

RAPPORT D'ACTIVITES AEHT

Année académique 2010/2011

1. 23èmes Rencontres annuelles du 5 au 10 octobre 2010 à Lisbonne (P)

Les Rencontres annuelles, événement-phare de l'AEHT, sont organisées une fois par an, chaque fois dans un pays différent, et accueillent les réunions du Bureau et du Comité Directeur, l'Assemblée générale ainsi qu'une série de compétitions permettant aux étudiants de se mesurer dans différentes disciplines.

Ainsi, l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de Lisbonne a accueilli du 5 au 10 octobre 2010 à Lisbonne au Portugal les 23èmes Rencontres annuelles de l'AEHT. L'école organise actuellement des formations professionnelles initiales et continues dans de nombreuses spécialités (allant du service-restauration, du bar, des arts culinaires, jusqu'à la réception en passant par la pâtisserie). Le personnel de l'école est constitué d'environ 25 personnes administratives et techniques, 50 enseignants et 400 étudiants.

Les principaux objectifs des 23èmes Rencontres annuelles de l'AEHT consistaient à promouvoir l'esprit européen parmi les écoles d'hôtellerie et de tourisme, e.a.:

- en créant une plateforme pour montrer le professionnalisme, les compétences et les carrières du secteur du tourisme ;
- en améliorant l'image et le professionnalisme de la formation hôtelière et touristique au Portugal ;
- en encourageant les contacts entre écoles de toute l'Europe ;
- en promouvant une meilleure connaissance du système de formation croate ;
- en dynamisant des réseaux d'enseignants et d'étudiants ;
- en échangeant des méthodes et du matériel pédagogiques, des savoir-faire et des connaissances professionnelles.

Les organisateurs visaient également à faire connaître à tous les participants, de première main, le meilleur des activités culturelles et sociales du Portugal.

En ce qui concerne les activités socioculturelles, les 23èmes Rencontres se sont limitées aux visites des trois endroits les plus emblématiques du tourisme portugais, qui ont attirées environ 650 participants:

- Fátima est un des lieux de pèlerinage les plus importants au monde dédié à la Vierge Marie. Ce sanctuaire accueille chaque année des millions de pèlerins et de touristes en provenance du monde entier. L'endroit est connu en raison des Apparitions entre mai et octobre 1917 de Notre Dame des Rosaies à trois enfants bergers. Après la visite (à laquelle ont participé environ 150 personnes) un déjeuner fut servi à 'Vale d'Algares', un nouveau vignoble portugais de la région du Tejo, où les participants pouvaient se renseigner sur les vins portugais.
- Óbidos un magnifique village médiéval, a accueilli environ 100 participants. Le nom de Óbidos proviendrait du terme latin 'Oppidum', la ville. Dans les environs, des fouilles archéologiques ont, en effet, mis à jour la ville romaine d' 'Eburorittium'. Selon un auteur

romain du Ier siècle, Eburobrittium était bien une ville romaine. Cette excursion comprenait un déjeuner à l'Ecole d'hôtellerie et de tourisme d'Oeste préparé et servi par les étudiants de cette école.

- La dernière visite a conduit les participants à Évora. La plupart des participants, s'y sont rendus, environ 400 personnes. Évora est la principale ville du district et la capitale de la province Alto Alentejo. La province d'Alentejo est une région avec de grandes plaines située au sud du Tage. Évora est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO. La visite prévoyait un déjeuner dans un des deux plus beaux endroits de la Région, à savoir le 'Convento do Espinheiro', un 'Luxury Collection Hotel & Spa' et le M'AR De AR Muralhas - Timeless Charm Hotel. Dans l'un comme dans l'autre endroit, les participants ont pu déguster la vraie gastronomie portugaise.

Toutes ces activités ont très bien été accueillies par les participants des 23èmes Rencontres annuelles, car elles étaient organisées de manière à permettre aux participants non seulement de se connaître mutuellement dans un contexte informel, mais également de s'immerger dans la culture du Portugal, qui constitue le plus vieux pays d'Europe.

Les 23èmes Rencontres annuelles ont accueilli près de 652 participants, dont 101 directeurs, 221 enseignants et juges, 298 étudiants et 42 autres personnes de 143 écoles de 29 pays.

Tous les étudiants et les enseignants des écoles membres de l'AEHT furent logés à l'hôtel Marriott Lisbon Hotel****. La cérémonie d'ouverture s'est déroulée à l'Aula Magna de l'Université de Lisbonne et celle de clôture au magnifique monastère Beato. Pour les deux cérémonies le personnel de service fut composé d'étudiants (f/m) de l'école organisatrice et les mets servis à la réception d'ouverture furent même préparés par ces étudiants.

L'organisation de ces rencontres et concours constituaient un vrai défi pour tout le personnel et l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de Lisbonne, mais leur offrait en même temps l'opportunité de promouvoir le professionnalisme de l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie au Portugal.

Les organisateurs sont persuadés que cette conférence a largement contribué à la promotion de Lisbonne en particulier, et du Portugal en général, comme destination touristique et ils peuvent avec juste raison en être fiers.

Les lauréates des 23èmes Rencontres annuelles de l'AEHT sont:

	1ère place		2ème place		3ème place	
	Nom	Prénom	Nom	Prénom	Nom	Prénom
Management	Altestam	Karl	Kostic	Eva	Kacziba	Edina Ágnes
	Goldfuß	Sebastian	Jong, de	Audrey	Grubmair	Christoph Peter
Hospitality management	Pretnar	Blaž	Inglisa	Angela	Wendt-sorensen	Pernille
	Pulliainen	Ossi	Miettinen	Johanna	Aerts	Michiel
Tourisme	Traulsen	Cecilie	Ramada	Fernando	Schranzhofer	Verena
	Curutchet Unanua	Katixa	Leskovic	Klara	Jong, de	Audrey
	Klisaric	Zeljka	Gams	Rudolf	Popinciuc	Gheorghe Petrica
Réception	Marinucci	Sofia	Amaral	Sónia	Rämmar	Katerin
	Papaioikonomou	Antigoni	Ter Beek	Dennis	Vos	Mitchell Andrew

	1ère place		2ème place		3ème place	
	Nom	Prénom	Nom	Prénom	Nom	Prénom
Service de vins	Majstorovic	Mina	Nitsch	Lukas	Henriksson	Jenni
	SILLER	Selina	Mišić	Janja	Lupini	Simone
Service restaurant	Silva	Marco	Gschwentner	Julia	Heinmaa	Taago
	Nulpponen	Alexandra	Wahlbäck	Fia Erika	Medeiros	Eliseu
	Osmanovic	Ahmed	Jong, de	Eline Sara-Anne	Leijtens	Daisy
Bar	Vanti	Frederica	Mršol	Maruša	Koskas	Simon
	Oliveira	Filipa	Gerardo	André	Wittmann	Magdalena
Pâtisserie	Legrand	Thomas	Kristjánsson	Andri	Correia	Alexis
	Barbera	Jessica	Sahnova	Anda	Sjøbakk	Trude
Arts culinaires	Costa	Hélio	Porcaro	Ferdinando	Santagiuliana	Andrea
	Shiwan	Kozeen	Brantz	Cedric	Lukas	Turk
	Heremans	Tina	Nobre	Milene	Callery	Mark

A. Statistiques:

Les 23èmes Rencontres annuelles ont attiré 652 participants de 143 écoles en provenance de 29 pays:

- **Nombre total de participants:** **652**
 1. Directeurs 101
 2. Enseignants 211
 3. Etudiants 298
 4. Partenaires et autres invités (VIPs, invités de l'AEHT, sponsors, presse, etc.) 42

- Comparaison avec les années précédentes:

Année	Localité	Pays organisateur	Ecoles	Pays participants	Participants
2010	Lisbonne	Portugal	143	29	652
2009	Dubrovnik	Croatie	132	30	690
2008	Kuressaare	Estonie	130	32	660
2007	Jesolo Lido	Italie	137	33	650
2006	Killarney	Irlande	136	32	660
2005	Antalya	Turquie	130	31	646
2004	Bled	Slovénie	135	34	620
2003	Copenhague	Danemark	140	28	564
2002	San Remo	Italie	139	29	705
2001	Linz	Autriche	105	33	601
2000	Berlin	Allemagne	120	23	641
1999	Luxembourg	Luxembourg	127	24	940
1998	Faro/Vilamoura	Portugal	123	21	640
1997	Zandvoort	Pays-Bas	115	23	596
1996	La Rochelle	France	101	19	814
1995	Gothenburg	Suède	107	20	620
1994	Portrush	Irlande du Nord	75	16	393
1993	Sciaccia	Italie	75	15	500

- Participation aux concours:	
- Nombre de concurrents:	298
1. Arts culinaires	72
2. Pâtisserie	28
3. Service-Restaurant	48
4. Cocktail Bar	36
5. Réception	40
6. Service vins	12
7. Gestion hôtelière (Hospitality Management)	15
8. Management	14
9. Promotion touristique	33

B. Rapport financier:

	in EUROS (€)
Recettes:	434.320
Frais d'inscription	330.320
Contribution de l'Agence 'Turismo de Portugal'	101.000
Contribution de l'AEHT aux frais d'interprétation	3.000
Dépenses:	434.320
Hébergement	188.898
Repas et boissons	157.109
Cérémonie d'ouverture et de clôture	21.306
Excursions (Évora, Fátima and Óbidos)	13.875
Avisual	32.990
Transports	16.320
Frais d'interprétation	3.822
Profit/Perte:	0

A ne pas manquer le reportage enthousiaste de Jo Laegny, avec photos à l'appui, diffusé sur le site web de l'AEHT, www.aeht.eu et du bulletin interne de novembre 2010.

Nous tenons à remercier chaleureusement tous les sponsors pour leur soutien financier ainsi que toute l'équipe de l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de Lisbonne et des autres écoles portugaises impliquées ainsi que l'agence Turismo de Portugal pour leur engagement personnel et, plus particulièrement, Paulo Revés, le directeur du département 'coordination et gestion scolaire' de la direction de la formation.

2. Commission responsable de l'élaboration des guides d'organisation (anc. Commission aux concours)

Suite aux discussions sur la conduite des compétitions qui ont eu lieu pendant les Rencontres de San Remo, le Bureau de l'AEHT a établi une commission aux concours, avec comme mission la révision du règlement des concours, partie intégrante du Règlement Intérieur de l'AEHT (article 17.1.4).

La commission composée d'Anne Dearey (Failte Ireland, Dublin, en retraite dorénavant), de Romana Bauer (Bad Leonfelden, Autriche), d'Helena Cvikl (Maribor, Slovénie) et d'Asdis Vatnsdal (Kopavogur, Islande) avait peaufiné ce règlement une première fois à Senigallia en décembre 2003, à nouveau après les Rencontres de Bled en octobre 2004, de Killarney en novembre 2006, de Dubrovnik

en novembre 2009 et une dernière fois après les Rencontres de Lisbonne en octobre 2010. Les organisateurs des Rencontres annuelles sont dès lors invités à suivre la dernière version du règlement publiée sur le site www.aeht.eu, tout en conservant la prérogative d'adapter les concours aux coutumes et aux conditions locales.

Afin de pouvoir aiguiller au mieux les organisateurs des Rencontres de La Haye (en 2011), le Bureau a estimé indispensable, comme au cours des 4 années précédentes, que la commission accompagne en mars 2011 le Comité Directeur sur le lieu de ces Rencontres. Cette présence s'est à nouveau avérée très utile, permettant aux organisateurs d'éviter un certain nombre de problèmes récurrents et d'obtenir déjà dans la phase de préparation des réponses à maintes questions d'ordre pratique. Il est donc souhaitable que ladite commission continue à participer à l'avenir aux séjours d'inspection du Comité Directeur des installations des futurs organisateurs.

