur bilan de peau, meilleure exposition de cosmétologie, meilleure présentation de marketing et de communication. Leur performance a été particulièrement appréciée pour leur capacité à combiner les nouvelles technologies en matière d'examen de la peau et de conseils en cosmétologie avec l'aspect holistique et orienté vers le client du traitement proposé.

Assim Kaoutar, qui a également reçu le prix du meilleur étudiant de la succursale de Ferrare, s'exprime au nom de tous: “Ce fut une émotion indescriptible d'atteindre cet objectif ensemble. Aujourd'hui, le prix témoigne de la force du groupe”.

Investir dans la formation professionnelle des femmes, c'est construire une hôtellerie plus moderne, plus attentive, plus durable et plus compétitive. Les femmes apportent des compétences relationnelles, créatives et organisationnelles indispensables pour répondre aux besoins d'une clientèle de plus en plus internationale et sensibilisée.

Le défi, aujourd'hui, est de briser les stéréotypes encore présents, de promouvoir l'égalité d'accès aux rôles décisionnels et de favoriser des parcours de croissance professionnelle réellement équitables. Ce n'est qu'ainsi que l'hôtellerie pourra continuer à être, véritablement, le visage humain de l'avenir.

SHAPING THE FUTURE: HOW SAUDI VISION 2030 IS TRANSFORMING TOURISM AND HOSPITALITY EDUCATION

FAÇONNER L'AVENIR: COMMENT LA VISION SAOUDIENNE 2030 TRANSFORME L'ENSEIGNEMENT DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE

AS THE KINGDOM OPENS its doors to foreign tourists and invests in world-class tourism projects, the demand for a highly skilled workforce in the hospitality sector has increased, necessitating a fundamental transformation in tourism and hospitality education to meet changing industry requirements. Saudi Arabia's Vision 2030 is a bold initiative aimed at diversifying the Kingdom's economy, and tourism is a key component of this transformation.

Shifts in the Teaching of Tourism and Hospitality education included various aspects, such as modernisation and specialisation of the curriculum and specialised programs in sustainable tourism, digital guest services, and luxury hotel management. In keeping with the Kingdom's growth in culture and entertainment, courses now cover culinary arts, event planning, and heritage tourism. To make sure that curriculum meet industry demands, government organisations like the Saudi Commission for Tourism and National Heritage (SCTH) and the Ministry of Tourism are collaborating closely with academic institutions such as the University of Jeddah.

These changes led to experiential learning and industry engagement as it required internship programs that collaborate with top hotel brands like Accor, Hilton, and Marriott guarantee that students obtain practical experience. Universities have set up simulation labs and training hotels so that students can experience real-world hospitality operations. Further, academics are now integrating technology into the courses taught to enhance the learning experience. This includes Artificial intelligence (AI) and big data analytics for enhancing digital guest experiences and Virtual reality (VR) and augmented reality (AR) simulations to allow students to engage in realistic hotel and tourism management scenarios. Online learning platforms and hybrid education models have been expanded to provide flexible, high-quality hospitality training.

Regarding tourism entrepreneurship and business development, graduates can start their own businesses in the travel and hospitality industry with the help of the

ALORS QUE LE ROYAUME OUVRE ses portes aux touristes étrangers et investit dans des projets touristiques de classe mondiale, la demande d'une main-d'œuvre hautement qualifiée dans le secteur de l'hôtellerie s'est accrue, rendant nécessaire une transformation profonde de l'enseignement du tourisme et de l'hôtellerie afin de répondre aux nouvelles exigences de l'industrie. La Vision 2030 de l'Arabie Saoudite est une initiative ambitieuse visant à diversifier l'économie du Royaume, et le tourisme en constitue un élément clé.

Les évolutions dans l'enseignement du tourisme et de l'hôtellerie concernent plusieurs aspects, tels que la modernisation et la spécialisation des programmes, ainsi que la création de filières dédiées au tourisme durable, aux services numériques aux clients et à la gestion d'hôtels de luxe. En accord avec le développement culturel et événementiel du Royaume, les cursus incluent désormais l'art culinaire, l'organisation d'événements et le tourisme patrimonial. Afin de garantir que les programmes correspondent aux besoins de l'industrie, des organismes gouvernementaux tels que la Commission Saoudienne du Tourisme et du Patrimoine National (SCTH) et le Ministère du Tourisme collaborent étroitement avec des institutions académiques comme l'Université de Djeddah.

Ces changements ont favorisé l'apprentissage expérientiel et l'implication directe avec l'industrie, grâce à des programmes de stages en partenariat avec de grandes marques hôtelières telles qu'Accor, Hilton et Marriott, permettant aux étudiants d'acquérir une expérience pratique. Les universités ont mis en place des laboratoires de simulation et des hôtels-écoles pour que les étudiants puissent vivre les opérations réelles de l'hôtellerie. De plus, les cursus intègrent désormais des technologies de pointe afin d'enrichir l'expérience d'apprentissage. Cela inclut l'intelligence artificielle (IA) et l'analyse de données massives (big data) pour optimiser



Prof. Islam ELGAMMAL

Faculty Member
University of Jeddah

Saudi Tourism Development Fund. Universities now provide competitions and incubation programs to help students create creative company concepts in the hospitality industry. Working together with international investors and entrepreneurs in the hospitality industry promotes mentorship and information exchange.

Moreover, organizations have incorporated comprehensive English and multilingual training into their programs because they understand how important providing excellent customer service is. To prepare students for jobs in international hospitality, soft skills like problem-solving, leadership, and cross-cultural communication are prioritized.

By 2030, the tourist industry in Saudi Arabia is expected to account for 10% of the country's GDP, and the Kingdom provides its employees with top-notch training. The continuous evolution of tourism and hospitality education guarantees that graduates are equipped to drive innovation, satisfy industry demands, and support the economic development of the country. The education sector is at the vanguard of Saudi Arabia's efforts to become a worldwide tourism center, producing a new generation of hospitality professionals who are prepared to influence the direction of the business.



les expériences numériques des clients, ainsi que des simulations en réalité virtuelle (RV) et augmentée (RA) permettant aux étudiants de gérer des scénarios réalistes en hôtellerie et en tourisme. Les plateformes d'apprentissage en ligne et les modèles hybrides ont été développés pour offrir une formation flexible et de haute qualité dans le secteur.

En matière d'entrepreneuriat touristique et de développement commercial, les diplômés peuvent créer leur propre entreprise dans le domaine du voyage et de l'hôtellerie grâce au soutien du Fonds Saoudien de Développement du Tourisme. Les universités proposent désormais des concours et des programmes d'incubation pour aider les étudiants à concevoir des projets innovants dans le secteur. La coopération avec des investisseurs et entrepreneurs internationaux favorise le mentorat et l'échange de savoir-faire.

Par ailleurs, les établissements ont intégré une formation complète en anglais et dans d'autres langues à leurs programmes, conscients de l'importance d'un service client d'excellence. Pour préparer les étudiants à des carrières dans l'hôtellerie internationale, des compétences transversales telles que la résolution de problèmes, le leadership et la communication interculturelle sont mises en avant.

D'ici 2030, on prévoit que le secteur touristique représentera 10% du PIB saoudien, le Royaume offrant à ses professionnels une formation de tout premier ordre. L'évolution constante de l'enseignement du tourisme et de l'hôtellerie garantit que les diplômés soient prêts à stimuler l'innovation, répondre aux besoins du marché et contribuer au développement économique du pays. Le secteur éducatif est à l'avant-garde des efforts de l'Arabie Saoudite pour devenir un centre touristique mondial, formant une nouvelle génération de professionnels de l'hôtellerie prêts à influencer l'avenir de l'industrie.



Dr. Nawal HELMI

Academic Supervisor
University of Jeddah



SAUDI ARABIA: A BLOSSOMING TOURISM AND HOSPITALITY SECTOR ROOTED IN CULTURE AND FAITH

ARABIE SAOUDITE: UN SECTEUR DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE EN PLEIN ESSOR, ANCRÉ DANS LA CULTURE ET LA FOI

SAUDI ARABIA is undergoing a remarkable transformation, quickly emerging as a global power of tourism and hospitality. This ambitious venture, driven by Vision 2030, seeks to diversify the kingdom's economy and show its rich cultural heritage to the world.

While modern developments are at the centre of the stage, the base of Saudi hospitality is deeply within its cultural and Islamic traditions. Arab hospitality, known as "Karam", is deeply rooted in Saudi culture. It is a tradition that values generosity, respect and guests with open arms. This inherent heat is being extended to tourists from around the world.

Bedouin traditions, with an emphasis on the supply of shelter and sustenance to travellers, significantly shaped Saudi hospitality. This legacy is reflected in genuine care and attention demonstrated to visitors. Islam values the high value of hospitality, especially for guests.

***L'ARABIE SAOUDITE** connaît une transformation remarquable, devenant rapidement une puissance mondiale du tourisme et de l'hôtellerie. Cette ambitieuse initiative, portée par la Vision 2030, vise à diversifier l'économie du royaume et à montrer son riche patrimoine culturel au monde.*

Alors que les développements modernes sont au cœur de la scène, la base de l'hospitalité saoudienne est profondément ancrée dans ses traditions culturelles et islamiques. L'hospitalité arabe, connue sous le nom de "Karam", est profondément enracinée dans la culture saoudienne. C'est une tradition qui valorise la générosité, le respect et l'accueil chaleureux des invités. Cette chaleur inhérente est étendue aux touristes du monde entier.

Les traditions bédouines, mettant l'accent sur la fourniture d'abri et de nourriture aux voyageurs, ont largement façonné l'hospitalité saoudienne. Cet héritage se reflète dans le soin authentique et l'attention portée aux visiteurs. L'islam accorde une grande importance à l'hospitalité, surtout envers les invités. Le concept d'honorer les visiteurs est un principe fondamental, visible dans la manière dont le peuple saoudien traite ses invités.

Les pèlerinages annuels du Hajj et de la Omra, qui attirent des millions de musulmans à La Mecque et Médine, ont longtemps établi l'Arabie Saoudite comme une

The concept of honouring visitors is a fundamental principle, and this is evident in the way the Saudi people treat their guests.

The annual pilgrimages of Hajj and Umrah, which attract millions of Muslims to Mecca and Medina, have long established Saudi Arabia as a destination for religious tourism. This experience has cultivated a profound understanding of managing large-scale hospitality operations.

It is important to note that the way Saudi Arabia is opening for tourism is done in a way that respects Islamic values. The Saudi government is heavily investing in tourism infrastructure, including new airports, hotels and entertainment sites. This investment is designed to attract a wide range of tourists, as well as religious pilgrims.

Projects such as NEOM, The Red Sea Project and Alula are showcasing the state's diverse scenarios and historical treasures, offering unique and luxurious experiences.

Saudi Arabia is bringing diversity to its tourism offerings to include cultural experiences, adventure tourism and holiday activities. The development of cultural sites, museums and festivals is providing a deep understanding of the rich history and heritage of Saudi Arabia. The construction of entertainment sites and events is adding a new aspect to Saudi Arabia tourism experience.

Emblazing modernity, Saudi Arabia is committed to preserving its cultural heritage. Efforts are being made to restore historical sites and promote traditional crafts. Cultural programs and festivals are providing a platform to show Saudi Arabia's rich artistic and music traditions. The goal is to create authentic experience that allows visitors to connect with Saudi culture and traditions. This includes opportunities to experience traditional Saudi cuisine, participate in cultural activities and interact with local communities. Saudi Arabia is also promoting respectable tourism, encouraging visitors to vow to local customs and traditions. This approach ensures that tourism protects the cultural integrity of the state and benefits both visitors and local communities.

destination de tourisme religieux. Cette expérience a cultivé une compréhension profonde de la gestion des opérations hôtelières à grande échelle.

Il est important de noter que l'ouverture de l'Arabie Saoudite au tourisme se fait dans le respect des valeurs islamiques. Le gouvernement saoudien investit massivement dans les infrastructures touristiques, incluant de nouveaux aéroports, hôtels et sites de divertissement. Cet investissement vise à attirer un large éventail de touristes ainsi que des pèlerins religieux.

