



**Association européenne des Ecoles
d'Hôtellerie et de Tourisme**

**RAPPORT D'ACTIVITE
Année académique 2013/2014**

1. 26^{ème} Rencontres de l'AEHT et 25^{ème} anniversaire

Les 26^{ème} Rencontres et le 25^{ème} anniversaire de l'AEHT ont eu lieu du 10 au 15 novembre 2013 à bord du navire « Costa Mediterranea » en mer méditerranéenne.

Organiser ces événements en dehors d'une école membre comme à l'accoutumée et de surcroît sur un bateau avec les difficultés inhérentes à ce mode de transport était un véritable défi. Mais les organisateurs ont réussi leur pari pour faire des 26^{èmes} Rencontres un moment inoubliable pour les quelques 721 proviseurs, directeurs, professeurs, élèves de 33 pays qui y ont participé.

C'est ainsi que les passagers de l'AEHT purent aussi goûter aux joies d'une croisière en Méditerranée tout en jouissant les après-midi des escales prévues alors que les matinées étaient consacrées aux concours, séminaires et aux rencontres. La croisière les a menés dans trois pays différents (Italie, Espagne, France) de Savonne à Barcelone, Palma de Mallorca, Ajaccio, Marseille pour rejoindre à nouveau Savonne, le port d'attache du navire.



Grâce à la flexibilité des responsables de l'entreprise COSTA, il a été possible d'organiser les concours de l'AEHT qui, au prix de quelques aménagements souvent de dernière minute, purent avoir lieu à bord dans de bonnes conditions.

Le 25^{ème} anniversaire restera dans les annales de l'AEHT grâce à son originalité et sa qualité. Et il y avait déjà les prémices de la prochaine conférence annuelle qui aura lieu à Belgrade en Novembre 2014

Statistiques

Ont participé 721 délégués et de nombreux officiels venant de 112 écoles de 33 pays européens.

26^{ème} Rencontres de l'AEHT – participation / comparaison avec les années précédentes					
Année	Localité	Pays organisateur	Ecoles	Pays	Participants
2013	Savonne, Barcelone, Palma, Ajaccio, Marseille	Secrétariat de l'AEHT	112	33	721
2012	Ohrid	Rép. de Macédoine	117	30	575
2011	La Haye	Pays-Bas	109	32	617
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	Göteborg	Suède	107	20	620
1994	Port rush	Irlande du nord	75	16	393
1993	Sciaccà	Italie	75	15	500
1992	Antalya	Turquie	(71)	17	300
1991	Herck-la-Ville	Belgique	(64)	(16)	(332)
1990	Setubal-Troia	Portugal	(51)	(16)	(273)
1989	Anavyssos	Grèce	39	16	(220)
1988	Strasbourg-Illkirch	France	25	16	(80)

Compétitions de l'AEHT – médailles (par pays)			
Pays	Médailles d'or	Médailles d'argent	Médailles de bronze
Allemagne	0	1	0
Autriche	7	8	9
Belgique	4	1	2
Croatie	1	2	4
Espagne	0	1	2
Estonie	2	3	2
Finlande	2	5	2
France	4	0	2
Hongrie	0	0	1
Italie	0	4	12
Lettonie	1	0	1
Lituanie	0	2	0
Luxembourg	1	2	0
Pays-Bas	1	7	6
Pologne	1	0	0
Portugal	1	3	4
Serbie	0	0	3
Slovénie	0	6	1
Suède	0	2	4
Suisse	3	1	1
Turquie	0	1	1