Si au fil des dernières années, les réclamations des concurrents ont diminué, il reste toujours quelques faiblesses surtout au niveau de la préparation en amont des Rencontres annuelles. Certes, la gestion de 350 jeunes en provenance des quatre coins de l'Europe n'est pas une chose facile, mais les efforts de la commission continuent à se concentrer surtout sur des procédures plus transparentes et plus efficaces pour parer dès la période d'inscription à d'éventuelles situations problématiques. Pour avancer dans leurs travaux visant l'amélioration de l'organisation et du déroulement des concours de l'AEHT, le Vice-président responsable des manifestations fixes, Louis Robert, a tenu à inviter ladite commission du 5 au 7 mai à l'école hôtelière de Diekirch (L), à laquelle il va tirer sa révérence comme directeur en octobre 2011. Une journée entière fut consacrée à l'étude de critères d'évaluation appropriés des performances des étudiants en vue de leur application lors des différents concours des rencontres. La commission espère pouvoir remettre en 2012 aux futurs organisateurs des fiches d'évaluation modèles permettant de rendre plus aisée l'organisation desdits concours.

En 2007, il a été décidé de rebaptiser la Commission aux concours '*Commission des guides d'organisation*' et de lui proposer, outre l'adaptation permanente du règlement aux concours, la participation à la rédaction de guides d'organisation pour les séminaires et autres manifestations organisées par les écoles membres de l'AEHT. Vu le travail généré par les concours des Rencontres, ladite commission n'a pas encore trouvé le temps pour se consacrer réellement à cette tâche.

3. Conseil des Sages

Les objectifs poursuivis par le Conseil des Sages furent arrêtés lors de sa constitution le 15 mars 2008 à Kuressaare et s'énoncent comme suit :

- développer de nouvelles activités, comme p.ex. des compétitions à l'intention de nos écoles membres offrant des formations supérieures ;
- préparer des événements particuliers, comme le 25^e anniversaire célébré en 2013 ;
- rechercher du soutien financier et conseiller le Bureau pour des projets importants ;
- profiter de leurs contacts en tant que directeurs/proviseurs retraités pour rechercher de nouveaux membres professionnels et des sponsors pouvant participer aux activités de l'association ;
- rechercher toutes autres activités pouvant bénéficier à l'association.

Hans Russegger ayant démissionné suite à sa nomination en novembre 2009 comme trésorier de l'association, ledit conseil se compose dorénavant des membres suivants :

- Alfonso Benvenuto
- Jürgen Clausen,
- Michel Gaillot,
- Adolf Steindl
- Roy Van Sassen.

Il s'agit exclusivement d'anciens membres du Bureau à la retraite.

En mars 2009 le Bureau a pris la décision que ce conseil devrait assurer lui-même son autofinancement par sponsoring avant de pouvoir accueillir d'autres membres.

Le 15 septembre 2010 deux membres du Conseil des Sages, dont Jürgen Clausen venu le matin au Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck de Diekirch pour la réunion de vérification des comptes de l'AEHT, se sont réunis dans l'après-midi principalement pour poursuivre les travaux concernant la brochure des 25 ans de l'AEHT. Tous les membres du Conseil des Sages ont assisté à la réunion organisée le 12 mars 2011 à La Haye en même temps que la réunion de printemps du Comité Directeur.

Pendant cette réunion, le Conseil des Sages s'est penché sur des questions concernant le groupe de l'enseignement supérieur, y compris les résultats du séminaire de Chur en mai 2010, la réunion du groupe de pilotage à Copenhague, la préparation du séminaire pour enseignants en avril 2011 à Athlone et l'organisation et le contenu du concours de management novembre 2011 à La Haye. Il a également discuté de la publication d'une brochure pour le 25^e anniversaire de l'AEHT (contenu, financement, tirage, ..), des thèmes à privilégier à l'avenir pour les congrès et séminaires ainsi que de propositions d'activités à créer.

La prochaine réunion officielle est prévue en mars 2012 sur le lieu des Rencontres de l'année prochaine en même temps que la réunion du Comité Directeur. Une réunion informelle à laquelle seront conviés Jürgen Clausen et Roy Van Sassen aura lieu à Diekirch fin septembre 2011 à la suite de la réunion de vérification des comptes afin de porter en avant les travaux au niveau de la brochure des 25 ans de l'AEHT.

4. Parlement des jeunes de l'AEHT

Le parlement des jeunes de l'AEHT à Bad Ischl (A)

Lors de l'Assemblée générale à Dubrovnik fin 2009, le Comité Directeur a décidé de lancer une nouvelle manifestation entièrement consacrée aux étudiants des écoles membres. Semblable au 'Modèle des Nations Unies', le 'Parlement des jeunes de l'AEHT' tend à être une simulation d'une session parlementaire, qui a pour but d'informer et de permettre aux participants de s'échanger sur des questions de tourisme, d'emploi, d'actualité, de communication efficace et de globalisation. Les étudiants assument le rôle d'un parlementaire et participent à des simulations d'une session d'un parlement international. Les participants doivent faire des recherches sur un pays concernant des questions à portée internationale, débattre, délibérer, consulter et tenter de trouver des solutions aux problèmes les plus importants.

En octobre 2010, le premier parlement des jeunes de l'AEHT a vu le jour à Bad Ischl (A), et s'est soldé par un énorme succès.

Trente étudiants de quinze pays européens ont participé à la première édition de cet événement, qui a été organisé par la classe 5HLA, une classe avancée de l'établissement Tourismusschulen de Bad Ischl en collaboration avec leurs professeurs et Klaus Enengl, directeur de l'école et président de l'AEHT. L'organisation était parfaite et dès le début il s'est avéré être une bonne idée de déléguer l'organisation à des étudiants.



Les quatre sessions du parlement (en raison de trois heures par jour) portant sur le thème: “Travailler dans le secteur du tourisme – aujourd’hui et demain: visions, attentes et défis pour la formation en tourisme” ont eu lieu en matinée dans la salle de réunion de l’hôtel de ville de Bad Ischl et dans l’après-midi des excursions et des sorties furent organisées par les étudiants autrichiens pour leur invités.

La cérémonie d’ouverture s’est déroulée en présence du Président de l’AEHT, Klaus Enengl et du maire de la municipalité d’accueil, Hannes Heide, qui a souligné la signification du tourisme en Autriche, à Bad Ischl et en Europe et a officiellement déclaré ouvert le parlement des jeunes de l’AEHT. Tous les participants se sont ensuite brièvement présentés et ont exposé leurs attentes. Après une courte pause de midi, le groupe a visité l’école de Bad Ischl pour reprendre leur session peu de temps après. Un président et une vice-présidente, furent élus et les thèmes pour les prochaines réunions ont été arrêtés.

La deuxième journée a commencé par une réunion-débat animée par trois experts autrichiens en matière de tourisme, Mag. Ronald Felder, président de la compagnie de ‘Tourismus-Marketing’ du Salzkammergut, Andreas Murray, directeur général de la région de villégiature du lac Traunsee, et Roland Ballner, propriétaire de l’Hôtel Cortisen à St. Wolfgang et vice-président de la Fédération des Hôtelières d’Autriche ÖHV. Les trois experts ont exposé la situation du tourisme en Autriche, statistiques et chiffres à l’appui, et se sont donné beaucoup de peine pour vraiment répondre aux questions les plus diverses sur les tendances et les perspectives de l’industrie du tourisme. Dans l’après-midi, les étudiants ont visité Hallstatt, patrimoine mondial de l’UNESCO, un site d’une rare beauté et d’une importance scientifique particulière pour ensuite se rendre à la plus grande mine de sel opérationnelle en Autriche à Bad Aussee. La journée s’est achevée avec un agréable dîner à l’école.

La troisième session du parlement était axée sur les modèles d’enseignement nationaux à facettes multiples, les problèmes d’emploi nationaux et individuels, les visions et soucis personnels. Il s’agissait d’une discussion extrêmement animée dirigée par les deux jeunes présidents, qui a donné à tout le monde un aperçu intéressant des différentes situations et réalités nationales.



Dans l'après-midi, les participants internationaux ont visité Bad Ischl, notamment la villa impériale, résidence d'été de l'empereur Franz Joseph, et la 'Konditorei Zauner', une pâtisserie avec un 'Kaffeehaus' de renommée mondiale.

Samedi, les dernières sessions parlementaires résultèrent en une conférence de presse, en la fondation d'un groupe intitulé 'Parlement des jeunes de l'AEHT' sur Facebook et en un écho très positif pour l'équipe organisatrice et l'AEHT. Les membres du premier parlement des jeunes de l'AEHT furent très ravis de cette manifestation et ont demandé au président de plaider en faveur de son organisation annuelle. Ils ont également exprimé leur volonté de coopérer avec les prochains organisateurs.

Un grand merci à l'équipe organisatrice de la 5HLA, à leurs professeurs, aux sponsors de, à savoir le Salzkammergut Touristik Bad Ischl et VOÖS, la société des sponsors des écoles de la Haute-Autriche et aux membres du Comité Directeur de l'AEHT pour avoir soutenu ce projet.

5. Séminaires et ateliers

Remarque préliminaire : Pour l'année scolaire 2010-2011, l'AEHT avait reçu une multitude d'offres de manifestations, qui n'ont pas toutes pu être honorées par une subvention faute de moyens financiers. Pour les événements qui n'ont pas bénéficié du soutien financier de l'AEHT, le siège a, cependant, assisté les organisateurs dans la diffusion d'informations à toutes les écoles membres par courrier électronique et par la publication d'informations sur le site Internet de l'association. Ci-joint nous nous sommes limités à énumérer seulement les manifestations qui ont bénéficié d'une subvention AEHT.

Séminaire sur les 'huîtres de Ston – un défi gastronomique méditerranéen', Dubrovnik (HR)

L'objectif principal du séminaire organisé du 16 au 20 mars 2011 par l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de Dubrovnik à l'Hôtel Valamar Lacroma Dubrovnik consistait à promouvoir la tradition gastronomique et la culture des habitants ragusains depuis l'avènement de la République de Dubrovnik à nos jours. Ainsi, les organisateurs souhaitaient présenter aux 23 participants de 8 écoles membres de 4 pays européens, non seulement les huîtres de Ston, mais également les plats croates préparés à base de ces huîtres et en accord avec des vins du pays. Ainsi, le séminaire a contribué à la promotion de l'huître comme marque nationale gastronomique et a également permis de présenter la culture de cette région et l'histoire turbulente de ses relations avec ses voisins.



Huîtres déclinées sous toutes leurs facettes

Le programme de la conférence se résumait comme suit :

- “Biologie et écologie de l'huître de Ston (*Ostrea edulis* L.) – L'huître européenne de la Baie de Mali Ston” (A. Benovic)
- “L'art de vivre et la culture gastronomique du peuple de Dubrovnik depuis le Moyen-Âge jusqu'à nos jours”(Ivo Orešković).

Au programme figuraient également des ateliers visant à réaliser et à préparer des plats à base d'huîtres (approx. 15 repas), plats mariés avec des vins du pays. Pendant les ateliers, les participants ont activement participé à la réalisation et à la dégustation de ces repas. Ils ont appris comment assortir les huîtres avec des vins du pays. Les participants ont montré un grand intérêt pour cet aspect des choses, tout en contribuant à une ambiance plaisante et joyeuse.