Des projets tels que NEOM, le Projet de la Mer Rouge et Alula mettent en valeur les divers paysages et trésors historiques de l'État, offrant des expériences uniques et luxueuses.

L'Arabie Saoudite diversifie son offre touristique pour inclure des expériences culturelles, du tourisme d'aventure et des activités de loisirs. Le développement des sites culturels, musées et festivals permet une compréhension approfondie de la riche histoire et patrimoine de l'Arabie Saoudite. La construction de sites et événements de divertissement ajoute un nouvel aspect à l'expérience touristique saoudienne.

Embrassant la modernité, l'Arabie Saoudite s'engage à préserver son patrimoine culturel. Des efforts sont faits pour restaurer les sites historiques et promouvoir les arts traditionnels. Les programmes culturels et festivals offrent une plateforme pour montrer les riches





With continuous investment in infrastructure, and focusing on cultural protection, Saudi Arabia is set to become a prominent player in the global tourism industry. Modern tourism combines deep-rooted cultural and religious values with infrastructure, creates a unique experience for any passenger. As Saudi Arabia continues to open its doors to the world, it is doing in a way that respects its past, while embracing its future.

Finally, Saudi Arabia's tourism and hospitality are built on a strong foundation of cultural and Islamic values. The state is creating a unique and compelling destination for travellers around the world by embracing modernity, preserving its heritage.

■ Dr. Nawal Helmi
■ Prof. Islam Elgammal

traditions artistiques et musicales de l'Arabie Saoudite. L'objectif est de créer une expérience authentique permettant aux visiteurs de se connecter à la culture et aux traditions saoudiennes. Cela inclut des opportunités de découvrir la cuisine traditionnelle saoudienne, de participer à des activités culturelles et d'interagir avec les communautés locales. L'Arabie Saoudite promeut également un tourisme respectueux, encourageant les visiteurs à respecter les coutumes et traditions locales. Cette approche garantit que le tourisme protège l'intégrité culturelle de l'État et bénéficie tant aux visiteurs qu'aux communautés locales.

Avec des investissements continus dans les infrastructures et un focus sur la protection culturelle, l'Arabie Saoudite est prête à devenir un acteur majeur de l'industrie touristique mondiale. Le tourisme moderne combine des valeurs culturelles et religieuses profondément enracinées avec des infrastructures, créant une expérience unique pour tout voyageur. Alors que l'Arabie Saoudite continue d'ouvrir ses portes au monde, elle le fait de manière à respecter son passé tout en embrassant son avenir.

Enfin, le tourisme et l'hôtellerie en Arabie Saoudite reposent sur une base solide de valeurs culturelles et islamiques. L'État crée une destination unique et attrayante pour les voyageurs du monde entier en alliant modernité et préservation de son patrimoine.

EMPOWERING WOMEN THROUGH SUSTAINABLE TOURISM

HONORING THE PAST, SHAPING
THE FUTURE ON INTERNATIONAL
WOMEN'S DAY

AUTONOMISER LES FEMMES PAR LE TOURISME DURABLE

HONORER LE PASSÉ, FAÇONNER
L'AVENIR À L'OCCASION DE LA JOURNÉE
INTERNATIONALE DES FEMMES

ON MARCH 8, 1908, 15,000 WOMEN marched through the streets of New York City demanding better working conditions, fair wages, shorter hours, and the right to vote. These courageous garment workers ignited a movement that would shape the trajectory of women's rights for generations. From this spark, the first National Women's Day was marked in 1909, and by 1911, International Women's Day (IWD) was observed across Europe, driven by Clara Zetkin and fellow activists.

Today, over a century later, IWD continues to be a call to action for gender equality — including within industries like tourism, where women are both powerful agents of change and often victims of systemic inequality.

WOMEN AT THE HEART OF SUSTAINABLE TOURISM

In the evolving landscape of sustainable tourism, women play indispensable roles. Whether as community leaders, cultural preservers, or pioneers of eco-tourism, their contributions fuel an industry that prioritizes not only environmental integrity but also social equity.

Empowering women in tourism begins with leadership opportunities and access to training in sustainable practices. It also means ensuring that women can secure funding for their tourism ventures — from homestay businesses to artisan markets that keep local cultures alive.

LE 8 MARS 1908, 15 000 FEMMES ont défilé dans les rues de New York pour réclamer de meilleures conditions de travail, des salaires équitables, des heures plus courtes et le droit de vote. Ces courageuses ouvrières du textile ont déclenché un mouvement qui allait façonner la trajectoire des droits des femmes pendant des générations. De cette étincelle est né le premier Jour National de la Femme en 1909, et dès 1911, la Journée Internationale des Femmes (JIF) a été célébrée à travers l'Europe, portée par Clara Zetkin et d'autres militantes.

Aujourd'hui, plus d'un siècle plus tard, la JIF reste un appel à l'action pour l'égalité des genres — y compris dans des secteurs comme le tourisme, où les femmes sont à la fois des actrices puissantes du changement et souvent victimes d'inégalités systémiques.

LES FEMMES AU CŒUR DU TOURISME DURABLE

Dans le paysage en évolution du tourisme durable, les femmes jouent des rôles indispensables. Qu'elles soient leaders communautaires, gardiennes culturelles ou pionnières de l'écotourisme, leurs contributions alimentent une industrie qui valorise non seulement l'intégrité environnementale, mais aussi l'équité sociale.

Autonomiser les femmes dans le tourisme commence par offrir des opportunités de leadership et un accès à la formation aux pratiques durables. Cela signifie aussi garantir que les femmes puissent obtenir des financements pour leurs projets touristiques — des hébergements chez l'habitant aux marchés d'artisanat qui maintiennent les cultures locales vivantes.



**Nafyia
GUDEN**

School Director for Tourism
& Culinary Arts Management
Final International University

© BTC Studio / Shutterstock



**FINAL INTERNATIONAL
UNIVERSITY**



“ ”

Dans le paysage en évolution du tourisme durable, les femmes jouent des rôles indispensables. Qu'elles soient leaders communautaires, gardiennes culturelles ou pionnières de l'écotourisme, leurs contributions alimentent une industrie qui valorise non seulement l'intégrité environnementale, mais aussi l'équité sociale.



ALIGNING GENDER EQUALITY WITH SUSTAINABILITY GOALS

Tourism organizations have a pivotal role to play. To make sustainability genuinely inclusive, these organizations must address structural inequalities. This includes ensuring equal pay, creating leadership training programs for women, and giving them a seat at the decision-making table.

Crucially, support for women-owned businesses — particularly in local and rural settings — can serve as both a sustainability strategy and a gender-equity initiative. From handmade crafts to locally guided experiences, women-led ventures enrich the tourism experience while building stronger, more resilient communities.

OVERCOMING BARRIERS: THE CHALLENGES WOMEN FACE

Yet, women in tourism face persistent challenges: gender discrimination, violence, limited leadership roles, and unequal pay. Sustainable tourism can provide avenues to address these issues, especially when communities themselves are involved in developing support systems for women entrepreneurs.

Grassroots initiatives — led by or designed for local women — can open doors that were previously shut. These not only provide safety and economic independence but also give women a public platform to share their voices.

In rural and indigenous communities, where traditional gender roles remain deeply embedded, tourism can be a disruptive — and liberating — force. It offers women platforms to showcase their skills and opens channels for investment and resources that might otherwise be inaccessible.

Highlighting women's cultural knowledge, crafts, and hospitality services not only empowers them but also educates travelers and shifts perceptions.

ALIGNER L'ÉGALITÉ DES GENRES AVEC LES OBJECTIFS DE DURABILITÉ

Les organisations touristiques ont un rôle clé à jouer. Pour que la durabilité soit réellement inclusive, ces organisations doivent s'attaquer aux inégalités structurelles. Cela inclut assurer l'égalité salariale, créer des programmes de formation au leadership pour les femmes et leur offrir une place à la table des décisions.

Soutenir les entreprises dirigées par des femmes — en particulier dans les zones locales et rurales — peut servir à la fois de stratégie de durabilité et d'initiative pour l'équité des genres. Des objets artisanaux faits main aux expériences guidées localement, les entreprises menées par des femmes enrichissent l'expérience touristique tout en renforçant des communautés plus fortes et résilientes.

SURMONTER LES OBSTACLES: LES DÉFIS DES FEMMES

Cependant, les femmes dans le tourisme font face à des défis persistants : discrimination de genre, violence, peu de rôles de leadership et inégalités salariales. Le tourisme durable peut offrir des moyens de relever ces défis, surtout lorsque les communautés elles-mêmes participent à la mise en place de systèmes de soutien aux entrepreneuses.

Les initiatives de terrain — dirigées ou conçues pour les femmes locales — peuvent ouvrir des portes jusqu'à présent fermées. Elles offrent non seulement sécurité et indépendance économique, mais donnent aussi aux femmes une plateforme publique pour faire entendre leur voix.

Dans les communautés rurales et autochtones, où les rôles de genre traditionnels sont encore profondément ancrés, le tourisme peut être une force perturbatrice — et libératrice. Il offre aux femmes des espaces pour montrer leurs compétences et ouvre des canaux pour les investissements et les ressources autrement inaccessibles.

THE POWER OF EDUCATION

Education is the root of transformation. From family homes to formal classrooms, the way boys and girls are taught about roles and opportunities shapes the future of tourism — and society at large. By fostering belief in their potential and encouraging leadership from a young age, we can equip future generations of women to become the entrepreneurs, managers, and change-makers of tomorrow's tourism industry.

TOWARD A MORE INCLUSIVE FUTURE

As we reflect on the legacy of women achievements, it's clear that sustainable tourism is more than a business model — it's a movement. One that, when led by women, promises not just better experiences for travelers, but better lives for communities around the world.

Empowerment, equality, and education are not separate goals — they are the pillars of a truly sustainable tourism industry.

“ ”

Tourism organizations have a pivotal role to play. To make sustainability genuinely inclusive, these organizations must address structural inequalities. This includes ensuring equal pay, creating leadership training programs for women, and giving them a seat at the decision-making table.

Mettre en valeur les savoirs culturels, l'artisanat et les services d'hospitalité des femmes ne fait pas seulement leur empowerment, mais éduque aussi les voyageurs et change les perceptions.

LE POUVOIR DE L'ÉDUCATION

L'éducation est à la racine de la transformation. Des foyers familiaux aux salles de classe formelles, la façon dont garçons et filles sont enseignés à propos des rôles et des opportunités façonne l'avenir du tourisme — et de la société en général. En encourageant la confiance en leur potentiel et en favorisant le leadership dès le plus jeune âge, nous pouvons préparer les générations futures de femmes à devenir entrepreneuses, gestionnaires et actrices du changement dans l'industrie touristique de demain.

VERS UN AVENIR PLUS INCLUSIF

En réfléchissant à l'héritage des réalisations des femmes, il est clair que le tourisme durable est bien plus qu'un modèle d'affaires — c'est un mouvement. Un mouvement qui, lorsqu'il est dirigé par des femmes, promet non seulement de meilleures expériences pour les voyageurs, mais aussi de meilleures vies pour les communautés du monde entier.

L'autonomisation, l'égalité et l'éducation ne sont pas des objectifs séparés — ce sont les piliers d'une industrie touristique véritablement durable.

EURHODIP STUDENT COMPETITIONS



EURHODIP

EURHODIP OBLIGATIONS

There will be one Coordinator for each Competition.

There 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 2025 Conference.

OBLIGATIONS EURHODIP

Un coordinateur sera désigné pour chaque compétition.

Il assurera le lien entre l'organisation EURHODIP, l'école organisatrice ainsi que les écoles participantes.

COMMENT POSTULER:

Chaque étudiant doit remplir son formulaire d'inscription pour la Conférence Eurhodip 2025.

WHAT IS THE EURHODIP COMPETITIONS?