Compétition de l'AEHT – nombre de concurrents (par pays)										
Pays	Décathlon	Art culinaire	Service restaurant	Pâtisserie	Service vins	Cocktails	Barista	Destination touristique	Front office	Management
Arménie										
Autriche	3	7	7		7	5	3	5	4	2
Belgique		4	5	2				1		
Croatie		2	1	1		1		5	4	
Rép. Tchèque		1	1			1	1			
Estonie	1	4	4	2				1	1	
Finlande	1	2	2	1		1		3	2	2
France		2	3	1		2	1	1	2	
Allemagne		1	1						1	1
Hongrie								1		
Islande										
Irlande										
Italie	2	10	2	6	1	7	5	3	8	
Lettonie		2	2	2				2		
Lituanie	1	1		1						
Luxembourg	1	1						1	2	1
Rép. de Macédoine		1						1		
Malta										
Norvège	1			1						
Pakistan										
Pologne	1							1		
Portugal		4	2	1	1	2	2	1	2	1
Russie								2	2	1
Serbie	1			1					1	
Slovaquie										
Slovénie	2	3			1	2	1	3	3	1
Espagne				1		1		1		
Suède	2	2	3	1				2	1	
Suisse	1		1		1			1	1	2
Pays-Bas	2	4	3	3	3	4	3	3	5	3
Turquie	2	3	1	2	1	1				
Royaume-Uni										
Etats-Unis										
PAR COMPETITION	21	54	38	26	15	27	16	38	39	14
TOTAL PARTICIPANTS	288									

Rencontres 2013 célébrant le 25^{ème} Anniversaire de l'AEHT

7:00-10:00	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	14:00	18:45	20:00	21:15 → Fin
Dim 10/11 Savone			Transferts en navette opérés par COSTA des aéroports de Nice, Milan et Turin au port de Savone ARRIVEE → avant 15:30									16:00 Début + Exercice d'urgence	DINER	Briefing des Juges Dionisio	CEREMONIE D'OUVERTURE - Théâtre Osiris (uniforme scolaire/costume requis)
Lu 11/11 14:00 : Barcelone		Briefing DECATHLON – Olympia Lounge Briefing ARTS CULINAIRES – Medusa Restaurant	Séminaire 1 – Dionisio Conference Briefing MANAGEMENT – Olympia Lounge Montage Concours ARTS CULINAIRES 3 Equipés (T) – Medusa	Briefing & Test SERVICE VINS – Canale Grande Bar Briefing & TEST RESTAURANT SERVICE – Medusa Rest.	Montage Concours SERVICE VINS 4T – Medusa Restaurant	Briefing PÂTISSERIE - Roero Bar Briefing & TEST COCKTAILS – Selva Disco	Montage Concours PÂTISSERIE 3T - Roero Bar Concours COCKTAILS - Selva Disco	Briefing & TEST RECEPTION Dionisio Conf. RECEPTION – Dionisio Bar	DESTINATION TOURISTIQUE Briefing & TEST – Giardino Isolabella			EXCURSIONS BARCELONE 14:00 – 19:00 (retournez à bord pour 18:20)	DINNER		
Ma 12/11 8:00 Palma de Majorque		Montage Concours DECATHLON 8T – Canale Grande Montage Concours ARTS CULINAIRES 3T – Medusa Kitchen	BARISTA Briefing – Canale Grande Réunion du COMITE DIRECTEUR – Dionisio Conference Montage Concours DECATHLON 8T – Canale Grande Montage Concours ARTS CULINAIRES 3T – Medusa Kitchen	Concours SERVICE RESTAURANT – Medusa Restaurant Montage Concours PÂTISSERIE 3T – Roero Bar	Concours SERVICE RESTAURANT – Medusa Restaurant Montage Concours PÂTISSERIE 3T – Roero Bar	Concours COCKTAILS – Selva Disco RECEPTION – Dionisio Bar	Concours COCKTAILS – Selva Disco RECEPTION – Dionisio Bar					EXCURSIONS PALMA 8:00 – 17:00 (retournez à bord pour 16:20)	DINER - AEHT (tenue: Polo du 25 ^{ème} Anniversaire de l'AEHT offert à bord)		
Me 13/11 14:00 Ajaccio		Montage Concours ARTS CULINAIRES 3T – Medusa Kitchen	Séminaire 2 – Dionisio Conference Concours ARTS CULINAIRES 3T – Medusa Kitchen	Concours RESTAURANT SERVICE – Medusa Restaurant Montage Concours PÂTISSERIE 3T – Roero Bar	Concours RESTAURANT SERVICE – Medusa Restaurant Montage Concours PÂTISSERIE 3T – Roero Bar	Concours BARISTA – Canale Grande Concours RECEPTION – Dionisio Bar	Concours COCKTAILS – Selva Disco RECEPTION – Olympia Lounge					EXCURSIONS AJACCIO 14:00 – 19:00 (retournez à bord pour 18:20)	DINER		
Je 14/11 9:00 Marseille		Montage Concours ARTS CULINAIRES 3T – Medusa Kitchen	Concours ARTS CULINAIRES 3T – Medusa Kitchen	Concours BARISTA – Canale Grande Concours RECEPTION – Dionisio Bar	Concours BARISTA – Canale Grande Concours RECEPTION – Dionisio Bar	Concours DESTINATION TOURISTIQUE – Giardino Isolabella MANAGEMENT Présentation – Olympia Lounge						EXCURSIONS MARSEILLE 8:00 – 17:00 (retournez à bord pour 16:20)	DINER		CEREMONIE DE CLOTURE - Théâtre Osiris (tenue de gala en noir & argent / or ou uniforme scolaire)
Ve 15/11 9:00 Savone															