Lors des ateliers de cuisine, Josip (chef de l'Hôtel Valamar Lacroma), Jeannot Spanier (L01), Antun Perusina (CR12), Slavenko Prizmic (CR12) ont participé à la réalisation et la dégustation de plats succulents à base d'huîtres de Ston

Vendredi, tous les participants étaient conviés à la 'Soirée de cuisine italienne' à Dubrovnik, organisée au restaurant 'Arsenal'. Les repas furent préparés et servis par les étudiants des écoles de la région secondés par des étudiants d'Italie participant à un projet d'échange international (qui concernait 15 étudiants et 2 professeurs de Recoaro Terme). En soirée, il y avait approx. 150 invités,

dont le Consul général d'Italie en Croatie. Le cadre musical fut assuré par des étudiants de l'école secondaire de musique, qui ont également présenté des danses et ont largement contribué à créer une atmosphère agréable et festive.

Samedi, les participants ont fait une excursion à Ston pour visiter le festival des huîtres, célébré chaque année, comme le veut la tradition, lors de la fête de St. Joseph. Un programme riche en folklore et en réceptions de dégustation d'huîtres se déroulait sur les promontoires de Ston (murs de fortification de Ston), près des puits de sel ('salt-pans'). Après le déjeuner - un régal de poissons, de crustacés et de mollusques, les participants se sont rendus aux parcs à huîtres et à l'Institut pour le développement et la culture des huîtres.



A 20.00 heures, le séminaire fut officiellement clôturé par un dîner de gala organisé au Valamar Lacroma Hôtel. Cette manifestation a certainement procuré à tous les participants des souvenirs inoubliables, qui, espèrent les organisateurs, vont les faire revenir dans leur belle cité à l'occasion d'une future manifestation.

Deuxième séminaire du Groupe sur l'Enseignement supérieur (ES) de l'AEHT sur le 'Management hôtelier' à Athlone (IRL)

A l'instigation d'Adolf Steindl et Jürgen Clausen, tous deux membres du Conseil des Sages, un premier séminaire de l'ES fut organisé du 29 avril au 2 mai 2010 à l'Ecole de Tourisme et d'Hôtellerie de Chur, Suisse. Vu le succès de ce séminaire, la décision fut prise de réitérer l'expérience.

Ainsi, 17 participants de 10 pays européens ont pu vivre du 6 au 9 avril 2011 des jours de travail inoubliables à l'Institut de Technologie d'Athlone (AIT) grâce à d'excellents conférenciers, aux sujets pertinents, à l'échange intéressant de bonnes pratiques, à l'entente remarquable des participants lors des travaux en équipe, au traitement personnalisé on ne peut plus bienveillant par leurs pairs de l'AIT.



*Photo officielle du séminaire :
M. Tim Fenn, président de la Fédération hôtelière irlandaise
parmi les participants du séminaire – à g.: l'organisateur du
séminaire John Carey (tenant la chemise de l'AEHT)*

Le président, Prof. Ciarán Ó Catháin (président de l'AEHT de 1994 à 1997) a, au nom des 5000 étudiants et professeurs, souhaité la bienvenue aux invités. Ensemble avec le directeur du département de l'hôtellerie, du tourisme et des loisirs, John O'Hara, et son collègue John Carey, un professeur doyen en gestion hôtelière, il a parfaitement montré comment combiner les connaissances théoriques avec le savoir-faire pratique en organisant cet événement.

Adolf Steindl a initié les participants à la terminologie anglaise employée au niveau de la formation hôtelière et a présenté les récents KPI (ICP : indicateurs-clés de performance) d'hôtels autrichiens et européens. Les professeurs de Bellinzona/CH, de Szeged/HU, de Savonia /FIN, de Riga/BT, de Dublin/IRL, de Bled/SLO et de Bad Leonfelden/AT ont exposé leurs «cas d'enseignement» réussis en gestion hôtelière.

John Carey a présenté aux participants les nouveautés introduites au niveau du concours de management hôtelier organisé à La Haye en novembre 2011. La première journée s'est achevée par une excursion guidée à travers l'immense campus universitaire et par un dîner extraordinaire au restaurant d'application du département sous objet.



Le deuxième jour a permis d'avoir un aperçu intéressant des innovations pédagogiques qui s'offrent aux professeurs. Mme Nuala Harding, coordinatrice en « formation et enseignement » auprès de l'AIT, a exposé les spécificités du système de formation irlandais, en mettant l'accent sur la formation hôtelière, et a donné un exemple pratique de l'« apprentissage en binôme » : deux de ses étudiants ont expliqué aux participants du séminaire, qui ont assumé le rôle de condisciples, comment étudier efficacement à l'AIT. L'après-midi, Brian Toolan, professeur-conférencier doyen en « management strategy » à l'AIT a exposé de façon vivante aux participants, en tant qu'« étudiants accomplis », son étude de cas concernant « un hôtel installé dans un hôtel particulier ». L'accent était mis sur l'approche méthodologique, jugée brillante: 'Comment passionner les étudiants pour une matière théorique (d'habitude) « assez sèche »... ?'

Ces démonstrations pédagogiques de grand intérêt furent suivies par un grand moment de gestion hôtelière : l'exposé de Tim Fenn, président de la Fédération hôtelière irlandaise, l'IHF. M. Fenn a expliqué aux participants quelle était la position des hôtels membres irlandais, se trouvant dans une situation difficile face à la récession économique mondiale, à la crise bancaire et à une relance quelque peu excessive de l'économie irlandaise pendant les dernières années, etc. Malgré cela, l'IHF aborde activement les problèmes actuels avec une stratégie convaincante.

En soirée, les participants ont profité d'une courte, mais très agréable balade en bateau sur le principal fleuve d'Irlande qui les a conduits au fameux Wineport Lodge pour un autre excellent dîner servi directement sur les rives du Shannon, un endroit très agréable pour « clore les discussions » et pour remercier cordialement les organisateurs de l'AIT pour ces journées mémorables au cœur de l'Irlande.

Tous les documents de ce séminaire ont été téléchargés sur le site Web de l'AEHT (<http://www.aeht.eu/higher-education/>) et ainsi rendus accessibles aux membres de l'AEHT.

6. Compétitions et autres manifestations

Concours 'Eurocup 2010' du jeune barman, Prešov (SK)

La 18^e édition de l'Eurocup 2010 pour Jeunes Barman a eu lieu du 5 au 10 octobre 2010 à Prešov (SK) avec le concours de 43 équipes participantes, dont 14 d'écoles membres de l'AEHT. 14 délégations étaient venues de l'étranger :

1. Vyšší odborná škola, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Bzenec	République tchèque	
2. Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Polička	République tchèque	
3. Giorgio Perlasca Kereskedelmi, Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskola, Budapest	Hongrie	H 01
4. KIVI Kereskedelmi Idegenforgalmi és Vendéglátóipari Alapítványi Szakközépiskola, Budapest	Hongrie	H 11
5. Instituto Culinario de México, Puebla, Ville de Mexique	Mexique	MEX 01
6. Zespół Szkół Ekonomiczno - Usługowych, Gliwice	Pologne	PL 10
7. Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, Krakow	Pologne	
8. Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1, Pionki	Pologne	PL 06
9. Zespół Szkół Gospodarczych, Rzeszow	Pologne	PL 05
10. Zespół Szkół Gastronomicznych, Warszawa	Pologne	PL 20
11. Zespół Szkół Hotelarsko-Turistyczno-Gastronomicznych nr. 1, Warszawa	Pologne	PL 01
12. Vocational College for Catering and Tourism, Bled	Slovénie	SLO 01
13. GRM - Center biotehnike in turizma, Novo mesto	Slovénie	
14. Kyiv University of Tourism, Economics and Law, Kyiv	Ukraine	

Parmi les 29 écoles slovaques inscrites figuraient 5 écoles membres de l'AEHT :

15. Hotelová akadémia	Humenné	SK 06
16. Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera	Piešťany	SK 08
17. Hotelová akadémia	Prešov 1	SK 01
18. Súkromná hotelová akadémia ESO Euroškola	Prešov	SK 05
19. Hotelová akadémia	Spišská Nová Ves	SK 04



Les concurrents se préparent pour leur performance

La ville de Prešov en Slovaquie est dorénavant bien connue par la communauté de l'AEHT pour son concours international bien particulier s'adressant aux jeunes barmen du monde entier – l'Eurocup. Pour la 18ème fois, les jeunes étudiants pouvaient montrer leurs compétences de barman et concourir dans un cadre international. A chaque édition, les participants ont eu l'occasion d'explorer les beautés de la Slovaquie. La région de Prešov est célèbre pour ses beautés naturelles (la chaîne de montagnes et les stations thermales des Hautes Tatras) et ses sites et monuments culturels, comme les fameuses églises en bois, les centres-ville médiévaux de Bardejov, de Kežmarok, de Levoča, de Prešov, l'église St. James à Levoča pourvu du plus haut autel en bois du monde, ou encore le château de Spiš qui est le plus grand château en Europe centrale. Certaines de ces merveilles sont classées 'patrimoines culturels de l'UNESCO'.

La compétition fut organisée par l'Hotel Academy de Prešov et était ouverte aux équipes formées de 2 membres issus d'établissements professionnels secondaires et universitaires. Elle était subdivisée en deux parties ; l'une classique, l'autre consacrée au « flair bartending ». L'épreuve de la partie classique consistait à préparer 3 portions d'un long drink et 3 portions d'une boisson non alcoolisée. Les concurrents ont dû employer des ingrédients imposés et soumettre des recettes impérativement originales au concours. Fondamentalement, les règles pour la compétition étaient celles de l'IBA-WCC, bien qu'elles aient été adaptées pour cet événement un peu particulier.



Au cours du « flair bartending », les concurrents étaient censés préparer en 5 minutes 3 portions d'une boisson d'une catégorie de leur choix en utilisant n'importe quelle méthode de mélange. Ils ont été encouragés à revêtir un costume à thème pour parfaire leur numéro.

Le programme a débuté le mardi 26 octobre. A l'arrivée, tous les participants se sont enregistrés dans les locaux de l'Hotel Academy et une réunion des chefs d'équipe fut arrangée avec les organisateurs et le vice-président de l'association slovaque des barmen dont les membres, conjointement avec des membres des associations tchèque et polonaise des barmen ont été affectés au jury.

Le premier jour a commencé par la cérémonie d'ouverture tenue dans le bâtiment historique de l'Aigle noir au centre-ville. Le directeur de l'Hotel Academy, Jozef Šenko, a souhaité la bienvenue à tous les participants venus de 7 pays différents, à savoir la République tchèque, la Hongrie, la Pologne, la Slovénie, la Slovaquie et l'Ukraine. Pour la deuxième fois, il y avait même une équipe non-européenne en provenance du Mexique. L'assistance a vivement applaudi le programme présenté par des étudiants de l'école locale. La soirée fut clôturée par une fête à cocktails fort animée.



Le concours lui-même a eu lieu le mercredi 27 octobre. Pour la première fois il fut organisé dans l'arène de handball de Tatran à proximité de l'Hotel Academy. Le Hall sportif semblait être l'endroit adéquat, étant donné que l'Eurocup accueillait cette année 43 équipes avec 95 concurrents et environ 1500 visiteurs venus pour suivre une compétition qui est probablement le plus grand événement pour jeunes barmen en Europe.

10 bars se trouvaient sur la scène occupée par 5 barmans mélangeant leurs boissons tandis qu'un autre groupe de 5 barmans se tenait prêt à s'exécuter. La musique et les encouragements dynamiques de l'assistance – formée principalement d'étudiants d'écoles hôtelières slovaques venues soutenir leur équipe - constituaient un fond parfait pour le 'show' qui se déroulait sur la scène. L'atmosphère enflammée atteignait son apogée à 17.00 heures, au moment où commençait la cérémonie de remise des prix.