"EURHODIP COMPETITIONS" is an event within the annual conference that tests the skills and competences of students from EURHODIP schools in 3 areas of training: **F&B Management, Tourism Management, and Culinary Arts.**

Competitions are a way to promote the exchange of experiences, knowledge, and innovation.

WHICH SCHOOLS ARE ALLOWED TO PARTICIPATE?

This event is limited to **10 schools per competition** 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 **3 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 **October 21th, 2025**, during the Annual Conference and the applications runs until **September, 30, 2025.** 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, 2025**) will be accepted in the competitions.

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 competition.

COMPÉTITIONS ÉTUDIANT

QU'EST-CE QUE LES COMPÉTITIONS EURHODIP?

Les "EURHODIP COMPETITIONS" sont un événement organisé dans le cadre de la conférence annuelle, visant à tester les compétences et aptitudes des étudiants des écoles membres d'EURHODIP dans trois domaines de formation: **Gestion F&B, Gestion du Tourisme et Arts Culinaires.**

Les compétitions sont un moyen de favoriser l'échange d'expériences, de connaissances et d'innovations.

QUELLES ÉCOLES PEUVENT PARTICIPER?

Cet événement est limité à **10 écoles par compétition**, qui doivent être membres d'EURHODIP. À la fin de la période de candidature, si plus de 10 écoles s'inscrivent, elles seront mises en attente au cas où certaines des écoles sélectionnées ne pourraient pas participer.

RESPONSABILITÉ

Chaque école participante sera responsable des étudiants qu'elle inscrit. Pour la compétition, chaque école peut inscrire **3 étudiants maximum, soit un par catégorie.** Les participants doivent attester de leur formation académique et justifier d'un niveau d'anglais **B2 ou supérieur.**

RÈGLES GÉNÉRALES

Chaque école membre d'EURHODIP ne peut inscrire qu'un seul étudiant par défi. La compétition aura lieu le **21 octobre 2025**, pendant la Conférence Annuelle, et les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **30 septembre 2025.** Pour chaque défi, les étudiants seront répartis en équipes composées de participants issus d'écoles différentes. Seuls les étudiants ayant **au maximum 30 ans** au cours de l'année de la compétition (entre le **1er janvier et le 31 décembre 2025**) pourront concourir.

OBLIGATIONS ET TÂCHES DES ÉCOLES ET DES PARTICIPANTS

Chaque école est responsable du **transport de ses étudiants** jusqu'à la conférence ainsi que des **frais d'inscription.** Il est possible d'obtenir le soutien de **sponsors locaux** pour financer les déplacements. Les sponsors auront le droit d'afficher leur marque tout au long de la compétition.

© Naassom Azevedo / Unsplash

EURHODIP

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.



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 Llandudno.



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 competitor/team will be challenged to complete various tasks divided into 3 stages:
 - 1st Stage – Kitchen Questionnaire
 - 2nd Stage – Individual Blind taste
 - 3rd Stage – Team Challenge (to be defined)
- Teams will be evaluated based on their work hygiene, kitchen preparation/presentation, interpersonal skills & teamwork, and blind tasting.



LES DÉFIS

GESTION 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.

GESTION DU TOURISME

- 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 Llandudno.

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 concurrent/équipe devra réaliser plusieurs tâches réparties en 3 étapes:
 - 1ère étape – Questionnaire en cuisine
 - 2ème étape – Dégustation à l'aveugle individuelle
 - 3ème étape – Défi en équipe (à définir)
- Les équipes seront évaluées selon plusieurs critères: l'hygiène de travail, la préparation et la présentation en cuisine, les compétences interpersonnelles et le travail d'équipe, ainsi que la dégustation à l'aveugle.

BREATHING THE FUTURE OF HOSPITALITY: CULTIVATING INNER SUSTAINABILITY A PATHWAY TO FUTURE SKILLS IN TOURISM AND HOSPITALITY EDUCATION

RESPIRER L'AVENIR DE L'HÔTELLERIE: CULTIVER L'ÉCOLOGIE INTÉRIEURE, UNE VOIE VERS LES COMPÉTENCES DU FUTUR DANS L'ENSEIGNEMENT DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE

IN THE MIDST OF THE PROFOUND transformation undergoing in Tourism and Hospitality, sustainability has moved beyond environmental concerns to embrace human, social, and cultural dimensions.

Adaptability, emotional intelligence, creativity, and resilience, are just some of the crucial skills that are now under scope, valued and named as future skills. Within this scenario, education in tourism and hospitality is more than a pathway for knowledge transmission and technical skills development, it also needs to cultivate inner resources and human capacities.

At the Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, two innovative initiatives are emerging as laboratories of pedagogical experimentation: 2B4U Spot and the ÁNIMA Project. Rooted in educational sciences, they propose that sustainability begins within, in the way students breathe, listen, relate, and imagine.

This article explores how these projects contribute to building future skills and a sustainable mindset for professionals in tourism and hospitality.

If we listen actively, we understand that guests are increasingly seeking authentic, mindful, and responsible experiences. To know what and how to do something is crucial, but no longer sufficient. Professionals, therefore, must embody values of care, presence, and adaptability.

Although sustainability is dominantly approached in terms of environmental responsibility or efficient use of resources, educational sciences invite us to expand the concept to include personal, relational and cultural dimensions. For students in tourism and hospitality, well-being, self-regulation, mental health, communication, empathy, conflict management, creativity, heritage

AU CŒUR DE LA PROFONDE transformation que connaissent actuellement les secteurs du tourisme et de l'hôtellerie, la durabilité a dépassé le cadre des préoccupations environnementales pour englober les dimensions humaines, sociales et culturelles.

L'adaptabilité, l'intelligence émotionnelle, la créativité et la résilience ne sont que quelques-unes des compétences essentielles qui sont désormais prises en compte, valorisées et désignées comme des compétences du futur. Dans ce contexte, l'enseignement dans le domaine du tourisme et de l'hôtellerie est plus qu'un simple moyen de transmission des connaissances et de développement des compétences techniques, il doit également cultiver les ressources intérieures et les capacités humaines.

À l'Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, deux initiatives innovantes émergent comme des laboratoires d'expérimentation pédagogique: 2B4U Spot et le projet ÁNIMA. Ancrées dans les sciences de l'éducation, elles proposent que la durabilité commence à l'intérieur, dans la façon dont les étudiants respirent, écoutent, communiquent et imaginent.

Cet article explore comment ces projets contribuent à développer les compétences du futur et un état d'esprit durable chez les professionnels du tourisme et de l'hôtellerie.

Si nous écoutons activement, nous comprenons que les clients/hôtes recherchent de plus en plus des expériences authentiques, conscientes et responsables. Savoir quoi faire et comment le faire est essentiel, mais cela ne suffit plus. Les professionnels doivent donc incarner les valeurs de bienveillance, de présence et d'adaptabilité.

“ ”

If we listen actively, we understand that guests are increasingly seeking authentic, mindful, and responsible experiences. To know what and how to do something is crucial, but no longer sufficient. Professionals, therefore, must embody values of care, presence, and adaptability.

awareness or community connection are not peripheral; they are central to professional practice. Thus, education must prepare them not only to manage resources but to manage themselves, their emotions, and their relationships.

Created in 2024, the 2B4U Spot is an inclusive and safe space for personal, social, and creative development within the school. It offers workshops and practices integrating breathwork, mindfulness, creative writing, and conscious movement. Far from extracurricular entertainment, it aims pedagogical transformation: bringing into the curriculum methodologies that help to learn how to nurture the whole person.

Educational sciences describe this as holistic pedagogy, uniting cognitive, emotional, physical, and social dimensions of learning. By engaging with 2B4U, students learn to regulate stress through breath and body awareness, develop their creativity through writing and artistic expression, practice empathy in group dynamics and reflective dialogue. They also develop their ability to connect with heritage through embodied awareness of place and culture.

The 2B4U Spot is also a third kind of space in school: neither classroom nor workplace. Just a time and space where learners can experiment with identity, agency, and self-expression. Research in transformative learning (Mezirow, 2000) emphasizes that such spaces are crucial for fostering critical reflection and new ways of being.

The ÁNIMA project, on its hand extends this vision into a structured pedagogy of peace and transformation. At its core lies aware breathwork as both practice and metaphor: learning to breathe with oneself, with others,

Bien que la durabilité soit principalement abordée sous l'angle de la responsabilité environnementale ou de l'utilisation efficace des ressources, les sciences de l'éducation nous invitent à élargir ce concept pour y inclure les dimensions personnelles, relationnelles et culturelles. Pour les étudiants en tourisme et en hôtellerie, le bien-être, l'autorégulation, la santé mentale, la communication, l'empathie, la gestion des conflits, la créativité, la sensibilisation au patrimoine ou le lien avec la communauté ne sont pas des aspects secondaires; ils sont au cœur de la pratique professionnelle. L'éducation doit donc les préparer non seulement à gérer les ressources, mais aussi à se gérer eux-mêmes, à gérer leurs émotions et leurs relations.

Créé en 2024, le 2B4U Spot est un espace inclusif et de confiance dédié au développement personnel, social et créatif au sein de l'école. Il propose des ateliers et des pratiques intégrant la respiration, la pleine conscience, l'écriture créative et le mouvement conscient. Loin d'être un simple divertissement extrascolaire, il vise une transformation pédagogique: intégrer dans le programme des méthodologies qui aident à apprendre à prendre soin de la personne dans son ensemble.

Les sciences de l'éducation décrivent cela comme une pédagogie holistique, qui réunit les dimensions cognitives, émotionnelles, physiques et sociales de l'apprentissage. En s'engageant dans le programme 2B4U, les élèves apprennent à réguler leur stress grâce à la respiration et à la conscience corporelle, développent leur créativité par l'écriture et l'expression artistique, pratiquent l'empathie dans le cadre de dynamiques de groupe et de dialogues réflexifs. Ils développent également leur capacité à se connecter à leur héritage culturel grâce à une conscience incarnée du lieu et de la culture.

Le 2B4U Spot est également un troisième type d'espace dans l'école: ni salle de classe ni lieu de travail. Il s'agit simplement d'un moment et d'un espace où les apprenants peuvent expérimenter leur identité, leur autonomie et leur expression personnelle. Les recherches sur l'apprentissage transformateur (Mezirow, 2000) soulignent que de tels espaces sont essentiels pour favoriser la réflexion critique et de nouvelles façons d'être.

Le projet ÁNIMA, quant à lui, étend cette vision à une pédagogie structurée de la paix et de la transformation. Au cœur de celle-ci se trouve la respiration consciente, à la fois comme pratique et comme métaphore: apprendre à respirer avec soi-même, avec les autres et avec le monde. L'une des propositions d'ÁNIMA est un programme de 8 semaines combinant des séances de respiration, d'écriture, de méditation et de mouvement, chaque semaine étant consacrée à des thèmes tels que la vie, le corps, les émotions, la présence, l'énergie, les relations, la paix et la transformation.



**Christelle Rison
RODRIGUES**

Teacher
Lisbon Hospitality and Tourism
School

and with the world. One of the ÁNIMA proposals is an 8-week curriculum combining breathwork sessions, writing, meditation, and movement, each week dedicated to themes such as *Life, Body, Emotions, Presence, Energy, Relation, Peace, Transformation*.

Based on holistic but also integral pedagogy, this approach integrates mindfulness, reflection and experiential learning into teaching and learning. It is also a pathway for social-emotional learning, emphasizing skills of self-awareness, empathy, and responsible decision-making.

By aligning these approaches, ÁNIMA equips future professionals with inner tools for sustainability: the ability to remain calm under pressure, to listen deeply to colleagues and clients, to transform conflict into dialogue, and to act from a place of integrity.

From an educational sciences perspective, projects like 2B4U and ÁNIMA challenge traditional boundaries between what is commonly said to be a technical training and personal development. From this challenge emerges the idea that future professionals need integrated curricula that recognize the inseparability of competence and consciousness. It is much more than adding personal development content to the curricula, it is about integrating inner and outer learning. Students must learn both operational skills and self-regulation practices. This kind of learning environment promotes experience as an anchor where reflection, transformation and action are supported. Finally, these approaches root themselves in the idea that education must cultivate not only employability but also the capacity to contribute to more humane, sustainable societies.