Séminaire 2: «Leadership-style»

"Pas d'école sans directeur. Pour chaque organisation, le gestionnaire principal fait partie de la réussite (ou de l'échec). Dans le cas des écoles, il est responsable pour environ 20% (cf. John Hattie). Mais quel style de leadership couronne les écoles de succès, les rend efficaces, performantes, responsables? Et quel style peut être un désastre pour une école? Nous espérons avoir l'avis du capitaine du navire et discuter avec vous sur votre style de leadership".

DEPART - Transferts opérés par COSTA aux aéroports de Nice, Milan, Turin

Rapport financier de l'année académique 2012/2013

DEPENSES	en Euros
Variation de stocks / Variations of stock	1,566.62
Frais et fournitures de bureau / Administrative requisites	3,359.02
Frais de fonctionnement bureau / Other administrative costs	1,443.29
Loyer / Rent	440.00
Entretiens et réparations / Maintenance and repairs	0.00
Website	7,155.33
Charges financières / Financial charges	1,237.07
Honoraires comptabilité / Accounting fees	4,585.05
Honoraires administration / Administrative fees	3,000.00
Honoraires traduction / Translation fees	2,090.40
Assurances / Insurance	183.79
Cadeaux/Brochures/Plaquettes / Gifts/Brochures/ Plaquettes	6,995.14
Voyages/Déplacements/Inscriptions / Travelling/Registration	52,280.38
Provisions Frais 2013 / Provision costs	20,130.00
Frais postaux et télécommunications / Postal and telecommunication costs	2,827.69
Rémunérations / Salaries	71,992.72
Charges sociales / Employer`s social security contributions	9,580.07
Subventions accordées / Grants	14,317.52
TOTAL DEPENSES	183,054.09

RECETTES	en Euros
Cotisations / Membership fees	102,149.26
Subventions/Sponsoring / Grants	70,618.15
Inscriptions / Registration	5,542.96
Produits financiers / Interest	2,326.76
Perte de l'exercice / Loss of the fiscal year	2,416.96
Autres produits divers / Other	0.00
TOTAL RECETTES	183,054.09

PERTE	0.00
--------------	-------------

Des remerciements chaleureux vont aux membres du Comité Directeur de l'AEHT et notamment au Président sortant, M. Klaus ENENGL, ainsi qu'au Vice-Président sortant, M. Louis ROBERT pour leur valeureux travail dans l'organisation des Rencontres et des compétitions.