Un des facteurs positifs du concours Eurocup réside dans le fait que tous les participants reçoivent un prix : une médaille d'or, d'argent ou de bronze. Les gagnants du concours EURO CUP 2010 sont :

Gagnants absolus dans la catégorie 'équipes'

1. Instituto Culinario de Mexico, Puebla, Ville de Mexico, Mexique
2. Hotelová akadémia Kežmarok, Slovaquie
3. Hotelová akadémia Košice, Slovaquie

Gagnants absolus dans la catégorie 'individus'

1. Michaela Kakašová – Hotelová akadémia Košice, Slovaquie
2. Gabriela Strachanová – Hotelová akadémia Kežmarok, Slovaquie
3. Denis Rak – Hotelová akadémia Piešťany, Slovaquie

Long drink

1. Mateusz Dadal - Zespół Szkół Gastronomicznych nr. 1, Krakow, Pologne
2. Jose Rosas – Instituto Culinario de Mexico, Puebla, Ville de Mexico, Mexique
3. Denis Rák – Hotelová akadémia Piešťany, Slovaquie

Soft drink

1. Gabriela Strachanová – Hotelová akadémia Kežmarok, Slovaquie
2. Mária Štefaničová – Hotelová akadémia Prešov 1, Slovaquie
3. Patrik Kováč – Hotelová akadémia Liptovský Mikuláš, Slovaquie

Flair style

1. György Kovács - Giorgio Perlasca Kereskedelmi, Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskola, Budapest, Hongrie
2. Orlando Martinez - Instituto Culinario de Mexico Puebla, Ville de Mexico, Mexique
3. Antal Kovács - Giorgio Perlasca Kereskedelmi, Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskola, Budapest, Hongrie

Miss Eurocup 2010

Martina Grešová – Hotelová akadémia Prešov 1, Slovaquie

Prix Nestlé de la meilleure décoration: Ivana Kalafutová – Hotelová akadémia Spišská Nová Ves, Slovaquie

Prix de l'Association slovaque des Barmen: Alexandra Cvanigová – Stredná odborná škola Horný Smokovec, Slovaquie

'Enjoy Shaking', Agence des barmen de la performance la plus impressionnante :

Dominika Pružinská - Stredná odborná škola Stará Ľubovňa, Slovaquie

Prix de la Banque DEXIA :

Jakub Florek - Súkromná stredná odborná škola Prešov, Slovaquie

Nombre de médailles décernées dans la catégorie des 'individus':

16 or

29 argent

41 bronze

Nombre de médailles décernées dans la catégorie des 'équipes':

8 or

14 argent

20 bronze

La cérémonie de remise des prix fut suivie d'une réception dans les locaux de l'Hotel Academy composée d'une grande variété de buffets froids et chauds, accompagnés d'excellents vins et cocktails.

La compétition étant terminée, tout le monde se sentait détendu, et ainsi, le jeudi 28 octobre le moment était arrivé pour se familiariser avec la ville de Prešov et ses alentours. Après une visite à pied intéressante en compagnie d'un guide présentant l'histoire et quelques-unes des attractions touristiques de Prešov, les participants allaient se réchauffer dans le musée local des vins. La visite guidée suivie d'une dégustation de vins fut une véritable flatterie pour le palais. Après le déjeuner, le programme s'est poursuivi avec une excursion en bus au château de Spiš. Ce château représente une structure monumentale étonnante, unique en son genre en Europe. Il s'étend sur une surface considérable de 4 hectares et fait partie des plus grands sites fortifiés d'Europe centrale. Au retour à Prešov, le groupe s'est arrêté dans une « salaš » slovaque typique – une chaumière en bois – qui accueille aujourd'hui un restaurant de cuisine slovaque traditionnelle, pour une dégustation de Šariš (on raconte qu'elle serait la meilleure bière slovaque, ayant remportée de nombreux prix internationaux) accompagnée de musique folklorique slovaque. La nuit s'est achevée au « Cuba Libre Coffee & Cocktail Bar » en musique, entre les mélanges de cocktails et les jeux de bar - une fin parfaite et symbolique pour ce grand événement.

Les organisateurs vous donnent d'ores et déjà rendez-vous du 18 au 20 octobre 2011 à Prešov pour la suite de cette prestigieuse manifestation. Avis aux amateurs !

Festival 'Saveurs & Cinéma – Algarve'11, Faro (PT)

Début avril 2011, l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de l'Algarve a accueilli la compétition internationale « Saveurs & Cinéma – Algarve '11 ». Le fait de réunir du 6 au 8 avril 2011 le monde du cinéma et de la gastronomie a permis de créer des moments fortement appréciés par les enseignants, les étudiants, les écoles, les participants ainsi que par les visiteurs.



L'initiative a attiré 6 écoles dépendantes de l'agence Turismo de Portugal ainsi qu'une école des Açores (EFTH de Ponta Delgada) et deux écoles d'Italie (Centro di Formazione Professionale Como de Milan et Centro di Formazione Professionale Alberghiero de Casargo - Lecco). L'objectif principal consistait à accueillir des invités et des visiteurs et à partager des exemples de bonne pratique. Le concours comportait deux épreuves principales : la préparation et le service d'un repas pour quatre personnes, d'une part, la préparation d'un buffet pour dix invités, d'autre part. Dans les deux cas, les concurrents devaient décorer les tables selon les spécificités du pays d'origine.

En tant que « festival international de gastronomie et des sports », les éditions précédentes avaient eu une note différente. Cette innovation a permis une collaboration avec la « SBC International Cinemas (Vue Entertainment) » et la Commission du Film de l'Algarve, qui ont contribué avec une projection de films pendant la première soirée ainsi qu'avec une exposition de photos. Au même titre que la Commission du Film de l'Algarve, l'ALFA (Association libre des photographes de l'Algarve) a présenté des reportages-photos de « séances de cuisine » et Henrique Dentinho a mis à disposition ses peintures pour une exposition.

Parmi les visiteurs de la manifestation figuraient des élèves d'écoles locales, qui souhaitaient connaître l'offre de formation de l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de l'Algarve. A plusieurs niveaux des arrangements furent pris pour accueillir plus de 500 élèves en visite. Un spectacle de bienvenue organisé pour accueillir les équipes participant aux concours était également ouvert à quelques groupes d'écoles spécialement invitées pour l'occasion. Celles-ci ont ainsi pu suivre le « show cooking » basé sur des scènes de film comme « Ratatouille » ou « Chocolat », une démonstration de « flair bartending (jonglerie de bar) » basée sur le film « Cocktail », la réalisation de cocktails basée sur les films « Sex & the City », « James Bond » et « Cocktail », ainsi que la création de sculptures sur fruits d'après des personnages du cinéma.



Réalisation de cocktails d'après des films réputés

« Saveurs & Cinéma - Algarve'11 » pouvait compter sur une couverture photographique réalisée par des étudiants de l'ETIC (Ecole technique de l'Image et de la Communication), et également par l'ALFA. Pour compléter ces images, six étudiants de l'Université de l'Algarve avaient apporté leurs appareils-photo pour couvrir la compétition, dont les gagnants furent annoncés lors du dîner d'adieu.

Lors d'une soirée semblable à celle de la « Nuit des Oscars », les invités, les médias régionaux et les équipes impliquées ont pu savourer un excellent repas pendant que des courts-métrages et un reportage sur la compétition passaient sur le grand écran. Deux présentateurs animant le spectacle, ont proclamé la liste des gagnants : le trophée du « Futur Chef-Cuisinier » a été décerné à l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme des Açores et le trophée du « Plat d'or » a été attribué à la délégation de l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de Mirandela pour avoir réalisé la meilleure performance au niveau de la compétition de service. Le trophée « Saveurs & Cinéma » a été remis à l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme d'Estoril, et les trophées « Turismo de Portugal » et « Ciné Paradiso » ont été décernés à l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de Coimbra. Enfin, le trophée final « Cidade de Faro (Ville de Faro) » a été remporté par celle de l'Algarve, hôte de la compétition.



Le cinéma, les expositions de peintures et de photographies, le show cooking, la démonstration de 'flair bartending', les cocktails et les sculptures sur fruits ont attiré un public très engagé et très enthousiaste, qui a contribué à faire de cette édition « une des meilleures » de celles réalisées jusqu'à ce jour.

Concours "GASTRO2011", Supetar, Ile de Brač (HR)

Du 17 au 20 avril 2011, Supetar sur l'île de Brač a hébergé la 31^{ème} édition de la compétition nationale et internationale Gastro2011. Organisé par l'école de tourisme et d'hôtellerie de Split (code AEHT: CR01), l'événement a accueilli 366 concurrents en provenance de 56 écoles, dont 197 participants de 25 écoles membres de l'AEHT de 6 Etats (Autriche, Finlande, ARY de Macédoine, Portugal, Slovénie et Croatie).



Supetar sur l'île de Brač

Neuf concours furent organisés dans les disciplines suivantes:

1. Arts culinaires (Préparation d'un menu)
2. Service d'un menu
3. Flambé
4. Confection d'un objet froid en sel pour l'exposition
5. Réalisation d'un objet froid sucré pour l'exposition
6. Bar
7. Réception/Front Office
8. Gestion d'une agence de voyage
9. Présentation d'une destination touristique



*Grande concentration parmi les concurrents
lors des épreuves pratiques*



Deux vidéo-conférences ont été organisées, d'une part, pour stimuler les vocations au sein des écoles et de l'industrie de la restauration et, d'autre part, pour présenter les changements qui s'opèrent actuellement dans l'éducation professionnelle. La compétition a été transmise par 'web-streaming' et le matériel (approx. 1000 minutes) peut être consulté sur <http://mod.carnet.hr/index.php?=&categoryid&id=144>.

La manifestation « costumes de Pâques » n'était pas seulement accessible aux gens du pays, mais également à tous les invités. Les écoles en compétition ont mis en place des stands pour présenter au public les traditions autour de Pâques telles que célébrées dans leurs régions.



Les participants se sont montrés très satisfaits de l'organisation, de l'hébergement ainsi que des concours et activités proposés dans le cadre de cet événement. Une prochaine édition est prévue pour 2012. Avis aux amateurs!

Le Trophée œnogastronomique Claudio Ventimiglia, Alassio (I)

La 8^e édition du “**Trophée Claudio Ventimiglia** ” s'est déroulée du 3 au 6 mai 2011 à Alassio (I). Des épreuves furent organisées au niveau des trois disciplines suivantes :

- Pendant la compétition d'art de la découpe, les concurrents de salle et bar ont dû préparer un dessert flambé à base de fruits, le découper devant un jury et le compléter en max. 30 minutes par des produits du panier prévu au règlement ;
- Lors du concours de bar et sommellerie/œnologie, les concurrents de la section ' bar ' ont dû réaliser un long drink fantaisie à base de fruits ainsi qu'un cocktail classique selon une recette de l'IBA.
- La troisième épreuve consistait pour tous les concurrents en un test sur support informatique réalisé en langue anglaise suivi d'une épreuve pratique de dégustation lors de laquelle chaque concurrent devait présenter un vin du pays ou de la région de sa provenance.

N'ayant pas atteint le nombre minimum d'inscriptions de la part d'écoles membres étrangères imposé par l'AEHT, les organisateurs n'ont pas pu toucher la subvention de 700 EUR leur réservée.

7. Les Noël's d'Europe à Ponta Delgada, Açores, Portugal, du 2 au 8 décembre 2010

Les Noël's d'Europe 2010 ont eu lieu cette année du 2 au 8 décembre à Ponta Delgada sur l'île de San Miguel, la plus importante de l'archipel des Açores. Les pluies torrentielles et des vents atteignant les 100 km/h n'avaient pas dissuadé les figures mythiques de Noël à s'y rendre de tous les coins d'Europe.