In an environment facing ecological, technological, and social disruptions, preparing students to face these challenges requires more than technical expertise: it requires inner strength, relational wisdom, and creative imagination.

Projects like 2B4U or ÁNIMA breathwork demonstrate that hospitality education can lead this transformation where professionals not only serve but cultivate and sustain: themselves, their communities, and the planet.

“”

Dans un environnement confronté à des bouleversements écologiques, technologiques et sociaux, préparer les étudiants à relever ces défis nécessite plus que des compétences techniques: cela exige de la force intérieure, de la sagesse relationnelle et de l'imagination créative.

Basée sur une pédagogie holistique mais aussi intégrale, cette approche intègre la pleine conscience, la réflexion et l'apprentissage expérientiel dans l'enseignement et l'apprentissage. Elle constitue également une voie vers l'apprentissage socio-émotionnel, en mettant l'accent sur les compétences de conscience de soi, d'empathie et de prise de décision responsable.

En articulant ces approches, ÁNIMA dote les futurs professionnels d'outils internes favorisant la durabilité : la capacité à rester calme sous pression, à écouter attentivement ses collègues et ses clients, à transformer les conflits en dialogue et à agir avec intégrité.

Du point de vue des sciences de l'éducation, des projets tels que 2B4U et ÁNIMA remettent en question les frontières traditionnelles entre ce que l'on appelle communément la formation technique et le développement personnel. De ce défi émerge l'idée que les futurs professionnels ont besoin de programmes d'études intégrés qui reconnaissent le caractère indissociable de la compétence et de la conscience. Il ne s'agit pas seulement d'ajouter du contenu sur le développement personnel aux programmes d'études, mais d'intégrer l'apprentissage intérieur et extérieur. Les étudiants doivent acquérir à la fois des compétences opérationnelles et des pratiques d'autorégulation. Ce type d'environnement d'apprentissage favorise l'expérience comme point d'ancrage où la réflexion, la transformation et l'action sont soutenues. Enfin, ces approches s'ancrent dans l'idée que l'éducation doit cultiver non seulement l'employabilité, mais aussi la capacité à contribuer à des sociétés plus humaines et durables.

Dans un environnement confronté à des bouleversements écologiques, technologiques et sociaux, préparer les étudiants à relever ces défis nécessite plus que des compétences techniques: cela exige de la force intérieure, de la sagesse relationnelle et de l'imagination créative.

Des projets tels que 2B4U ou ÁNIMA breathwork démontrent que la formation en hôtellerie peut mener cette transformation, où les professionnels ne se contentent pas de servir, mais cultivent et soutiennent: eux-mêmes, leurs communautés et la planète.



THE ART OF FLAMBÉ COOKING WHERE FIRE MEETS FLAVOUR IN THE MOST EXQUISITE WAY: A “PINK” EXPERIENCE

L'ART DE LA CUISINE FLAMBÉE OÙ LE FEU RENCONTRE LA SAVEUR DE LA MANIÈRE LA PLUS RAFFINÉE: UNE EXPÉRIENCE “ROSE”

FLAMBÉ COOKING is a spectacle, a culinary technique now confined to a few upscale restaurants and intended for a few lucky guests. But it is a living technique, still central to the training of a maître and therefore rightfully appears in the training programs of hotel schools.

It is an ancient technique that had its rediscovery in the Belle Époque period: the preparation of the dish is performed by the maître on a guéridon in front of the guest. The ingredients are prepared in elegant bowls and jugs, already carefully predosed, the timing of their insertion into the copper pan is studied, and with slow, well-thought-out gestures the guest is led to wait with trepidation for the well-known end of the flambage that cooks the food, evaporating the inserted alcohol (usually cognac or brandy or rum) and leaving the aromatic note of the liquor chosen for the flambage. And the flambage never fails to bring with it amazement and applause from the guests in the room. It is not just a cooking method, but a visual and sensory experience. Mistakes are not allowed: it takes preparation, knowledge, skill as well as mastery in the preparation of the dish.

This procedure today is rightly regaining the limelight thanks in part to the efforts of AMIRA, the Association of Italian Maître Restaurants and Hotels, which often animates the sector with competitions among professionals and among hotel school students. AMIRA is an association that adheres to the UIMH (International Union of Hotel Maîtres), with the aim of increasingly qualifying the figure and profession of the maître d'hotel, enhancing and protecting its professionalism. A figure, the maître, increasingly important in the context of tourism and business development of our territory

LA CUISINE FLAMBÉE est un véritable spectacle — une technique culinaire aujourd'hui réservée à quelques restaurants haut de gamme et destinée à quelques convives privilégiés. Mais c'est une technique vivante, toujours centrale dans la formation d'un maître d'hôtel et qui trouve donc naturellement sa place dans les programmes des écoles hôtelières.

C'est une technique ancienne, redécouverte à l'époque de la Belle Époque : la préparation du plat est réalisée par le maître d'hôtel sur un guéridon, devant le client. Les ingrédients sont disposés dans de jolies coupes et carafes, soigneusement pré-dosés ; le moment précis de leur ajout dans la poêle en cuivre est calculé, et, avec des gestes lents et maîtrisés, le client est conduit à attendre avec impatience le dénouement bien connu — le flambage — qui cuit le plat, en évaporant l'alcool ajouté (généralement cognac, brandy ou rhum) et en laissant uniquement la note aromatique de la liqueur choisie. Ce moment ne manque jamais de susciter étonnement et applaudissements parmi les convives. Ce n'est pas seulement une méthode de cuisson, mais une expérience visuelle et sensorielle. Les erreurs ne sont pas permises : il faut de la préparation, des connaissances, de l'habileté et une parfaite maîtrise dans l'exécution du plat.

Aujourd'hui, cette technique retrouve à juste titre la lumière, en partie grâce aux efforts de l'AMIRA (Association des Maîtres d'Hôtels et de Restaurants d'Italie),



**Anna
GANDINI**

VET Coordinator, Tourism and
Hospitality Sector
Friuli Venezia Giulia, Italy



“ ”

Flambé cooking is a spectacle, a culinary technique now confined to a few upscale restaurants and intended for a few lucky guests. But it is a living technique, still central to the training of a maître and therefore rightfully appears in the training programs of hotel schools.

WOMEN IN THE ART OF FLAMBÉ – MARCH 2025

Women in the Art of Flambé is one of the competitions that has been promoted by the AMIRA section of FVG for the past 8 years. It is held at the charming Hotel Astoria in Grado and brings together all Italian female professionals and future professionals in an all-female competition.

The 2025 competition was named after Maria Luisa Speri, the first woman to receive the Amira Grand Master of Catering award.

For the past 8 years, IAL Friuli Venezia Giulia hotel school students from the Trieste, Udine and Aviano sites have also been participating in this interesting competition in teams that train and prepare enthusiastically and seriously for weeks.

And finally, preparation, study and perseverance rewarded the IAL students in this 2025 edition: this year the prestigious competition was won by the students of the hotel management school of the IAL FVG branch in Udine, girls who are just in their second year at the school but whom the skilful direction of their teachers managed to put on the stage, preceding 13 other teams each made up of 3 women from all over Italy and professionals in the sector such as the women's team from the AMIRA section of Paestum and the team from Trentino Alto Adige, who qualified in second and third place respectively.

The IAL team consisted of truly very young female students, ranging in age from 15 to 17, who managed a high-level performance with the ease and astute awareness of true professionals.

The sophomores routed the competition, showing talent, preparation and a strong team spirit. They tackled the three tests - a dessert flambé, a cocktail and the deboning of a fish - with determination and professionalism: facing a competition of this level is a challenge, especially for such young students. Interpretive skills, storytelling and the high quality of the final result made the difference.

qui anime régulièrement le secteur avec des concours entre professionnels et étudiants en hôtellerie. L'AMIRA est une association affiliée à l'UIMH (Union Internationale des Maîtres d'Hôtel) ayant pour objectif de valoriser toujours davantage la fonction et le métier de maître d'hôtel, en renforçant et protégeant sa professionnalité. Une figure, le maître, de plus en plus importante dans le contexte touristique et le développement économique de nos territoires.

LES FEMMES DANS L'ART DU FLAMBAGE – MARS 2025

Le concours Les Femmes dans l'Art du Flam bage est organisé depuis 8 ans par la section AMIRA du Frioul-Vénétie Julienne. Il se tient dans le charmant Hôtel Astoria à Grado et réunit toutes les professionnelles et futures professionnelles italiennes dans une compétition exclusivement féminine.

L'édition 2025 a été dédiée à Maria Luisa Speri, première femme à recevoir le titre Amira Grand Master of Catering.

Depuis 8 ans, des élèves de l'école hôtelière IAL Friuli Venezia Giulia, des sites de Trieste, Udine et Aviano, participent également à ce concours intéressant, formant des équipes qui s'entraînent et se préparent avec enthousiasme et sérieux pendant plusieurs semaines.

Et enfin, lors de l'édition 2025, la préparation, l'étude et la persévérance des élèves de l'IAL ont été récompensées: cette année, le prestigieux concours a été remporté par les étudiantes de l'école de gestion hôtelière de la branche IAL FVG d'Udine — de jeunes élèves de deuxième année qui, grâce à la direction experte de leurs enseignantes, sont montées sur scène et ont devancé 13 autres équipes, chacune composée de 3 femmes venues de toute l'Italie, parmi lesquelles des professionnelles expérimentées comme l'équipe féminine de la section AMIRA de Paestum et l'équipe du Trentin-Haut-Adige, respectivement classées deuxième et troisième.

Letizia Tonelli 17 years old, surprised the jury with the recipe “pick me up,” a reinterpretation of “tiramisu”, made with prunes, plum juice, mascarpone cream, toasted almonds and an almond cake base, all flambéed with Prunella Mandorlata Nonino. Ariel Rainard (just 15), on the other hand, made the “Alexandrino” cocktail, a refined twist on the Alexander, made with cognac, dark cocoa cream, Prunella Mandorlata Nonino, plum juice and fresh cream. Alexandra Strungaru (16) completed the test with a perfect deboning of a mullet fish.

ABOUT IAL FVG

IAL FVG (Innovazione Apprendimento Lavoro Friuli Venezia Giulia Impresa Sociale) is one of the largest providers of vocational training in Italy. Founded in 1955, it employs over 380 staff, has 10,000 learners aged between 13 and 64, and operates 10 training centers, with an annual revenue of approximately €19 million. The institution is a leader in formal vocational education and training (Formal-VET) and a partner of major national and European consortia, ensuring high-quality standards through certifications, accreditations, and strong strategic management.



L'équipe victorieuse était composée de très jeunes étudiantes, âgées de 15 à 17 ans, qui ont réalisé une prestation de haut niveau avec la spontanéité et la conscience aiguisée de véritables professionnelles.

Les étudiantes de deuxième année ont dominé la compétition, démontrant talent, préparation et fort esprit d'équipe. Elles ont affronté avec détermination et professionnalisme les trois épreuves — un dessert flambé, un cocktail et le désossage d'un poisson —, un véritable défi pour des participantes si jeunes. Les qualités d'interprétation, la capacité à raconter l'histoire du plat et la grande qualité du résultat final ont fait la différence.

Letizia Tonelli, 17 ans, a surpris le jury avec la recette pick me up, une réinterprétation du tiramisù, réalisée avec des pruneaux, du jus de prune, une crème de mascarpone, des amandes grillées et un biscuit à base d'amande, le tout flambé au Prunella Mandorlata Nonino. Ariel Rainard, âgée de seulement 15 ans, a préparé le cocktail Alexandrino, une variation raffinée de l'Alexander, à base de cognac, de crème de cacao noir, de Prunella Mandorlata Nonino, de jus de prune et de crème fraîche. Alexandra Strungaru, 16 ans, a complété l'épreuve avec un désossage parfait d'un rouget.