L'AEHT remercie également les responsables de Costa Croisières pour leur aimable assistance tout au long de l'événement.

Pour en savoir plus sur les 26èmes Rencontres annuelles de l'AEHT, les documents suivants sont disponibles sur le site web de l'AEHT (www.aeht.eu):

- Reportage détaillé de M. Jo LAEGNY
<http://www.aeht.eu/fr/activities/annual-conferences-/26emes-rencontres-annuelles>
- Bulletin interne de l'AEHT (décembre 2013)
<http://www.aeht.eu/fr/newsletter/493-newsletter-of-december-2013>
- Documentaire (vidéoclip) :
http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=fXtxqb0xEbQ

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

Comme les années précédentes, la commission responsable de l'élaboration des guides d'organisation a eu la tâche d'aider l'organisateur des Rencontres annuelles à préparer les compétitions.

Comme le Présidium était en charge de la célébration du 25ème anniversaire de l'AEHT, le Vice-Président responsable des principaux événements, Louis ROBERT, a assumé la coordination complète des concours, ensemble avec les membres de la commission, Romana BAUER, Helena CVIKL et Asdis VATNSDAL.

Les principaux défis ont été d'un côté, de trouver des présidents des jurys compétents pour les différentes compétitions, qui seraient en mesure de mettre en place efficacement les détails des compétitions, et d'un autre côté, d'adapter les règles et les directives générales aux limites et contraintes imposées par un bateau de croisière au niveau des infrastructures et de la sécurité.

Deux visites de bateaux et de ses installations hôtelières avaient été offertes à une délégation de l'AEHT par Costa Croisières au cours des deux années précédant l'événement de l'AEHT et Louis et Klaus ont eu l'occasion de participer à une croisière identique, une semaine avant la réunion annuelle pour mettre à jour les changements de dernière minutes et pour préparer ensemble avec le personnel du bateau, tous les locaux et espaces utilisés pour les concours.

Le choix des présidents du jury pour chaque concours parmi les enseignants expérimentés de nos écoles membres a été un succès, chacun d'eux ayant fait un excellent travail. Leur travail n'est pas seulement valable pour un an, mais pourra être utilisé comme plate-forme de travail pour les organisateurs des années à venir.

Sur le bateau, les membres de la commission ont pris en charge la coordination des compétitions et ont été à la disposition des juges et des concurrents pour garantir un déroulement sans faille, malgré la complexité de la tâche et l'apparition permanente d'imprévus.

Toutes les personnes impliquées dans l'organisation des compétitions méritent un grand merci car ils ont investi de nombreuses heures de bénévolat au cours de l'année pour tout préparer et

ont travaillé pendant toute la durée des rencontres afin de garantir le bon déroulement des concours.

Membres de la commission :

Romana BAUER, Helena CVIKL et Asdis VATNSDAL

Présidents des jurys:

Décathlon :	Markus HALLGREN (S)
Cuisine classique:	Alexandre FERREIRA (P)
Service de Restaurant :	Paulo BAPTISTA (P)
Pâtisserie :	Ronald THILL (L)
Service des vins:	Alexander MAIR (A)
Cocktail :	Thomas GASTEINER (A)
Barista :	Alfio RIVALTA (I)
Destination touristique :	Asdis VATNSDAL (ISL)
Front Office :	Helena CVIKL (SLO)
Management :	Theo VERKOYEN (B)

3. Conseil des Sages

Lors de sa réunion du 9 mars 2013 à Coimbra (PT), l'activité du Conseil des Sages a été officiellement mise en veille en attente de nouvelles tâches, conformément aux règlements adoptés par le Comité Directeur de l'AEHT lors de sa constitution le 15 mars 2008 à Kuressaare (EE).

Cependant, il a été décidé que certains membres du Conseil des Sages continuent à rendre des services à l'AEHT, en particulier Jürgen CLAUSEN et Adolf STEINDL, pour préparer le concours «management» lors des Rencontres annuelles et afin de poursuivre le travail du groupe «enseignements supérieur» (Higher Education Group).