16 écoles de 11 pays de l'AEHT ont participé aux 19^{èmes} Noël's d'Europe, dont les trois piliers sont depuis l'origine un stand représentant les spécialités de Noël de chaque pays, un buffet européen avec les spécialités culinaires de Noël et enfin, un programme culturel où chaque délégation présente un aspect de son savoir-faire, toujours dans les traditions de Noël. Ponta Delgada, la capitale administrative de la région portugaise autonome des Açores, et son école d'hôtellerie et de tourisme ont servi cette année de cadre à cette belle manifestation.

Ces Noëls ont été une fois de plus une belle réussite qu'il faut attribuer sans contestation au dynamisme de l'Ecole d'hôtellerie et de tourisme de Ponta Delgada, de son directeur Filipe Rocha et de ses équipes. Le site de l'Amphitheatro et du Pavilhao do Mar tout comme les conditions hôtelières ont été appréciés de tous puisqu'il était possible de se rendre à pied dans chaque secteur sans aucun problème.



Etaient présentes les écoles suivantes : Znojmo (République Tchèque), Bonneville (France), Reggio Emilia (Italie), Maribor (Slovénie), Lund (Suède), Diekirch (Luxembourg), Senigallia (Italie), Semmering (Autriche), Ponta Delgada (Portugal), Azorean Tasting (Portugal), Zagreb (Croatie), Rhodes (Grèce), Riga (Lettonie), Orebro (Suède), Bled (Slovénie), Algarve-Lamego (Portugal).

La cérémonie inaugurale s'est déroulée le 3 décembre dans l'après-midi, présidée par Lina Mendès, secrétaire régionale de l'Education et de la Formation aux côtés de nombreuses personnalités locales ainsi que de Klaus Enengl président de l'AEHT et de Christiane Keller, initiatrice des Noëls d'Europe. Avec la chorale des enfants du Conservatoire régional de musique interprétant l'hymne européen en guise de prélude.

L'exposition dans les 16 stands fut comme à l'accoutumée bien fournie pour illustrer certains aspects des traditions de Noël en usage dans les différents pays. Avec bien sûr les spécialités propres aux fêtes de Noël, toujours appréciées d'un public venu très nombreux, surtout dimanche après le défilé dans la vieille ville qui avait suivi une messe célébrée dans l'église de San Pedro, elle aussi toute proche. Il convient d'ailleurs de souligner que la veille, environ 200 petits des écoles maternelles sont venus visiter l'exposition. Et aussi de mentionner l'excellente couverture médiatique de l'événement qui a bénéficié de reportages télé, radios et presse écrite.

Le buffet européen – un cinq étoiles selon un participant – s'est une fois de plus distingué grâce à l'apport de chaque délégation qui chacune s'est fait un point d'honneur à proposer aux nombreux amateurs des saveurs plus ou moins inconnues des uns et des autres. A cette soirée ont également été invitées des personnalités parmi lesquelles Rodrigo Oliveira secrétaire régional des Affaires européennes ou encore Luisa Schanderl représentant le vice-président de la SATA, la compagnie aérienne installée à Ponta Delgada et l'un des sponsors de la manifestation. Louis Robert, vice-président de l'AEHT et ancien président s'était également déplacé depuis le Luxembourg à cette occasion. Filipe Rocha avait également convié à ces agapes européennes une trentaine de jeunes venus de diverses institutions caritatives pour souligner l'esprit de partage du temps de Noël.



Quant à la partie culturelle qui s'est déroulée devant une nombreuse assistance extérieure aux participants, elle aussi a tenu ses promesses. Sketches, chants, danses se sont succédés avec les habituelles improvisations de dernière minute, des rires et des applaudissements nourris. Le tout sans prétention, simplement pour le plaisir de montrer là-aussi la diversité des coutumes européennes en période de Noël.

Enfin, Filipe Rocha et son équipe ont également prévu un tour de l'île qui a permis à tous les participants de se faire une idée des richesses naturelles. Tels les lacs, les geysers, la gastronomie- ah ce plat cuit directement dans la chaleur d'une «caldeira à Furnace» ! - ou encore la plantation de thé. Avec pour apothéose la soirée de gala superbement organisée par les professeurs et élèves de l'école de Ponta-Delgada et comme il se doit, le passage très solennel du drapeau européen de Ponta-Delgada à l'équipe de Rhodes avec à sa tête Loizos N. Soroniatis président du Secrétariat général du tourisme qui devrait accueillir les 20èmes Noëls d'Europe à Rhodes début décembre 2011.

Le reportage détaillé de Jo Laegny, illustré par des photographies, peut être consulté sur le site web (www.aeht.eu).

La Grèce est actuellement confrontée à de sérieux problèmes économiques à l'origine d'une série de réductions budgétaires sévères au niveau de l'OTEK (Organisation of Tourism Education and Training – Organisation d'Enseignement et de Formation touristique). Le conseil d'administration de l'OTEK tenu en date du 6 juillet dernier a dû prendre, malgré lui, la regrettable décision d'annuler les Noëls d'Europe 2011 à Rhodes. Le Bureau de l'AEHT est actuellement en train de chercher une destination de remplacement.

Comparaison avec les années précédentes :

Année	Localité	Participants	Pays	Ecoles
2010	Ponta Delgada	76	11	16
2009	Poznan	115	18	25
2008	Château Chinon	90 **	13	17*
2007	Semmering	69	12	15*
2006	Orebrö	81	13	16
2005	Fundaõ	74	11	15
2004	Bad Ischl	86	16	18
2003	Senigallia	135	16	22
2002	Kuresaare	70	12	14
2001	Poznan	150	19	20
2000	Rhodes	300	17	18
1999	Bonneville	72	10	12
1998	Podebrady	70	12	13
1997	Espoo	92	14	15
1996	Budapest	90	11	13
1995	Barcelone	70	10	13
1994	Copenhague	88	13	19

* hormis l'école organisatrice

** chiffre reste à être confirmé par les organisateurs

8. Périodes d'observation pour enseignants

En 2010-2011, la Direction des Ressources Humaines ACCOR Hôtellerie a provisoirement suspendu l'organisation de périodes d'observation pour professeurs dans des unités de leur groupe en raison de la baisse d'intérêt de nos enseignants pour les périodes offertes. Cette baisse est en partie dû au fait que ces placements étaient presque exclusivement proposés dans des pays francophones et non anglophones.

Pour combler ce retrait, le Bureau de l'AEHT a multiplié ses efforts pour trouver d'autres groupes hôteliers. Plusieurs réunions furent organisées à Bruxelles entre, d'une part, des représentants du groupe STARWOOD et, d'autre part, des membres du bureau de l'AEHT. Le Groupe Starwood comprend les chaînes Le Meridien, Four Points, Westin, Luxury Collection, Bliss, aLoft, Sheraton, Element, W Hotels et St Regis et ne possède presque pas d'hôtels en franchise. Les principaux interlocuteurs furent, pour STARWOOD, Mme Ingrid ERAS, Vice-présidente du département 'People Development and Staffing EAME (Europe, Afrique & Moyen-Orient)' et, pour l'AEHT, Herman Siebens et Klaus Enengl. Les négociations sont encore en cours et portent principalement sur les conditions de participation de nos enseignants. Sur un point les parties ne se sont pas encore mis d'accord, à savoir l'hébergement. STARWOOD propose un hébergement payant à l'hôtel d'accueil au tarif d'un employé STARWOOD, mais l'AEHT pense que cela dépasse encore le budget de la plupart des participants et propose de leur permettre de prendre un autre logement si souhaité. Ingrid Eras a exprimé sa volonté de présenter aux prochaines rencontres de La Haye STARWOOD et nous espérons être à même d'annoncer à l'occasion les modalités de participation aux placements STARWOOD pour l'année 2012.

Le 16 juin 2011, Louis Robert a également rencontré des responsables du groupe MARITIM, notamment le directeur régional du groupe, Bernard Dohne ainsi que le responsable HR, Stefan Kersten.

MARITIM est une chaîne hôtelière familiale qui possède des hôtels dans les pays suivants

- en Allemagne : 37 hôtels
- en Chine : 3
- en Egypte : 5
- en Espagne : 2
- aux îles Maurice : 1
- en Turquie : 3
- en Lettonie : 1
- à Malte : 1

Tous les avantages d'une coopération entre MARITIM et l'AEHT leur furent exposés et Louis Robert espère pouvoir les accueillir lors de la prochaine réunion du Bureau le 13 septembre au LTHAH de Diekirch (L) afin de porter en avant les négociations.

9. Réunions

- Réunions du Bureau

6 octobre 2010	Lisbonne, Portugal
11 mars 2011	La Haye, Pays-Bas
4 juin 2011	Faro, Portugal

- Réunions du Comité Directeur

7 octobre 2010	Lisbonne, Portugal
12 mars 2011	La Haye, Pays-Bas

Les rapports de ces réunions figurent dans la rubrique 'Réunions et rapports' du site Internet www.aeht.eu.

- Assemblée Générale

8 octobre 2010	Lisbonne, Portugal
----------------	--------------------

Le rapport de l'Assemblée générale figure dans la rubrique 'Réunions et rapports' du site Internet www.aeht.eu.

Plusieurs reportages illustrés repris dans les bulletins internes ont été consacrés aux séjours du Comité Directeur et du Bureau à l'étranger et peuvent être consultés sur le même site Internet.

10. Représentations

Dans la mesure du possible, le Bureau a délégué un de ses membres ou un membre du Conseil des Sages aux diverses manifestations organisées par les écoles adhérentes en vue d'y représenter l'AEHT.

	MANIFESTATION	Représentant de l'AEHT
OCTOBRE 2010		
5 - 10 octobre	Rencontres annuelles de l'AEHT, Lisbonne (P)	Tous les membres du Bureau, Adolf Steindl et Jürgen Clausen
26 – 29 octobre	Eurocup 2010 - concours du jeune barman (18 ^e édition), Prešov (SK)	Natalia Komanicka
26 – 31 octobre	Parlement des jeunes de l'AEHT, Bad Ischl (A)	Klaus Enengl
DECEMBRE 2010		
2 – 8 décembre	19èmes Noël d'Europe, Ponta Delgada, île de São Miguel, Açores (P)	Klaus Enengl, Louis Robert, Christian Keller
MARS 2011		
16 – 20 mars	Séminaire intitulé 'Les huîtres de Ston – un défi gastronomique méditerranéen, Dubrovnik-Ston (HR)	Louis Robert a délégué son directeur adjoint
25 – 26 mars	Compétition 'Il piatto verde (le plat vert) - les herbes des sorcières', Riolo Terme (IT)	-
AVRIL 2011		
Avril	Séminaire intitulé 'A table avec le peuple des 'Nuraghes' - leur gastronomie, culture, histoire, art et musique, Oristano-Cabras, Sardaigne (IT)	-
1 avril	Concours de jeunes barmen, Bled (SLO)	-
4 – 7 avril	13ème édition du Concours Bartolomeo Scappi, Castel San Pietro Terme (IT)	-
6 – 8 avril	Saveurs & Cinéma – Algarve'11, Faro (PT)	-
6 – 9 avril	Séminaire pour professeurs de l'Enseignement supérieur (EQF 5 – 7) sur un exemple pratique de plan d'entreprise pour l'industrie hôtelière, Athlone (IRL)	Adolf Steindl
17 – 20 avril	Gastro2011, Supetar sur l'île de Brač (HR)	-
MAI 2011		
3 – 6 mai	Trophée oenogastronomique Claudio Ventimiglia, Alassio (IT)	-
5 – 8 mai	6 ^e concours pour Employés de la Réception hôtelière et 4 ^e concours de tourisme dans la ville (Thème: Célébration de l'Unification de l'Italie), Giulianova (IT)	-

En 2010 – 2011, les vice-présidents ont été impliqués dans l'organisation de nombreuses importantes manifestations AEHT ou dans des projets liés à l'école qu'ils dirigent, les obligeant de limiter leurs déplacements de représentation à l'étranger. D'autre part, suite à la crise, un budget plus restreint qu'à la normale, a imposé à tous les membres du Bureau un certain nombre d'économies, dont notamment au niveau des déplacements.