À PROPOS DE L'IAL FVG

L'IAL FVG (Innovazione Apprendimento Lavoro Friuli Venezia Giulia Impresa Sociale) est l'un des plus grands prestataires de formation professionnelle en Italie. Fondé en 1955, il emploie plus de 380 collaborateurs, forme environ 10 000 apprenants âgés de 13 à 64 ans, et gère 10 centres de formation, pour un chiffre d'affaires annuel d'environ 19 millions d'euros. L'institution est un leader de l'enseignement et de la formation professionnelle formelle (Formal-VET) et un partenaire de grands consortiums nationaux et européens, garantissant des standards de qualité élevés grâce à des certifications, accreditations et une gestion stratégique solide.

About the competition:
À propos du concours:
https://www.youtube.com/watch?v=t-9f_HcZ4TM

- ★ 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!

TAILOR-MADE TOURISM: THE GASTRO-GUIDE ANTE LITTERAM TRAVEL WITH REZDORA LE TOURISME SUR MESURE: LA GASTRO-GUIDE AVANT L'HEURE



**Giulia
TAMARRÌ**

Founder "Travel with Rezdora"

I LIVED ABROAD FOR TEN YEARS, with my suitcase always packed, working as a freelancer for travel agencies that took clients everywhere in Italy except Emilia-Romagna. When I lost my job due to Covid, I attended several training courses. The one that changed my life was the course for expert technicians in typical food and wine, run by Ial Emilia Romagna. The aim was not to become good at cooking but to learn to look at food with different eyes. This gave me the idea of inventing a new profession: guiding tourists around the places where I live and offering them a trip focused entirely on food and wine.

My project is called **Travel with Rezdora**. It accompanies foreign visitors not so much to the most famous places and companies, but to the small artisans and producers of Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Modena, Traditional Balsamic Vinegar of Modena, Lambrusco, Pignoletto, Moretta cherries, Zocca chestnuts, Montese potatoes, gnocco, crescentine, traditional tortellini from Castelfranco, etc.

J'AI VÉCU DIX ANS À L'ÉTRANGER, ma valise toujours prête, travaillant en tant que freelance pour des agences de tourisme qui emmenaient leurs clients partout en Italie, sauf en Émilie-Romagne. Me retrouvant sans travail à cause du Covid, j'ai suivi plusieurs formations. Celui qui a changé ma vie a été le cours de technicienne experte en spécialités œnogastronomiques, organisé par Ial Emilia Romagna. L'objectif n'était pas de devenir une bonne cuisinière, mais d'apprendre à regarder la nourriture avec un regard différent. C'est ainsi qu'est née l'idée d'inventer un nouveau métier: guider les touristes dans les lieux où je vis et leur proposer un voyage entièrement axé sur l'œnogastronomie.

Mon projet s'appelle **Travel with Rezdora**. Il accompagne les visiteurs étrangers à la découverte non pas tant des lieux et des entreprises les plus célèbres, mais plutôt des petits artisans et producteurs de Parmigiano Reggiano, de Prosciutto di Modena, de vinaigre balsamique traditionnel de Modène, de Lambrusco, de Pignoletto, cerise Moretta, châtaigne de Zocca, pomme



They are the ones who tell foreign tourists about our region and give them a unique experience. My clients, about 200 per year, are individuals, couples or families, mainly from the United States and Australia.

Travel with Rezdora is the website through which I promote the Emilia-Romagna region and its typical products through personalised itineraries for foreign tourists. The tours, which allow foreign foodies to discover typical products, take practical cooking lessons and visit villages and towns, become immersive experiences in contact with local companies and producers. The project, whose name (Rezdora) refers to my geographical and cultural roots and is intended to convey the value of authenticity, was launched in early 2022. At that time, there was no term to define my work: today, however, there is, and it is "gastro-guide", a word that corresponds to a new professional figure that is emerging thanks to the European project 'Gastro-Guide. New professional profile for rural sustainability through training and promotion of agri-food and gastronomy'. This is a new figure capable of performing the role of gastronomic and tourist guide, which will be added to the other figures of tourist guide, environmental hiking guide and guide.



de terre de Montese, gnocco, crescentine, tortellino traditionnel de Castelfranco, etc.

J'ai fait la connaissance de ces artisans de l'alimentation grâce au cours de l'al. Ce sont eux qui font découvrir notre territoire aux touristes étrangers et leur font vivre une expérience unique. Mes clients, environ 200 par an, sont des personnes seules, des couples ou des familles venant principalement des États-Unis et d'Australie.

Travel with Rezdora est le site web sur lequel je promeus le territoire et les produits typiques de l'Émilie-Romagne à travers des itinéraires personnalisés pour les touristes étrangers. Les circuits, qui permettent aux gourmets étrangers de découvrir les produits typiques, de suivre des cours pratiques de cuisine et de visiter des villages et des villes, deviennent des expériences immersives en contact avec les entreprises et les producteurs locaux. Le projet, dont le nom (Rezdora) renvoie à mes racines géographiques et culturelles et suggère la valeur de l'authenticité, a vu le jour au début de l'année 2022. À l'époque, il n'existait pas de terme pour définir mon travail: aujourd'hui, il existe et s'appelle "gastro-guide", un mot qui correspond à un nouveau profil professionnel qui se dessine grâce au projet européen "Gastro-Guide. Nouveau profil professionnel pour la durabilité rurale à travers la formation et la promotion de l'agroalimentaire et de la gastronomie". Il s'agit d'une nouvelle figure capable d'exercer la fonction de guide gastronomique et touristique, qui s'ajoutera aux autres figures de guide touristique, de guide environnemental et de guide.



The project is co-funded by the European Union's Erasmus+ programme and implemented by an international partnership of vocational training institutions, chambers of commerce and sectoral and commercial organisations. The regions participating are Spain, Italy (Unioncamere Emilia-Romagna and Ifoa), Poland, Greece, Lithuania and Bulgaria.

This year Travel with Rezdora celebrates its third anniversary and the results are certainly satisfying. When I decided to launch the project, I wanted to offer experiential and slow tourism, tailored to the customer; I was not interested in large numbers and promotion through more commercial and mass-market channels.

I don't offer the same thing to everyone. I prepare, a bit like a rezdora, what the customer likes. That's where the name came from, from wanting to apply the concept of the rezdora to travel, because just as the rezdora prepares the ingredients for tortellini with passion and love, I carefully prepare all the experiences I put into the itinerary. The logo I designed features a hot air balloon and a rolling pin. The former is linked to the imagery of travel, evoking a romantic idea, while the latter evokes the idea of handmade, a reference to the authenticity and genuineness of the product and the experience. It is also essential for visitors to meet producers because, in addition to the material heritage, there is also the human heritage, the unique and irreplaceable fruit of a land rich in traditions.



Le projet est cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne et réalisé par un partenariat international d'organismes de formation professionnelle, de chambres de commerce et d'organisations sectorielles et commerciales. Les régions qui y participent sont l'Espagne, l'Italie (Unioncamere Emilia-Romagna et Ifoa), la Pologne, la Grèce, la Lituanie et la Bulgarie.

Cette année, Travel with Rezdora fête ses trois ans et le bilan est certainement satisfaisant. Lorsque j'ai décidé de lancer le projet, je voulais un tourisme expérientiel et lent, sur mesure pour le client ; je n'étais pas intéressé par les grands chiffres et la promotion par les canaux les plus commerciaux et grand public.

Je ne propose pas la même chose à tout le monde. Je prépare, un peu comme une rezdora, ce qui plaît au client. C'est de là qu'est né le nom, de la volonté d'appliquer le concept de la rezdora aux voyages, car tout comme la rezdora prépare avec passion et amour les ingrédients des tortellini, je prépare avec soin toutes les expériences que j'intègre dans l'itinéraire. Dans le logo que j'ai créé, il y a une montgolfière et un rouleau à pâtisserie. La première est liée à l'imaginaire du voyage, dont elle évoque l'idée romantique, tandis que le second évoque l'idée du fait main, un rappel de l'authenticité et de la sincérité du produit et de l'expérience. La rencontre des visiteurs avec les producteurs est également fondamentale, car outre le patrimoine matériel, il existe un patrimoine humain, unique et irremplaçable, fruit d'une terre riche en traditions.



THROUGH A FEMININE LENS FOR THE FUTURE OF TOURISM AND HOSPITALITY IN PORTUGAL

À TRAVERS UN REGARD FÉMININ: POUR L'AVENIR DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE AU PORTUGAL



**Liliana
CONDE**

Teacher
Lisbon Hospitality and Tourism
School

INTRODUCTION

Tourism and hospitality are the heartbeat of Portugal's economy, and the sector is entering what the World Travel & Tourism Council (WTTC, 2025) calls a "golden era." This is a period of transformation where growth, innovation, inclusivity, and sustainability converge to create meaningful and lasting experiences.

This article invites you on a journey through a feminine lens – my lens and perceptions – shaped by a lifetime in this industry. It reflects decades of experience and a deep belief that empathy, collaboration, and purpose are essential to building a sustainable, people-centred future for tourism and hospitality.

INTRODUCTION

Le tourisme et l'hôtellerie sont le cœur battant de l'économie portugaise, et le secteur entre dans ce que le World Travel & Tourism Council (WTTC, 2025) qualifie d'"âge d'or". Une période de transformation où la croissance, l'innovation, l'inclusivité et la durabilité convergent pour créer des expériences à la fois riches de sens et durables.

Cet article vous invite à un voyage à travers un regard féminin – mon regard, mes perceptions – façonné par une vie entière au service de cette industrie. Il reflète des décennies d'expérience et une conviction profonde: l'empathie, la collaboration et le sens de la mission sont essentiels pour bâtir un avenir durable, centré sur les personnes, pour le tourisme et l'hôtellerie.

TOURISM AND HOSPITALITY IN THE PORTUGUESE ECONOMY

Tourism and hospitality are essential pillars of the Portuguese economy. In 2025, the sector is projected to generate €62.7 billion, representing 21.5% of the country's GDP – almost 38% higher than the 2019 peak. It will also support around 1.2 million jobs, meaning that one in every four roles in Portugal will be connected to this ever-evolving industry. With international visitor spending projected at €33.1 billion and domestic tourism at €22.9 billion, this growth reinforces the sector's strategic role in driving innovation, fostering inclusion, and advancing sustainable progress.

GENDER EQUALITY: A GLOBAL AND NATIONAL PERSPECTIVE

According to the WTTC (2024), women make up 40% of the global workforce in Travel and Tourism, highlighting their critical contribution to the sector's growth and sustainability. Yet, despite this presence, many remain in operational roles with limited access to decision-making positions. The UNWTO adds that 54% of the global tourism workforce are women, but many are concentrated in lower-paid and less secure jobs.

The situation in Portugal reflects this global reality. According to the IPDT (2025), 59% of tourism professionals in 2023 were women, underlining their significant role in the industry's structure. Progress has been achieved through robust legal and policy frameworks, aligned with European standards and the UN Sustainable Development Goals. Laws supporting parental leave, equal pay, and gender identity protections have built a strong foundation for inclusion.

LE TOURISME ET L'HÔTELLERIE DANS L'ÉCONOMIE PORTUGAISE

Le tourisme et l'hôtellerie constituent des piliers essentiels de l'économie portugaise. En 2025, le secteur devrait générer 62,7 milliards d'euros, soit 21,5 % du PIB national, représentant une croissance de près de 38% par rapport au pic de 2019. Il soutiendra également environ 1,2 million d'emplois, ce qui signifie qu'un poste sur quatre au Portugal sera lié à cette industrie en constante évolution.

Avec des dépenses de visiteurs internationaux estimées à 33,1 milliards d'euros et un tourisme domestique atteignant 22,9 milliards d'euros, cette dynamique confirme le rôle stratégique du secteur dans la stimulation de l'innovation, la promotion de l'inclusion et le développement durable.