Ces deux points ont été discutés à la réunion du Comité Directeur de l'AEHT, le 01 mars 2014 à Belgrade (SRB). A cette occasion, la Secrétaire générale de l'AEHT, Mme Nadine SCHINTGEN, a demandé à Jürgen CLAUSEN et Adolf STEINDL de poursuivre leur travail pour le meilleur de l'AEHT.

Jürgen CLAUSEN agit également en tant que membre du comité de vérification aux comptes de l'AEHT.

Jürgen CLAUSEN et Adolf STEINDL ont accepté de poursuivre leur travail pour l'AEHT jusqu'à ce que de plus jeunes successeurs puissent prendre la relève, comme, par exemple, Theo VERKOYEN de Bruges (BEL) pour le domaine des compétitions.

En prenant en compte ces remarques, les activités de Jürgen CLAUSEN et de M. STEINDL pour la période d'octobre 2013 à octobre 2014 ont été les suivantes:

- Finalisation de la brochure commémorant le 25ème anniversaire de l'AEHT (Roy VAN SASSEN, Jürgen CLAUSEN et Adolf STEINDL):
 - rédaction d'articles ;
 - entretiens avec les directeurs d'école, les enseignants et les étudiants ;
 - annonces/publicités ;

- aspects futurs.

Toutes ces contributions ont été envoyées à Nadine SCHINTGEN pour être insérées dans la brochure.

- Préparation et mise en place du concours « management » aux 26èmes Rencontres et compétitions de l'AEHT du 10 au 15 Novembre 2013 sur le navire Costa Mediterranea (Theo VERKOYEN / Jürgen CLAUSEN / Adolf STEINDL).
- Préparation et mise en œuvre du 5^{ème} séminaire du groupe « enseignement supérieur » de l'AEHT à Zell / Ziller (AUT) en avril 2014 (M. HALLER / Jürgen CLAUSEN / Adolf STEINDL). Un rapport détaillé a été publié dans l'édition de mai 2014 du bulletin interne de l'AEHT (pages 11 – 14).
- Préparation du concours « management » organisé lors des 27ème Rencontres et compétitions de l'AEHT à Belgrade en novembre 2014:
 - définition des tâches à accomplir (Theo VERKOYEN) ;
 - contact avec les responsables à l'école à Belgrade, participation aux rencontres et mise en place du concours (Jürgen CLAUSEN / Adolf STEINDL).

4. Parlement des jeunes de l'AEHT

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.

Une deuxième édition, initialement planifiée pour octobre 2011, a dû être reportée au 8 - 13 avril 2013. Organisée par l'Ecole de tourisme d'Islande de Kopavogur, elle a accueilli pas moins de 18 délégués d'écoles membres en provenance de 9 pays, à savoir d'Autriche, de la République tchèque, d'Estonie, de la Finlande, d'Irlande, d'Italie, du Portugal, de la Russie et d'Islande.

La troisième édition du parlement des jeunes s'est déroulé du 22 au 27 avril 2014 à Porec (HR). L'Ecole secondaire de Tourisme et de Restauration Anton Štifanić à Poreč, a réuni pas moins de 37 délégués d'écoles membres en provenance de 9 pays, à savoir du Portugal, de l'Italie, de la Slovénie, de l'Autriche, de la Lettonie, de la Finlande, de la République Tchèque, de la Russie et de la Croatie autour du thème 'les TIC et l'avenir du tourisme'. Ont été reçus à la même occasion 10 enseignants et directeurs accompagnateurs.

La cérémonie d'ouverture du Parlement des jeunes a eu lieu le mercredi 23 avril dans la salle de l'Assemblée d'Istrie à Poreč, où les participants ont été accueillis par des représentants du Comté d'Istrie et de la ville de Poreč, ainsi que par la directrice de l'école d'accueil, Ms. Vesna Baranašić. La première session dudit parlement s'est tenue dans l'après-midi à l'Hôtel de Ville.