Klaus Enengl avait pris l'initiative d'organiser avec une de ses classes le premier parlement des jeunes de l'AEHT à Bad Ischl (cf. point 4.). Ana Paula Pais, vice-présidente des manifestations ponctuelles, a contribué avec plusieurs groupes d'étudiants et de professeurs à différents niveaux des Rencontres annuelles de Lisbonne. Une première organisation nécessite toujours une implication plus soutenue et donc un investissement en temps plus important, nécessitant de mettre pendant un certain temps entre parenthèses certaines tâches liées à la gestion journalière d'une école, tâches qui devront être rattrapées par après et qui empêchent temporairement les déplacements à l'étranger. Pour cette raison, Ana Paula Pais n'a effectué pendant le premier semestre aucune autre représentation et Klaus Enengl s'est limité d'assister aux traditionnels Noëls d'Europe aux Açores.

Louis Robert a également assisté aux Noëls d'Europe aux Açores en décembre 2010 et a eu une entrevue en juin 2011 avec des représentants du groupe hôtelier MARITIM (voir détails sous 'périodes d'observation pour enseignants'). Il a organisé la réunion de travail de la commission aux concours à Diekirch au mois d'avril 2011 (cf. plus haut).

Du 9 au 12 septembre 2010, notre interprète, Natalia Komanicka, a représenté l'AEHT à la réunion de clôture du partenariat du projet Leonardo da Vinci 'Virtex4all' à Zaragoza (voir détails sous la rubrique 'Projets européens') ainsi qu'à l'édition 2010 du concours international EUROcup à Presov (voir rubrique 'compétitions et autres manifestations').

En 2010-2011, Nadine Schintgen a rencontré resp. contacté un certain nombre de personnalités, dont Nuno Santos - ancien membre du Conseil d'administration du Turismo de Portugal, Armand Steinmetz - Président du Club Vatel et coorganisateur de la Coupe du monde des cuisiniers Villeroy & Boch à Luxembourg, Rannveig Snorradóttir - Sales Manager auprès Tumlare Corporation ainsi qu'Antonio Turino - PDG d'Oris International, le premier réseau de diffusion, de commercialisation et de distribution de l'excellence œnogastronomique italienne en vue de la réalisation d'interview pour le bulletin interne de l'AEHT, toutes publiées sur le site Internet www.aeht.eu.

Le samedi 16 avril, elle a assisté ensemble avec le président honoraire de l'AEHT, Alfonso Benvenuto à l'Hôtel Frederico II de Jesi dans les Marches (IT) à la conférence de presse d'Oris International', désormais partenaire professionnel privilégié de notre association.



Lors de son séjour privé en avril 2011 à Senigallia, une entrevue avec le partenaire professionnel privilégié, Marco Esposto de la Casa della Divisa sur notre collaboration future fut également au programme.

11. Publications

- **Newsletters**

En 2007, le siège a innové avec un nouveau support de communication, à savoir le bulletin d'information interne. L'exercice 2010/2011 a compté quatre éditions, à savoir une en novembre, une en décembre 2010, une autre en mai 2011 et la dernière en juin 2011. Ce support remplace en grande partie les circulaires d'information et il est recommandé d'y jeter au moins un coup d'œil pour ne pas rater d'importantes annonces et échéances ainsi que d'autres indications sur les activités organisées en collaboration avec l'AEHT.

- **site Web: www.aeht.eu**

Le nouveau site Internet www.aeht.eu pouvant e.a. accueillir des publicités de nos partenaires professionnels existe depuis 2006. Mis en place par notre webmaster, Ahti Paju, responsable informatique auprès de l'école Kuressaare Ametikool de Kuressaare, le site est périodiquement mis à jour par celui-ci et par la Secrétaire générale grâce l'ajoute d'informations concernant toutes les activités de l'AEHT. Le dispositif visant à faciliter aux gestionnaires la mise à jour (périodique) en ligne des données des membres est opérationnel et fonctionne remarquablement bien. Depuis 2008, il est également utilisé pour la gestion des inscriptions aux Rencontres annuelles.

Depuis 2004, une mise à jour des informations sur le système d'enseignement national en général, et sur les formations aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme en particulier, a été entamée grâce au concours des représentants nationaux. Le Bureau les invite à continuer à vérifier périodiquement les informations publiées et à communiquer au siège de l'AEHT toute modification éventuelle.

Des articles écrits par le journaliste attitré de l'AEHT, Jo Laengy, sur une variété de sujets, notamment les Rencontres Annuelles et les Noël d'Europe peuvent y être consultés. Nous tenons à remercier également Christiane Keller, Jürgen Clausen, Klaus Enengl, Natalia Komanicka, Louis Robert, Marek Sotak, Adolf Steindl, John Rees Smith et Nadine Schintgen qui, par des articles ou leurs traductions, ont largement contribué à rendre ce site plus attrayant.

Chaque membre est invité à visiter régulièrement ledit site afin de se tenir au courant des activités de l'AEHT et des changements programmés. La rubrique « Nouvelles de nos membres » permet à chaque membre d'annoncer et de relater des activités pouvant intéresser toute notre association. Les avis et les suggestions quant à la forme et au contenu du site sont les bienvenus et à adresser au siège de l'AEHT.

- **Annuaire AEHT sur papier et/ou sur CD-ROM**

La dernière édition de l'annuaire de l'AEHT sur DVD ne datant que du mois de juillet 2010 et le nombre de changements survenus depuis étant minimes, le Bureau de l'AEHT a décidé, pour des raisons d'économie, de ne publier une nouvelle édition qu'en 2012.

Toutes modifications des coordonnées par rapport à celles reprises dans le DVD sont à communiquer au plus vite au siège (secretariat@aeht.lu).

- **Routages envoyés aux membres de l'AEHT en anglais et en français**

Suite aux restrictions financières opérées par le Bureau fin 2005, les routages postaux ont été remplacés depuis lors par des communications électroniques (cf. paragraphe suivant).

Le 1 avril 2011, seule la nouvelle plaquette de présentation de l'AEHT a été envoyée par courrier postal aux membres de l'AEHT.

12. Communications électroniques

Vu les restrictions budgétaires et l'urgence de certaines communications, le recours au courrier électronique s'est avéré être un outil indispensable. De ce fait, il est d'une importance capitale que l'AEHT dispose d'une adresse électronique opérationnelle pour chaque membre de l'AEHT. Tous ceux, qui n'auraient pas reçu les communications reprises dans la liste ci-dessous, sont priés de vérifier si l'AEHT dispose d'une adresse électronique à jour et si leur serveur n'identifie pas les envois groupés en provenance de l'AEHT comme des 'SPAM'. Dans ce dernier cas, prière d'indiquer au système que l'expéditeur secretariat@aeht.lu est à considérer comme un expéditeur fiable.

Pendant l'année académique 2010-2011, les communications électroniques suivantes ont été faites aux membres de l'AEHT :

Date	Destinataires	Contenu de l'envoi
2010		
16 septembre	A tous les membres du Comité Directeur	Communication des noms des candidats à la Vice-Présidence de l'AEHT
23 septembre	A toutes les délégations des rencontres de Dubrovnik et à tous les membres de l'AEHT	Communiqué important concernant les Rencontres annuelles de Lisbonne (date limite d'inscription, places de concours encore disponible, tenues à mettre, divers)
27 septembre	A tous les membres de l'AEHT	Informations supplémentaires sur les Rencontres de Lisbonne (inscriptions tardives et nuitées supplémentaires)
1 octobre	A tous les membres de l'AEHT	Informations supplémentaires sur les Rencontres de Lisbonne (guichet d'accueil à l'aéroport)
10 novembre	A tous les membres de l'AEHT	Comptes rendus de la réunion du Comité Directeur et de l'Assemblée générale des 7 et 8 octobre 2010 à Lisbonne. Mise en ligne du reportage illustré des rencontres 2010 de Jo Laengy.
21 novembre	A tous les membres de l'AEHT	Communiqué en français et anglais sur la Coupe du monde des cuisiniers 2010 se déroulant du 20 au 24 novembre à Luxembourg
22 novembre	A tous les membres de l'AEHT	Version française du bulletin interne N°3/2010 (13ème édition)
29 novembre	A tous les membres de l'AEHT	Version anglaise du bulletin interne N°3/2010 (13ème édition)
30 novembre	A tous les membres de l'AEHT	Diffusion des documents en EN et FR concernant la Coupe G&T organisée le 1 avril 2011 à Bled, Slovénie
30 novembre	A tous les membres de l'AEHT	Recherche de partenaire pour un projet LdV par l'Institut IPSAR " Ancel Keys" de Castelnuovo Cilento (IT)
14 décembre	A tous les membres de l'AEHT	Diffusion des documents en EN et FR sur 13e édition du Concours International "Bartolomeo Scappi" prévu du 4 au 7 avril 2011 à Castel San Pietro Terme (IT).
15 décembre	A tous les membres de l'AEHT	Diffusion des documents en EN et FR sur la 8e édition du "Trophée Claudio Ventimiglia " organisé du 3 au 6 mai 2011 à Alassio (I)
17 décembre	A tous les membres de l'AEHT	Version FR et EN du bulletin interne N°4/2010 (14ème édition)
2011		
6 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Transmission de la recherche de partenaire pour un projet LdV de la Perşembe Vocational High School - Hotel Management and Tourism, d'Ordu/Turkey
9 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Publication sur le site Internet du reportage de Jo Laengy sur les Noëls d'Europe 2010
10 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Transfert des documents en EN et FR sur le Concours international "alimentation et vin - les goûts et les connaissances en œnogastronomie du Valdarno"
12 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Documents en FR et EN sur la 19ème compétition 'Il piatto verde (le plat vert) - les herbes des sorcières' tenu du 25 au 26 mars 2011 à Riolo Terme (IT)
12 janvier	A tous les membres du Comité Directeur, de la Commission aux concours et du Conseil des Sages	Invitation aux et ordre du jour des différentes réunions tenues le 12 mars 2011 à La Haye (NL) en vue de la préparation des prochaines Rencontres de l'AEHT