L'ÉGALITÉ DES GENRES: UNE PERSPECTIVE MONDIALE ET NATIONALE

Selon le WTTC (2024), les femmes représentent 40% de la main-d'œuvre mondiale dans le secteur du voyage et du tourisme, soulignant leur contribution déterminante à la croissance et à la pérennité du secteur. Pourtant, malgré cette présence, beaucoup demeurent cantonnées à des fonctions opérationnelles, avec un accès limité aux postes décisionnels.

L'OMT (Organisation mondiale du tourisme) ajoute que 54% de la main-d'œuvre mondiale du tourisme est féminine, mais souvent concentrée dans des emplois moins rémunérés et plus précaires.

Au Portugal, cette réalité mondiale se reflète pleinement. Selon l'IPDT (2025), 59% des professionnels du tourisme en 2023 étaient des femmes, illustrant leur rôle majeur dans la structure du secteur. Des avancées notables ont été réalisées grâce à des cadres législatifs et politiques robustes, en ligne avec les standards euro-





Despite this, challenges persist. Portugal ranks 15th in the Gender Equality Index with 68.6 points, just below the European average, showing notable improvement in the “Power” dimension. However, the Global Gender Gap Report 2025 tells a more complex story: the country dropped from 17th in 2024 (0.787) to 34th in 2025 (0.767), driven mainly by setbacks in political empowerment. Representation of women in parliament has fallen to 45th globally, while ministerial positions rank 22nd. On the positive side, Portugal leads globally in women’s representation in technical roles (1st place), but still lags in closing the ~10% gender wage gap and advancing women into senior leadership roles (56th place).

MY FEELING AND VISION BASED ON 35 YEARS, MY LIFETIME EXPERIENCE

I am Liliana, and I am a consultant specializing in hospitality, service excellence and hotel management and I help companies to enhance their services by training their leaders and teams. I am also a teacher at the Escola de Hotelaria de Lisboa, where I deliver courses closely aligned with my professional background and experience. For more than 30 years, I have dedicated myself to the tourism and hospitality industries, including nearly 20 years as a hotel general manager. Throughout my career – and now as a hospitality consultant for hotels and service companies – I have realized the importance of developing technical skills and especially soft skills such as empathy, positive communication, emotional regulation, and a deep sense of self-awareness.

I have also observed that many departmental supervisors and team leaders currently managing people were originally promoted for their technical expertise, often without any training or background in leadership.

Another reality is the persistent gender imbalance in the Tourism and Hospitality industry. In Portugal, as I

peens et les Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies. Les lois soutenant le congé parental, l’égalité salariale et la protection des identités de genre constituent une base solide pour l’inclusion.

Cependant, des défis subsistent. Le Portugal se classe 15e dans l’Index de l’égalité de genre avec 68,6 points, légèrement en dessous de la moyenne européenne, mais avec des progrès notables dans la dimension “Pouvoir”. Toutefois, le Global Gender Gap Report 2025 brosse un tableau plus nuancé : le pays est passé du 17e rang en 2024 (0,787) au 34e en 2025 (0,767), principalement en raison de reculs dans l’autonomisation politique. La représentation des femmes au parlement est tombée à la 45e place mondiale, tandis que les postes ministériels se situent au 22e rang.

Point positif, le Portugal se positionne 1er mondial pour la représentation des femmes dans les fonctions techniques. Néanmoins, il reste du chemin à parcourir pour combler l’écart salarial d’environ 10% et pour promouvoir davantage de femmes vers les postes de haute direction (56e rang).

MON RESSENTI ET MA VISION, FRUITS DE 35 ANS D’EXPÉRIENCE

Je suis Liliana, consultante spécialisée dans l’hôtellerie, l’excellence de service et le management hôtelier. J’accompagne des entreprises dans l’amélioration de leurs services en formant leurs dirigeants et leurs équipes. Je suis également enseignante à l’Escola de Hotelaria de Lisboa, où je dispense des cours étroitement liés à mon parcours et à mon expérience. Depuis plus de 30 ans, j’ai consacré ma vie au tourisme et à l’hôtellerie, dont près de 20 ans en tant que directrice générale d’hôtels.

Tout au long de ma carrière – et aujourd’hui comme consultante – j’ai mesuré l’importance de développer non seulement des compétences techniques, mais surtout des compétences comportementales comme l’empathie, la communication positive, la régulation émotionnelle et une profonde conscience de soi. J’ai aussi constaté que de nombreux managers et superviseurs, aujourd’hui responsables d’équipes, ont été promus pour leurs compétences techniques sans avoir bénéficié d’une formation ou d’un accompagnement en gestion d’équipe.

Une autre réalité marquante est le déséquilibre persistant entre les genres dans le secteur. Au Portugal, comme évoqué, les femmes sont très présentes dans les fonctions opérationnelles de base ou intermédiaires, mais plus on monte dans l’organigramme, plus leur présence se raréfie dans les postes de direction générale ou de haute responsabilité.

have mentioned before, women represent a high percentage of the workforce at basic and mid-level operational roles in tourism. However, the higher one climbs the organizational chart, the rarer it becomes to see a woman occupying a CEO or senior executive position.

International frameworks advocate for gender equality in employment, emphasizing the importance of providing equal opportunities for men and women across all countries in Europe. However, while progress has been made, there is still a long way to go.

This raises important questions: What if more women occupied powerful positions and leadership roles within tourism and hospitality organizations? What advantages could greater female representation bring to this industry?

In my opinion, several innate skills and traits often associated with women could significantly enrich and positively transform our sector:

- Empathy and intuition – the ability to understand, care, and connect with people.
- Refined communication – clarity, confidence, attentive listening, and a softer, inclusive tone.
- Collaboration and emotional intelligence – fostering strong relationships, teamwork, and interconnectedness.
- Humanity and attention to detail – prioritizing people while recognizing the small touches that elevate guest experiences.
- Resilience and adaptability – navigating challenges with flexibility and strength.
- Curiosity and innovation – embracing creative thinking and new approaches to drive progress.

I envision the future of hospitality as being increasingly people-focused and humane, with a holistic approach to all stakeholders: internal and external clients (employees and guests), suppliers, shareholders, local entities, and communities.

As more routine operational tasks become automated through digitalization and artificial intelligence (AI), the aspects of hospitality that require human connection and emotional intelligence will grow in value. Guests will continue to expect technology-driven efficiency, but they will increasingly seek genuine, human-centred service that cannot be replicated by machines.

In this context, it is crucial that schools, companies, and institutional entities work together to build bridges between theoretical knowledge and practical application. Young professionals need to be prepared in a holistic and integrated way, where on-the-job learning becomes essential. This includes absorbing the knowledge and expertise of seasoned professionals while bringing

Les cadres internationaux plaident pour l’égalité des genres, soulignant l’importance d’offrir des opportunités équitables aux femmes et aux hommes. Des progrès ont été accomplis, certes, mais il reste encore beaucoup à faire.

Cela soulève des questions essentielles: Que se passerait-il si davantage de femmes occupaient des postes de pouvoir et de leadership dans le tourisme et l’hôtellerie?

Quels avantages une représentation féminine plus forte pourrait-elle apporter à ce secteur?

À mon sens, plusieurs qualités et aptitudes, souvent associées aux femmes, pourraient enrichir et transformer positivement notre industrie:

- Empathie et intuition: comprendre, se soucier des autres et créer du lien.
- Communication affinée: clarté, assurance, écoute attentive et ton inclusif.
- Collaboration et intelligence émotionnelle: développer des relations solides, le travail d’équipe et l’interconnexion.
- Humanité et sens du détail: placer l’humain au centre tout en valorisant ces attentions subtiles qui magnifient l’expérience client.
- Résilience et adaptabilité: naviguer dans les défis avec souplesse et force.
- Curiosité et innovation: adopter des approches créatives pour favoriser le progrès.

Je perçois l’avenir de l’hôtellerie comme plus centré sur l’humain, dans une approche holistique impliquant tous les acteurs: clients internes et externes (collaborateurs et clients), fournisseurs, actionnaires, entités locales et communautés.

Avec l’automatisation croissante des tâches opérationnelles grâce à la digitalisation et à l’intelligence artificielle (IA), les dimensions du service qui nécessitent connexion humaine et intelligence émotionnelle prendront encore plus de valeur. Les clients continueront d’attendre de l’efficacité technologique, mais rechercheront de plus en plus des interactions authentiques et profondément humaines que la machine ne peut remplacer.

Dans ce contexte, il est crucial que écoles, entreprises et institutions coopèrent pour rapprocher théorie et pratique. Les jeunes professionnels doivent être préparés de manière globale et intégrée, où l’apprentissage en situation devient central. Cela inclut l’absorption des savoirs des professionnels expérimentés, tout en apportant innovation, créativité et perspectives nouvelles aux organisations établies.



© Rui Vale de Sousa / Fotolia

innovation, creativity, and fresh perspectives into established organizations.

I strongly believe that medium-term internships, combined with structured mentorship programs, should become mandatory, enabling emerging professionals to develop both practical and strategic skills.

Sustainability will also continue to play an essential role in the tourism and hospitality sectors. This includes environmental responsibility – which remains critically important – as well as the integration of hotels into their local communities, contributing to social and economic development while respecting nature, traditions, and cultural heritage.

In Portugal, sustainability is increasingly recognized as a core element of the tourism sector, reflecting regulatory imperatives and a notable shift in consumer behaviour. According to the Portuguese Institute for Tourism Development (IPDT, 2025), based on 2023 data, more than half of tourists express willingness to contribute financially to sustainable initiatives, signalling a heightened environmental awareness that is reshaping demand.

The study identifies three priority measures to address the challenges posed by climate change: implementing awareness and education programs that promote responsible consumption among tourists and industry stakeholders; promoting green mobility through investments in railway development and public transportation networks; and providing fiscal incentives to support businesses with recognized sustainability certifications.

CONCLUSION

The future of tourism and hospitality will be defined by people, purpose, inclusive leadership, and technology. The sector stands at a crucial moment: growth is undeniable, but so are the persistent gaps in gender equal-

Je suis convaincue que des stages de moyenne durée, combinés à des programmes de mentorat structurés, devraient devenir obligatoires pour permettre aux jeunes talents de développer à la fois des compétences pratiques et stratégiques.

La durabilité continuera également de jouer un rôle essentiel dans le tourisme et l'hôtellerie. Elle inclut la responsabilité environnementale – plus cruciale que jamais – mais aussi l'intégration des hôtels dans leurs communautés locales, en contribuant à leur développement social et économique tout en respectant la nature, les traditions et le patrimoine culturel.

Au Portugal, la durabilité est de plus en plus perçue comme un pilier du secteur touristique, portée par des impératifs réglementaires mais aussi par un changement notable des comportements des consommateurs. Selon l'IPDT (2025), basé sur les données de 2023, plus de la moitié des touristes se disent prêts à contribuer financièrement à des initiatives durables, preuve d'une prise de conscience environnementale qui redéfinit la demande.

L'étude identifie trois mesures prioritaires face aux défis du changement climatique:

développer des programmes de sensibilisation et d'éducation pour promouvoir une consommation responsable auprès des touristes et des acteurs du secteur ;encourager la mobilité verte, notamment par l'investissement dans le rail et les réseaux de transport public; offrir des incitations fiscales aux entreprises certifiées pour leurs pratiques durables.

CONCLUSION

L'avenir du tourisme et de l'hôtellerie sera façonné par les personnes, la mission, une capacité de diriger inclusif et la technologie. Le secteur se trouve à un moment charnière: la croissance est indéniable, toutefois les écarts persistants en matière d'égalité de genre, de représentation et de durabilité le sont tout autant.

Le Portugal, fort de ses cadres légaux et de ses politiques progressistes, a le potentiel de montrer l'exemple. Cependant, comme le rappelle le Global Gender Gap Report 2025, les cadres ne suffisent pas: le progrès réel exige une action collective et intentionnelle.