Date	Destinataires	Contenu de l'envoi
2011		
17 janvier	A tous les membres du Comité Directeur	Vérification des coordonnées des Représentants nationaux en vue de la finalisation de la brochure de présentation de l'AEHT.
27 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Documents afférents au festival 'Saveurs & cinéma - Algarve 11' organisé du 6 au 8 avril 2011 à Faro (PT).
28 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Transmission des documents afférents au concours "Les goûts et les connaissances en œnogastronomie du Valdarno" organisé du 13 au 16 avril 2011 et information sur le report de la date d'inscription.
2 février	A tous les membres de l'AEHT	Invitation, programme et fiche d'inscription du séminaire sur "Les Huîtres de Ston – un défi gastronomique méditerranéen", organisé du 16 au 20 mars 2011 à Dubrovnik (HR)
10 février	A tous les membres de l'AEHT	Documents en EN et FR sur la 31ème édition du concours international Gastro2011, organisé en avril 2011 à Supetar sur l'île de Brač (HR)
11 février	A tous les membres de l'AEHT	Annonce des dates des Rencontres de l'AEHT à La Haye (NL)
14 février	A tous les membres de l'AEHT	Documents en EN et FR sur la 6ème compétition en réception, sur la 4ème compétition en tourisme dans la ville et sur la conférence 'Tourisme et événements historiques' dédié au 150ème Anniversaire de l'Unification de l'Italie
16 février	A tous les membres du Comité Directeur, de la Commission aux concours et du Conseil des Sages	Confirmation d'inscription aux réunions tenues le 12 mars 2011 à La Haye (NL)
21 février	A tous les membres de l'AEHT	Information sur les programmes de placements en entreprise organisés et supervisés par P.A.P Corp. management et l'Ecole de Management d'Hôtels & Restaurants HOTELIA
22 février	A tous les membres de l'AEHT	Programme et formulaire d'inscription au séminaire sur l'enseignement supérieur tenu du 6 au 9 avril 2011 à Athlone (IRL)
4 mars	A tous les membres du Comité Directeur	Programme du séjour du Comité Directeur à La Haye et information conc. l'accueil
7 mars	A tous les membres de l'AEHT	Invitation, le règlement au concours et le formulaire d'inscription au concours de bar G&T organisé le 1er avril à Bled (SLO)
9 mars	A tous les membres de l'AEHT	Transmission d'une recherche de partenaires pour un projet de transfert d'innovation LdV de l'école hôtelière de Jesolo Lido
14 mars	A tous les membres de l'AEHT	Prolongation de la date d'inscription pour le séminaire sur l'ES à Athlone (IRL)
16 mars	A tous les membres de l'AEHT	Information sur la disponibilité de places au séminaire 'Saveurs et Cinéma – Algarve 11' de Faro (PT)
23 mars	A tous les membres de l'AEHT	Compte rendu de la réunion du Comité Directeur tenue le 12 mars 2011 à La Haye (NL).
23 mars	A tous les membres de l'AEHT	Invitation, programme, règlement au concours ainsi que formulaires d'inscription en FR et EN au séminaire et à la compétition intitulés 'Du temps consacré à l'écologie' organisé du 6 au 9 octobre 2011 à Maribor (SLO)
24 mars	A tous les membres du Comité Directeur	Recherche d'anciens étudiants ayant remporté une compétition aux Rencontres de l'AEHT en vue de la publication d'une interview dans une prochaine édition du bulletin interne de l'AEHT
28 mars	A tous les membres de l'AEHT	Formulaire de mise à jour des données des écoles membres de l'AEHT à remplir en cas de changement(s).
30 mars	A tous les membres de l'AEHT	Information sur le programme d'été avec la participation de chefs réputés à l'Ecole Internationale de Cuisine "Fernando Pérez", à Valladolid (ES)
30 mars	A tous les membres de l'AEHT	Recherche de conférencier sur le thème 'alternative hospitality/tourism' pour la 'International Hospitality Week' organisé du 2 au 6 mai à Bruges (BE)
4 mai	A tous les membres de l'AEHT	Newsletter concernant le séminaire 'Du temps consacré à l'écologie' organisé en octobre 2011 à Maribor
4 mai	A tous les membres de l'AEHT	Recherche d'écoles partenaires pour un projet Comenius de la part de l'IPSSARCT "Gaspere Ambrosini" de Favara (I22)

Date	Destinataires	Contenu de l'envoi
2011		
11 mai	A tous les membres de l'AEHT	Version FR de l'édition de mai 2011 du bulletin interne de l'AEHT et instructions concernant le site Internet et l'ouverture des inscriptions aux Rencontres annuelles de l'AEHT
13 mai	A tous les membres de l'AEHT	Version EN de l'édition de mai 2011 du bulletin interne de l'AEHT
23 mai	A tous les membres de l'AEHT	Rappel de la date limite d'inscription au concours organisé dans le cadre du séminaire 'Du temps consacré à l'écologie' organisé du 6 au 8 octobre 2011 à Maribor (SLO)
15 juin	A tous les membres de l'AEHT	Information sur la Compétition internationale de Tapas organisée du 6 au 11 novembre à Valladolid (ES)
15 juin	A tous les membres de l'AEHT	Rappel de la date limite d'inscription au concours organisé dans le cadre du séminaire 'Du temps consacré à l'écologie' organisé du 6 au 8 octobre 2011 à Maribor (SLO)
24 juin	A tous les membres de l'AEHT	Versions FR et EN de l'édition de juin 2011 du bulletin interne de l'AEHT
8 juillet	A tous les membres de l'AEHT	Informations sur les cours d'art culinaire organisés en anglais à l'Ecole hôtelière de Lisbonne (PT) comprenant de nombreux stages dans les meilleurs restaurants du monde.
8 juillet	A tous les membres du Comité Directeur	Recherche d'une école-organisatrice des prochains Noëls d'Europe
14 juillet	A tous les membres du Comité Directeur	Demande d'acceptation de la proposition du Luxembourg à organiser les prochains Noëls d'Europe
22 juillet	A tous les membres de l'AEHT	Documents concernant la 19e édition du concours international des Jeunes Barmen organisé en octobre 2011 à Presov (SK)
25 juillet	A tous les membres de l'AEHT	Rapport d'activités 2010/2011 en FR et EN

13. Projets Leonardo da Vinci

- **Projet 'VIRTEX4ALL' – projet accepté en 2008 et clôturé fin 2010**

L'AEHT, déjà partenaire du projet-pilote 'VIRTEX', soumis en 2004 par Horizon College, Alkmaar (NL), a prolongé cette collaboration dans le cadre d'un second projet 'VIRTEX4ALL - Emploi de langues étrangères lors de placements dans l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration' déposé par l'école néerlandaise ROC van Amsterdam et qui a débuté ses travaux le 1 octobre 2008.

Virtex4All est un projet de 'transfert d'innovations' visant à garantir un usage complet du matériel primé en 2007 (lors d'une compétition réunissant une multitude d'autres projets d'apprentissage linguistique pratique innovatifs) par l'organisation des professeurs de langues des Pays-Bas (Levende Talen) et élaboré par le projet initial 'Virtex' coordonné par Elzemien Warnink des Pays-Bas. Le projet Virtex a d'ailleurs été cité dans le catalogue intitulée 'Innovation et créativité dans le domaine de l'éducation et de la formation tout au long de la vie' reprenant les meilleurs exemples de bonne pratique européens. Ce catalogue a été édité dans le cadre de la conférence tenue du 6 au 7 mai 2009 à Prague en République tchèque et publié sur http://ec.europa.eu/dgs/education_culture/publ/educ-training_en.html#LLP-creativity.

Ce matériel est utilisé dans le cadre de la formation linguistique dispensée, aussi bien en classe que de façon autonome, à des étudiants formés aux métiers de l'hôtellerie ou de tourisme. Le rôle de l'équipe Virtex4All consiste à perfectionner et à compléter le matériel existant et surtout à clarifier le niveau des exercices dans chacune des 6 unités en se référant au Cadre européen commun de référence pour les langues (CECR). L'AEHT joue un rôle important, d'une part, dans la dissémination des produits du projet à travers son réseau étendu d'écoles membres et, d'autre part, dans l'expérimentation du programme grâce au recours à un pool important de professeurs de langues expérimentés travaillant

dans les écoles membres situées dans 40 pays européens. Les partenaires du projet proviennent de la République tchèque, de l'Estonie, du Luxembourg, des Pays-Bas, de l'Espagne et de la Turquie.

Ce dernier projet vise à doter les professeurs des écoles d'hôtellerie et de tourisme d'une méthode d'enseignement de l'anglais et de l'allemand comprenant une série d'exemples de bonne pratique en provenance des pays partenaires. La méthode contient e.a. les lignes directrices pour l'utilisation du matériel primé de Virtex.

L'AEHT fut initialement représentée par John Rees Smith, qui a passé début 2010 le flambeau à Natalia Komanicka, professeur à l'Hotel Academy de Presov (SK). Après des réunions de travail en janvier 2009 à Amsterdam (NL) et en juin 2009 au Lycée technique et professionnel Bornova à Izmir (TR), en juin 2010 au Centre de formation 'Kuressaare Regional Training Centre' (EE). Les partenaires se sont rencontrés du 9 au 12 septembre 2010 pour la dernière fois dans le cadre du présent projet à l'Université de Zaragoza et dans les nouveaux locaux de FASE. Les articles sur ces réunions sont publiés sous <http://www.aeht.eu/fr/european-projects/virtex4all> et repris dans certains bulletins internes.

Lors de l'ultime réunion les derniers ajustements des tests de compétences furent effectués suivis d'une série de présentations de 15 minutes par partenaire sur l'utilisation de Virtex4all comme outil interculturel de communication dans la préparation des étudiants pour leur placement à l'étranger. Il y eut ensuite un exposé et un atelier présentés par Carmen Boogaard de l'Université d'Amsterdam portant sur les stratégies marketing - une étape inévitable dans l'utilisation de Virtex4all au-delà du cercle restreint et dans sa diffusion mondiale. Des stratégies marketing ont été exposées et les partenaires de chaque pays ont été invités à compléter la fiche concernant la façon d'aborder ce problème dans leur pays. Natalia Komanicka a ensuite présenté un film sur des « incidents » interculturels, intitulé « le piège à touristes », un extrait d'une télé réalité britannique de 1998, où quatre nationalités différentes (les Anglais, les Américains, les Allemands et le Japonais) furent exposées aux mêmes incidents dans le but d'analyser les réactions de chaque nation et de voir si elles réagissent de la même manière. Évidemment ce n'était pas le cas.

Samedi matin, la réunion s'est poursuivie dans les nouveaux locaux de FASE. A l'occasion, les tâches financières furent achevées et tous les tests finalisés pour être publiés en anglais et en allemand sur le site Internet. Toutes les tâches étaient à présent accomplies et le projet pouvait être clôturé avec la conscience du devoir accompli.

Pour de plus amples informations, veuillez visiter la page web du projet que vous pouvez accéder par l'intermédiaire du site Internet de l'AEHT.

Projets Leonardo da Vinci soumis en février 2010 et 2011

N° Projet	Titre du projet	Promoteur et Partenaires	Objet	Résultats/Produits	Subvention demandée	Evaluation des experts CE	
2010- Déposé le 26 février 2010	The Culture Academy – l'Académie culturelle	<ul style="list-style-type: none"> - HRC International Holding BV (a training & career development company for 15 years with a focus on internat. Hospitality industry) - Colorez VOF - Hotelschool ter Duinen - Tourismusschulen Bad Gleichenberg (institut privé) - HRC Culinary Academy - Zaragoza Hotel Management School - Cankaya Imkb Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi - Association Européenne des Ecoles d'Hotellerie et de Tourisme – AEHT 	<p>NL</p> <p>NL BE AT</p> <p>BG ES TR</p> <p>LU</p>	<p>■ Développement d'outils de formation <i>explicitement</i> pour la communication interculturelle dans le but d'une meilleure préparation et supervision des étudiants lors de leur placement professionnel à l'étranger en vue de maximiser cette expérience sur tous les plans. TCA pourra être facilement transférée à d'autres domaines de l'enseignement professionnel.</p> <p>Rôle de l'AEHT:</p> <ul style="list-style-type: none"> - superviser la qualité et évaluer le matériel produit (quant à sa conformité aux exigences actuelles et aux standards contemporains) - aider dans la dissémination du produit semi- fini et fini aux écoles membres dans toute l'Europe (information sur son site Internet et dans ses newsletters, ateliers aux manifestations de l'AEHT, ...) <p>NB.: CECR = Cadre européen commun de référence pour les langues</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ une plate-forme active sur Internet (TCA) remplie de clips video & d'autres contenus digitaux développés à partir des projets 'Picture' et 'Language Experience Route' visant explicitement des thèmes de communication interculturelle. La plate-forme contiendra des liens vers les meilleurs sites d'apprentissages en langues pour l'enseignement en hôtellerie et restauration (Virtex4all, Eurocatering, Becult, ReadyStudy,...) et vers des outils d'évaluation CECR (pr évaluer les interactions + productions orales et certaines connaissances écrites). ■ des professeurs formés à la communication interculturelle, ■ >10 écoles d'hôtellerie et de restauration additionnelles participant à la TCA ■ un instrument d'évaluation des compétences en communication interculturelle et des connaissances sur différents aspects du pays d'accueil: culture, traditions, his-toire, coutumes, religions,.... ■ un outil de formation pratique explicite créé pour les professeurs de FP et visant à améliorer la préparation des étudiants à leur placement en entreprise et en même temps contribuer à une meilleure citoyenneté européenne. ■ un model pour inclure les compétences interculturelles des étudiants dans leur curriculum. 	<p>Coût total: 400.876 Eur Coût total pour l'AEHT: 13.963 Eur</p> <p>Subvention totale demandée: 300.000 Eur Subvention totale demandée par l'AEHT: 10.000 Eur</p>	Projet refusé

N° Projet	Titre du projet	Promoteur et Partenaires	Objet	Résultats/Produits	Subvention demandée	Evaluation des experts CE
2009-1- NL1- LEO04- 01618 3 Amélio- ré et réintro- duit en février 2010 et en 2011	<i>Healthy Menu – Menu sain</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Colorez V.O.F. - Regionaal Opleidingcentrum van Amsterdam - Association Européenne des Ecoles d’Hotellerie et de Tourisme (AEHT) - HRC Culinary Academy - Cankaya IMKB Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi - Kuki Plus, - Fase Net - T’ Nieuwe Kafé’ - P92 IT Solutions kft. - KELTA Vocational Secondary School for Hotel and Catering 	<p>NL NL LU BG TR TR ES NL HU HU</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Etude menée par les étudiants sur des aspects de l’économie et de l’agriculture locale liés aux habitudes d’alimentation et de consommation saines ; ■ Amélioration de la compréhension des étudiants de la diversité culturelle en Europe par un échange entre écoles partenaires de connaissances et des résultats des investigations sur ce thème. ■ Prise de conscience par les étudiants de ce qu’est une alimentation et un style de vie sains, de leur propre habitude alimentaire et des problèmes liés à l’obésité. Incorporer ces thèmes dans le curriculum scolaire en relation avec des placements en entreprise (restaurant). <p>Rôle de l’AEHT:</p> <ul style="list-style-type: none"> - assister à max. 6 réunions de partenariat (de lancement, d’évaluation et de clôture) - est responsable de la dissémination des informations conc. le projet, notamment aux rencontres de l’AEHT et sur son site Internet - échange d’informations sur une alimentation saine, sur les aspects d’économie et d’agriculture locale, sur les stratégies de marketing, sur les critères d’évaluation de l’anglais utilisés lors des compétitions planifiées, - 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Elaboration par des étudiants d’un module digital comprenant: <ul style="list-style-type: none"> - un livre de cuisine digital - des <u>interviews et vidéos</u> sur des menus sains acceptables et comestibles par tous les pays participants, - de l’information sur la diététique, - des aspects de l’économie et de l’agriculture locale - des stratégies marketing. Un parte-naire industriel collaborera dans le cadre de ce dernier aspect du module. ■ Elaboration de menus sains pouvant être testés dans les restaurants participant et présenté en anglais à une école partenaire et aux rencontres de l’AEHT. Après évaluation, une sélection est placée dans un livre de cuisine européen digital (Ceci devrait motiver les étudiants à acquérir les connaissances théoriques et à utiliser l’anglais dans la pratique professionnelle de tous les jours). ■ Les présentations seront filmées et placés sur Internet au niveau de la Learning Community. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ■ Curriculum amélioré en matière d’alimentation et d’habitudes alimentaires saines, de valeur nutritionnelle et de diététique. ■ Organisation d’un concours du meilleur livre de cuisine digital diététique par pays. Les gagnants du prix du menu européen le plus sain seront ceux qui prépareront le meilleur menu et donneront la meilleure présentation en anglais des aliments, de leur origine et de leurs valeurs nutritives. L’<u>évaluation</u> des compétences linguistiques des étudiants sera effectuée selon le Cadre européen commun de référence des langues et selon le Portfolio européen des langues. ■ Constitution d’un vaste et durable réseau d’Ecoles d’hôtellerie et de restauration européennes collaborant en matière d’aliments et d’habitudes alimentaires sains liés à la lutte contre l’obésité. ■ Création de la plateforme <i>Learning Community</i> pour les échanges d’informations, la communication, la réflexion et l’évaluation au niveau du projet. 	<p>Total: 133.500 EUR</p> <p>AEHT: 8.000 EUR</p>	Projet refusé

N° Projet	Titre du projet	Promoteur et Partenaires		Objet	Résultats/Produits	Subvention demandée	Evaluation des experts CE
2010-1-ES1-LEO05-20958 Déposé le 26 février 2010	PlayHostTOI – Le jeu de l’entrepreneur en hôtellerie et restauration	- ASOCIACION PROFESIONAL DE CAFES BARES Y SIMILARES - FASE.net - Deutsche Angestellten-Akademie Berlin - International University College-IUC - Çankaya IMKB Otelcelik ve Turizm Meslek Lisesi - AEHT asbl - Agenzia per la Formazione e il Lavoro srl	ES ES DE BG TR LU IT	Le projet se base sur le logiciel d’un jeu de simulation de gestion d’entreprise général existant (http://www.emia.es/creij) créé en 2004 dans le cadre d’un projet LdV et visant à former les jeunes à la création d’entreprises. Ce logiciel sera mis à jour (en ce qui concerne sa technologie) et adapté à l’usage des jeunes de 18-25 ans en FP, d’immigrants et de sans emploi souhaitant créer une entreprise hôtelière ou de restauration. Le jeu est conçu pour analyser les points forts d'une nouvelle entreprise ainsi que les erreurs les plus fréquemment commises. Les simulations montreront des cas réels qui encourageront les étudiants à participer de manière active et à interagir avec le matériel multimédias didactiques. Plusieurs années d'activité peuvent être simulées en quelques heures, voire quelques minutes et les étudiants peuvent obtenir un ‘feedback’ immédiat de leurs décisions/actions et évaluer les conséquences de leurs actes dans un environnement à risque limité. Rôle de l’AEHT : - procurer une large plateforme d’essai pour tester le produit développé - coordonner les activités de dissémination - animer les partenaires dans leur activités de promotion - contacter les syndicats et autres associations du secteur hôtelier et touristique en Europe - présenter le projet à des congrès (et foires)	■ Logiciel de jeu de simulation d’entreprise adapté au management du secteur de l’hôtellerie et de la restauration améliorant les capacités de prise de décision de jeunes futurs entrepreneurs dans un environnement simulé de création d’entreprise. Plusieurs années d’activités seront simulées en quelques heures, voire minutes. Coût total pour l’AEHT : 81.102 EUR Subvention totale demandée par l’AEHT : 60.827 EUR	Placé dans un 1 ^{er} temps sur une liste d’attente faute de moyens financiers, le projet fut finalement accepté par la CE suite au désistement d’autres promoteurs. L’AEHT a dû renoncer à une participation étant donné que les frais de ses collaborateurs, non salariés de l’AEHT, impliqués au niveau du projet ne pouvaient pas être subventionnés par la CE.	

14. Projets ‘ Jeunesse en action’

En été 2009, Adolf Steindl avait préparé ensemble avec Klaus Enengl et Louis Robert une proposition de projet (N° 508487-4.1-LU-2010) soumise avant le 9 décembre 2009 dans le cadre du programme *Jeunesse en Action* en vue de l’obtention d’une subvention communautaire pour l’ensemble de nos activités et notamment pour une nouvelle manifestation intitulée ‘Parlement des jeunes de l’AEHT de 18 à 22 ans’, organisé fin octobre 2010 à Bad Ischl (AT). A l’époque, la Commission européenne avait refusé son soutien au projet (réponse négative parvenue le 31 mars au siège de l’AEHT). Notre projet n’avait obtenu que 58,9 points sur 100 et seuls les projets dotés de 73,5 points pouvaient espérer une subvention de l’Union européenne. L’évaluation s’était basée sur des critères qualitatifs (objectifs du programme, impact géographique, qualité, impact et effet multiplicateur sur les jeunes des activités programmées, implication des jeunes au niveau de leur organisation) ainsi que sur des critères quantitatives (activités programmées, groupes d’activités impliqués, thèmes couverts, groupes de jeunes – surtout ceux avec moins de possibilités, pays impliqués). L’Agence exécutive pour l’Education, l’Audiovisuel et la Culture soulignait que seulement un tiers des projets (48 sur 148) n’avait pu être sélectionné en raison du budget limité. Par la suite, le Bureau avait décidé de subdiviser sa première demande en trois propositions de projet, l’une portant sur le Parlement des Jeunes, la deuxième sur les Rencontres de La Haye et la troisième sur les Noël d’Europe 2011 et d’améliorer chacune d’entre elles.

Le dossier concernant les Noël d’Europe fut introduit en janvier 2011 par Louis Robert auprès de l’agence luxembourgeoise du programme et fut approuvé par la Commission fin mars 2011. La subvention communautaire ainsi mise à la disposition de l’AEHT permettra de couvrir une partie des frais d’organisation, de voyage et d’administration. Le cofinancement communautaire est, cependant, soumis e.a. aux conditions suivantes :

1. L’événement devra durer dorénavant au moins 6 jours à l’exclusion des jours d’arrivée et de départ (s’il n’y a pas d’activités organisées ces deux jours). Un jour au moins devra donc être rajouté à la durée habituelle des Noël d’Europe. Le coût supplémentaire sera entièrement couvert par le projet.
2. L’événement pourra accueillir jusqu’à 60 étudiants et 18 accompagnateurs (professeurs). Ce nombre équivaut plus ou moins au nombre habituel de participants à cette manifestation.
Outre le coût supplémentaire d’une journée additionnelle remboursé aux organisateurs, l’AEHT versera 100 EUR par participant pour frais de voyage. Cette mesure vaudra pour tous les participants.

La destination des Noël d’Europe 2011 doit encore être déterminée, suite au retrait de la candidature de l’école hôtelière de Rhodes en raison de la crise financière qui frappe actuellement la Grèce et du plan de rigueur adopté par son gouvernement.

15. Matériel promotionnel

Suite aux nouvelles élections du Comité Directeurs et du Bureau de l’AEHT fin 2009 ainsi que 2010 (départ en retraite d’Annie Collinet), l’AEHT a dû rééditer la brochure de présentation de l’AEHT et a été envoyée le 1^{er} avril 2011 par courrier postal à tous les membres.

En guise de rappel, des cravates, des foulards très design et d’autres articles affichant le logo de l’AEHT sont en vente sur notre site Internet. Un bon de commande peut y être téléchargé et renvoyé au secrétariat de l’AEHT (secretariat@aeht.lu). Certains articles seront également en vente lors des Rencontres 2011 à La Haye.

Diekirch, le 25 juillet 2011,



Klaus ENENGL
Président de l’AEHT



Nadine SCHINTGEN
Secrétaire Générale de l’AEHT

TABLE DES MATIERES

1.	23èmes Rencontres annuelles du 5 au 10 octobre 2010 à Lisbonne (P)	1
2.	Commission responsable de l'élaboration des guides d'organisation (anc. Commission aux concours)	4
3.	Conseil des Sages.....	5
4.	Parlement des jeunes de l'AEHT	6
5.	Séminaires et ateliers	8
6.	Compétitions et autres manifestations.....	12
7.	Les Noël's d'Europe 2010 à Ponta Delgada, Açores	19
8.	Périodes d'observation pour enseignants	22
9.	Réunions	23
10.	Représentations.....	23
11.	Publications	26
12.	Communications électroniques.....	27
13.	Projets Leonardo da Vinci	29
14.	Projets ' Jeunesse en action'	34
15.	Matériel promotionnel.....	34