Il est temps pour les organisations, les éducateurs et les décideurs publics de créer des environnements où les femmes sont pleinement habilitées à diriger à tous les niveaux. Cela passe par la réduction des écarts salariaux, l'investissement dans des parcours de mentorat et de direction, et la promotion d'une culture centrée sur l'humain, où l'empathie, la collaboration et l'innovation peuvent s'épanouir.

ity, representation, and sustainability. Portugal, with its strong legal frameworks and progressive policies, has the potential to lead by example. Yet, as the Global Gender Gap Report 2025 reminds us, frameworks are not enough – real progress demands intentional, collective action.

It is the time now for organizations, educators, and policymakers to unite in creating environments where women are empowered to lead at every level. Achieving this requires closing wage gaps, investing in mentorship and leadership pathways, and fostering a people-centred culture where empathy, collaboration, and innovation thrive.

Every stakeholder – from hotels and tourism boards to local governments and academic institutions – shares the responsibility of building a sector that is inclusive, sustainable, and deeply human. By embracing this feminine lens, we can ensure that the next chapter of tourism and hospitality delivers economic growth and, most importantly, transformative experiences that enrich communities, organizations, and guests alike.

I see the future of tourism and hospitality as becoming more “feminine” – not in a gender-exclusive sense, as many of these skills can and should be developed by men as well – but in the sense of being more human, sustainable, and grounded in strong networks of relationships. The path forward will be built by connecting all stakeholders – guests, staff, providers, shareholders, and local communities – in ways that foster collaboration and meaningful impact.

The time to act is now. Let us lead with purpose, innovate with empathy, and build a future where tourism and hospitality reflect the diversity, resilience, and creativity of the people who bring this industry to life!

“ ”

The future of tourism and hospitality will be defined by people, purpose, inclusive leadership, and technology. The sector stands at a crucial moment: growth is undeniable, but so are the persistent gaps in gender equality, representation, and sustainability.

Chaque acteur – des hôtels aux offices de tourisme, des collectivités locales aux institutions académiques – partage la responsabilité de bâtir un secteur inclusif, durable et profondément humain.

En adoptant ce regard féminin, nous pouvons garantir que le prochain chapitre du tourisme et de l'hôtellerie offrira non seulement de la croissance économique, mais aussi des expériences transformatrices qui enrichissent les communautés, les organisations et les voyageurs.

Je vois l'avenir de ce secteur devenir plus “féminin” – non pas dans un sens exclusivement genré, car ces compétences peuvent et doivent être développées aussi par les hommes – mais dans le sens d'un avenir plus humain, durable, et ancré dans des réseaux de relations solides.

Le moment d'agir, c'est maintenant. Innovons avec empathie, dirigeons avec sens, et bâtissons un futur où le tourisme et l'hôtellerie reflètent la diversité, la résilience et la créativité des femmes et des hommes qui font vivre cette industrie!

References

- Manfreda, A., Wang, D., Zhang, Y., & Ma, E. (2024). Unravelling women (in) leadership in tourism and hospitality: A retrospect and outlook. *The Service Industries Journal*, 45(9–10), 1–28. <https://doi.org/10.1080/02642069.2024.2357584>
- Silva, S., Silva, C., & Oliveira, M. (2025). The value of skills for a sustainable tourism and hospitality industry. *Tourism and Hospitality*, 6(1), 14. <https://doi.org/10.3390/tourhosp6010014>
- Tian, Q. (2024). Skill sets for the hospitality sectors: A review. *International Journal of Finance, Market, and Risk Management*. <https://www.ijfmr.com/papers/2024/5/29369.pdf>
- World Travel & Tourism Council. (2025, July 4). Portugal's travel & tourism sector enters golden era [Press release]. WTTC. <https://wtcc.org/news/portugals-travel-tourism-sector-enters-golden-era>
- COMPETE 2030. (2025, July 29). Turismo em Portugal alcança contributo histórico para o PIB. Retrieved August 28, 2025, from <https://www.compete2030.gov.pt/comunicacao/turismo-em-portugal-alcanca-contributo-historico-para-o-pib/>
- Turismo de Portugal, I. P. (2024, November 28). Turismo: Mais mulheres, menos poder! Retrieved August 30, 2025, from <https://escolas.turismodeportugal.pt/noticias/turismo-mais-mulheres-menos-poder/>
- Comissão para a Igualdade no Trabalho e no Emprego. (2024, November 28). Índice da igualdade de género 2024. Retrieved August 30, 2025, from https://cite.gov.pt/noticias/-/asset_publisher/VicSbfyyF7X/content/indice-da-igualdade-de-genero-2024
- Turisver. (2024, March 20). Desigualdade de género no turismo e hotelaria: Quase 52% das mulheres dizem ter experimentado discriminação. Retrieved August 30, 2025, from <https://turisver.pt/desigualdade-de-genero-no-turismo-e-hotelaria-quase-52-das-mulheres-dizem-ter-experimentado-discriminacao/>
- World Tourism Organization. (2021). Global report on women in tourism (2nd ed.). UNWTO. <https://doi.org/10.18111/9789284420407>
- World Travel & Tourism Council. (2024). Women are a driving force for travel & tourism. WTTC. <https://wtcc.org/news/women-are-a-driving-force-for-travel-and-tourism-says-wtcc>
- IPDT – Instituto Português para o Desenvolvimento do Turismo. (2025, October 7). O emprego no setor do turismo em Portugal. Retrieved August 30, 2025, from <https://www.ipdt.pt/emprego-setor-turismo-em-portugal/estudos/#:~:text=59%25%20da%20popula%C3%A7%C3%A3o%20empregada%20no%20turismo%20s%C3%A3o%20mulheres>
- Hosteltur. (2025, August 28). La agenda de Shaikha Al Nowais para liderar la OMT a partir de 2026. Retrieved August 31, 2025, from https://www.hosteltur.com/171356_la-agenda-de-shaikha-al-nowais-para-liderar-la-omt-a-partir-de-2026.html
- Comissão para a Igualdade no Trabalho e no Emprego. (n.d.). FAQ. iGen – Fórum Organizações para a Igualdade. Retrieved August 31, 2025, from <https://forumigen.cite.gov.pt/faq/>



32nd Eurhodip Conference
Llandudno
Wales 20-24.Oct.2025

**Tourism & Hospitality:
Sustainability and Future Skills**

**Tourisme & Hôtellerie:
Durabilité et Compétences du Futur**



EURHODIP
THE LEADING HOTEL SCHOOLS IN EUROPE

CONFERENCE SPEAKERS

INTERVENANTS DE LA CONFÉRENCE



Paulo REVÉS
Eurhodip President



Cllr. Antony BERTOLA
Mayor of Llandudno



Shyam PATIAR
Program Chair



Lord Gregory MOSTYN
Chairman, Mostyn Estates



Paul FLANAGAN
Principal – Coleg Llandrillo



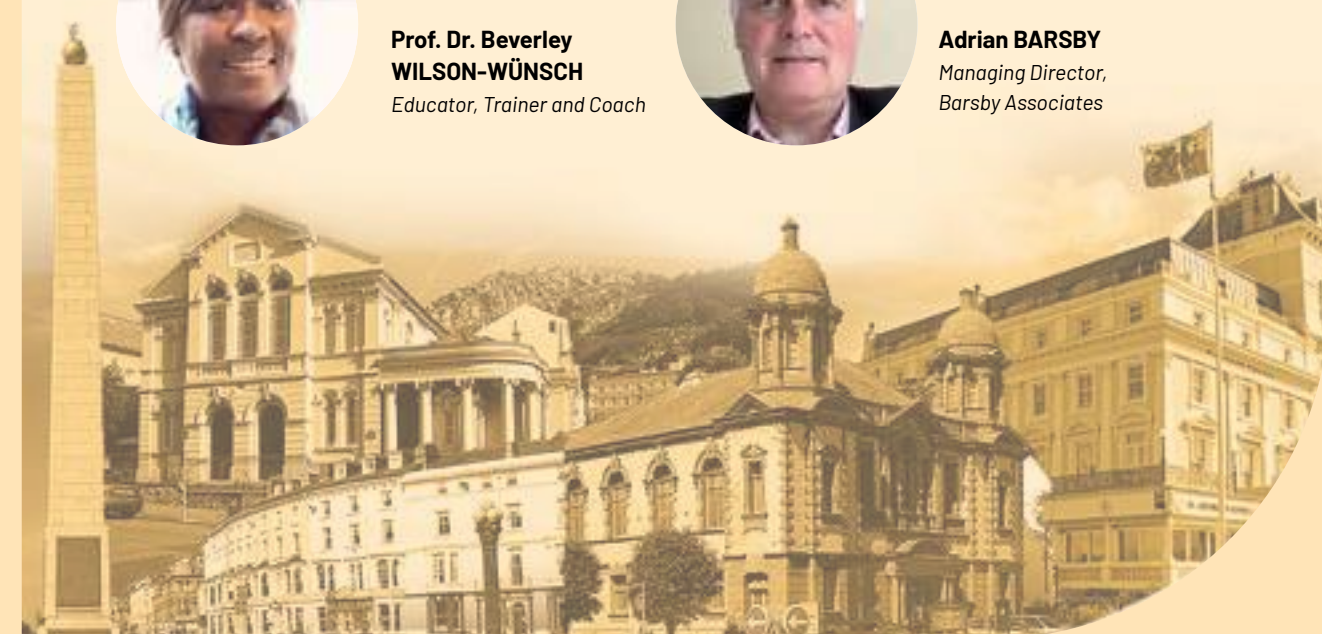
Jim JONES
CEO, North Wales Tourism



Prof. Dr. Beverley WILSON-WÜNSCH
Educator, Trainer and Coach



Adrian BARSBY
*Managing Director,
Barsby Associates*



PROGRAM

MONDAY
October 20

- > During the day, arrival at St. George's Hotel in Llandudno
Check in at Hotel & Registration | St. George's Hotel – Llandudno
- 19:00 **Welcome Drink Reception** | St. George's Hotel
- 19:30 **Opening Ceremony** | St. George's Hotel
Performance by Côr Meibion Maelgwn (Maelgwn Welsh Male Voice Choir)
Cllr. Antony W Bertola, *Mayor of Llandudno*
Dr. Paulo Revés, *Eurhodip President*
- 20:00 Dinner at St. George's Hotel

TUESDAY
October 21

- 08:30 Coach departure from St. Georges Hotel to Llandrillo | Menai College Hotel School **(Board of Directors Members & Students)**
- 12:00 Coach departure from St. Georges Hotel to Llandrillo | Menai College Hotel School **(All other participants)**

OFFICIAL DELEGATES & ATTENDEES	STUDENTS
09:30 Executive Board + Board of Directors Meeting	09:30 Students Competition
12:30 Lunch at Llandrillo – Menai College Hotel School	12:30 Lunch at Llandrillo – Menai College Hotel School
14:30 General Assembly	14:30 Coach Departure from Menai College Hotel School to St. Georges Hotel (Students and other participants not attending the General Assembly)
16:30 Coach Departure from Menai College Hotel School to St. Georges Hotel (Board members and members representatives)	

- Free time at Llandudno
- 19:00 Indian Theme Dinner at St. Georges Hotel
- 08:30 Coach Departure from St. Georges Hotel to Llandrillo | Menai College Hotel School
- 09:30 **Annual Conference | Registration & Welcome**
- 10:00 **Opening Panel**
Mr. Shyam Patiar, *Program Chair*
Lord Gregory Mostyn
Mr. Paul Flanagan, Llandrillo, *Menai College Hotel School Director*
Dr. Paulo Revés, *Eurhodip President*
- 10:15 **Guest speaker**
Mr. Jim Jones, *Managing Director of North Wales Tourism*
- 10:45 **Guest speaker**
Prof. Dr. Beverley Wilson-Wünsch, *Educator, Trainer, and Coach*
- 11:15 Coffee Break
- 11:30 **Guest speaker**
Mr. Adrian Barsby, *Associate Lecturer at Manchester Metropolitan University*
- 12:00 **Closing Remarks**
- 12:30 Buffet Lunch
- 14:30 Coach Departure from Menai College Hotel School to St. Georges Hotel
Free time & Dinner free

THURSDAY
October 23

- "A scenic journey from Caernarfon to Betws-y-Coed and Cowny"
- 08:30 Coach Departure from St. Georges Hotel
- 09:30 Guided tour around the heritage town of Caernarfon
- 10:00 Explore Caernarfon Castle / UNESCO World Heritage Site
- 11:30 Departure to Betws-y-Coed (Journey along the Ancient Roman Road)
- 12:30 Welsh Pub Lunch at Royal Oak Hotel, Betws-y-Coed (Welsh food and beer)
- 13:30 Free time exploring Betws-y-Coed
- 14:00 Travel to Medieval town of Conwy
- 14:30 Explore Conwy (free time)
- 16:00 Return to the St. Georges Hotel
Free Time
- 19:00 **Gala Dinner & Awards Ceremony** | St. George Hotel

FRIDAY
October 24

- 06h30 Coach from St. Georges Hotel to Manchester Airport (free of charge)
- During the morning > Breakfast / Check-out / Departures

PROGRAMME

LUNDI
octobre 20

- > Pendant la journée, arrivée à St. George's Hotel à Llandudno
Enregistrement à l'hôtel & Inscription | St. George's Hotel à Llandudno
- 19:00 **Réception de bienvenue** | St. George's Hotel
- 19:30 **Cérémonie d'ouverture** | St. George's Hotel
Performance de Côr Meibion Maelgwn (*Chœur d'hommes gallois Maelgwn*)
Cllr. Antony W Bertola, *Maire de Llandudno*
Dr. Paulo Revés, *Président Eurhodip*
- 20:00 *Dîner à St. George's Hotel*

MERDI
octobre 21

- 08:30 *Départ en autocar de St. George's Hotel vers Llandrillo | Menai College Hotel School **(membres du conseil d'administration et étudiants)***
- 12:00 *Départ en autocar de St. George's Hotel vers Llandrillo | Menai College Hotel School **(tous les autres participants)***

DÉLÉGUÉS OFFICIELS & PARTICIPANTS	POUR LES ÉTUDIANTS
09:30 Réunion du Comité Exécutif et du Conseil d'Administration	09:30 Compétition des étudiants
12:30 <i>Déjeuner à Llandrillo – Menai College Hotel School</i>	12:30 <i>Déjeuner à Llandrillo – Menai College Hotel School</i>
14:30 Assemblée générale	14:30 <i>Départ en autocar de Menai College Hotel School vers St. Georges Hotel (Étudiants et autres participants non présents à l'Assemblée générale)</i>
16:30 <i>Départ en autocar de Menai College Hotel School vers St. George's Hotel (Membres et représentants du conseil d'administration)</i>	

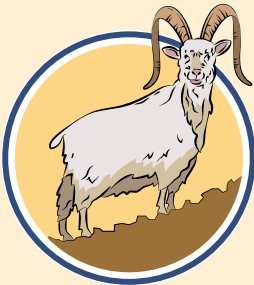
- Temps libre*
- 19:00 *Dîner à thème indien au St. George's Hotel*
- 08:30 *Départ en autocar de St. George's Hotel vers Llandrillo | Menai College Hotel School*
- 09:30 **Conférence annuelle | Accueil & Inscription**
- 10:00 **Table ronde d'ouverture**
Mr. Shyam Patiar, *Pésident du programme*
Lord Gregory Mostyn
Mr. Paul Flanagan, Llandrillo, *Directeur de l'école hôtelière du Menai College*
Dr. Paulo Revés, *Président d'Eurhodip*
- 10:15 **Invité**
Mr. Jim Jones, *Directeur général de North Wales Tourism*
- 10:45 **Invité**
Prof. Dr. Beverley Wilson-Wünsch, *Formatrice, formatrice et coach*
- 11:15 Coffee Break
- 11:30 **Invité**
Mr. Adrian Barsby, *Maître de conférences associé à l'Université métropolitaine de Manchester*
- 12:00 **Remarques de clôture**
- 12:30 *Déjeuner buffet*
- 14:30 *Départ en autocar de Menai College Hotel School vers St. George's Hotel*
Temps libre & dîner libre

JEUDI
octobre 23

- "Un voyage pittoresque de Caernarfon à Betws-y-Coed et Cowny"
- 08:30 *Départ en autocar de St. George's Hotel*
- 09:30 *Visite guidée de la ville historique de Caernarfon*
- 10:00 *Découverte du château de Caernarfon / Site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO*
- 11:30 *Départ pour Betws-y-Coed (Voyage le long de l'ancienne voie romaine)*
- 12:30 *Déjeuner gallois au pub Royal Oak Hotel, Betws-y-Coed (cuisine et bière galloises)*
- 13:30 *Temps libre pour explorer Betws-y-Coed*
- 14:00 *Transfert vers la ville médiévale de Conwy*
- 14:30 *Découverte de Conwy (temps libre)*
- 16:00 *Retour au St. George's Hotel*
Temps libre
- 19:00 **Dîner de gala & cérémonie de remise des prix** | St. George's Hotel

VENDREDI
octobre 24

- 06:30 *Transfert en autocar de l'hôtel St. Georges à l'aéroport de Manchester (gratuit)*
- Le matin > Petit-déjeuner / Départ / Départs





A CERTIFICATION OF EXCELLENCE IN HOSPITALITY EDUCATION UNE CERTIFICATION D'EXCELLENCE EN FORMATION HÔTELIÈRE

The EURHOQUAL® quality seal certifies the excellence of hospitality and tourism education, recognizing institutions that uphold the highest European hospitality standards.

Le label de qualité EURHOQUAL® certifie l'excellence de la formation en hôtellerie et tourisme, en reconnaissant les établissements qui respectent les normes les plus élevées de l'hospitalité européenne.

WHY CHOOSE EURHOQUAL?

POURQUOI CHOISIR EURHOQUAL?

- International Recognition of Your Diplomas
Reconnaissance internationale de vos diplômes
- Assurance of Educational and Organizational Quality
Garantie de la qualité pédagogique et organisationnelle
- Stronger Reputation Among Students and Employers
Réputation renforcée auprès des étudiants et employeurs
- Validation of Professional Training Facilities
Validation des infrastructures de formation professionnelle

6 QUALITY LABELS FOR A COMPLETE CERTIFICATION!

6 LABELS DE QUALITÉ POUR UNE CERTIFICATION COMPLÈTE !

1. Academic Quality at Technical Education (levels: Certificate, Diploma)
Qualité Académique en Enseignement Technique (niveaux: Certificate, Diplôme)
2. Academic Quality at Higher Education (levels: Bachelor, Master)
Qualité Académique en Enseignement Supérieur (niveaux: Bachelor, Master)
3. Total Quality Management in Professional Education (general organization + academic)
Qualité Totale en Enseignement Technique et Professionnel (organisation générale + académique)
4. Total Quality Management in Higher Education (general organization + academic)
Qualité Totale en Enseignement Supérieur et Professionnel (organisation générale + académique)
5. Quality of Professional Facilities Integrated with Schools (practical education)
Qualité des Installations Professionnelles Intégrées aux Ecoles (enseignements pratiques)
6. Quality of Professional Facilities at Hotel & Restaurant Partners (practical education, internships, jobs)
Qualité des Installations Professionnelles chez les Partenaires hôteliers et les restaurateurs (enseignements pratiques, stages, emplois)



www.eurhodip.com
bruxelles@eurhodip.com

GIVE YOUR INSTITUTION THE
RECOGNITION IT DESERVES!

OFFREZ À VOTRE ÉTABLISSEMENT
LA RECONNAISSANCE QU'IL MÉRITE !

APPLY NOW!
POSTULEZ DÈS MAINTENANT !

EURHODIP CONFERENCES TOPICS 2010-2024

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'enseignement
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!
*Maintenant. Il est temps
d'être exceptionnel!*



2023 NOVEMBER
FAMAGUSTA
NORTH CYPRUS

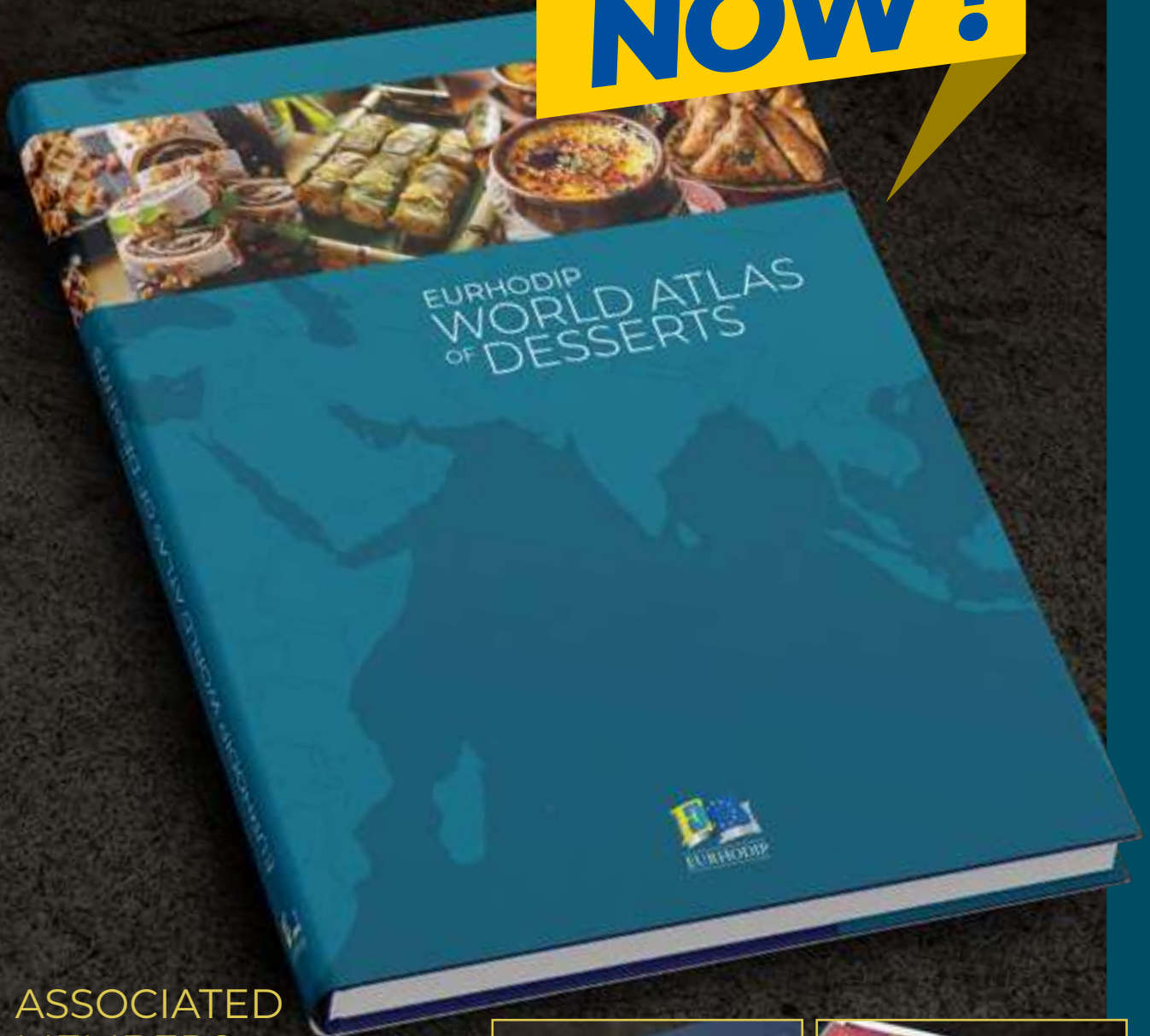
Sustainability and innovation
in tourism and gastronomy!
*Développement durable
et innovation dans le tourisme
et la gastronomie*



2024 NOVEMBER
TUNIS
TUNISIA

The school of tomorrow
L'école de demain

**ON SALE
NOW!**



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