La session a été ouverte par une conférence sur le tourisme en Istrie intitulée 'Istrie - Méditerranée verte', donnée par Daniela Fanjkutić de l'Office de tourisme d'Istrie. Par la suite, tous les participants et leurs institutions ont été présentés. Les élections pour la présidence furent organisées. Michal Holeček a été élu président et Maritta Thaler et Emilia Ray ses adjointes.

En fin d'après-midi les délégués ont participé à une visite guidée du centre historique de Poreč et du complexe épiscopal de la basilique Euphrasiana. En soirée un dîner a eu lieu à l'école hôte encadré par un programme d'animation assuré par des associations de jeunes de Poreč.

Les deuxième et troisième sessions du parlement ont eu lieu le lendemain. L'intervenant d'honneur de la séance du matin fut le doyen Krizmanić, project manager de 'Laguna Poreč Hôtels, Resorts et Camping'. Le thème de sa conférence portait sur 'Les outils de marketing

contemporains appliqués au tourisme'. La conférence a été suivie par des débats informels au sein de groupes de délégués composés au hasard dans le but de dégager les points clés de la conférence, leur expérience et connaissances personnelles sur les outils de marketing au niveau du tourisme. Les conclusions les plus importantes ont été présentées par les chefs d'équipe durant le débat officiel.

L'orateur principal de la session de l'après-midi était Siniša Miljević, directrice générale de l'Agence pour le développement touristique d'Istrie. Celle-ci a présenté aux participants la 'Promotion via Internet de destinations touristiques' avec comme exemple le cas de l'Istrie. Au cours des débats formels et informels, les délégués ont discuté et proposé de nouveaux moyens de promotion par Internet.

La Faculté d'Economie et de Tourisme « Dr. Mijo Mirković » de Pula a accueilli la quatrième session du Parlement des jeunes de l'AEHT. Il faut relever l'intervention très intéressante portant sur 'Les systèmes d'information d'un hôtel contemporain' par le conférencier d'honneur Ph.D. Darko Etinger, assistant d'enseignement à cette même faculté. Bien qu'il s'agissait d'un sujet très complexe, l'orateur a réussi à familiariser les délégués avec ces systèmes d'information en ayant recours à de nombreux exemples de leur mise en œuvre dans l'industrie du tourisme. La dernière session a été suivie par une visite guidée de Pula mise en scène par les élèves de l'école secondaire du tourisme, de la restauration et du commerce de Pula suivie d'un déjeuner dans cette même école.

En soirée, une visite d'études de l'Hôtel Parentium, récemment rénové, fut organisée, suivie d'une excursion à l'Observatoire de Višnjan. La Faculté d'Economie et de Tourisme 'Dr. Mijo Mirković' de Pula a accueilli la quatrième session du Parlement des jeunes de l'AEHT. Il faut relever l'intervention très intéressante portant sur 'Les systèmes d'information d'un hôtel contemporain' par le conférencier d'honneur Ph.D. Darko Etinger, assistant d'enseignement à cette même faculté. Bien qu'il s'agissait d'un sujet très complexe, l'orateur a réussi à familiariser les délégués avec ces systèmes d'information en ayant recours à de nombreux exemples de leur mise en œuvre dans l'industrie du tourisme.

La dernière session a été suivie par une visite guidée de Pula mise en scène par les élèves de l'école secondaire du tourisme, de la restauration et du commerce de Pula suivie d'un déjeuner dans cette même école.

L'après-midi fut consacrée à la visite de Pazin, située au cœur de la région d'Istrie, où le groupe a pu découvrir le célèbre 'Gouffre de Pazin' et la façon dont il a probablement inspiré Jules Verne pour écrire un de ses romans de science-fiction " Mathias Sandorf ".

Le samedi 26 avril, les participants ont pu fraterniser lors d'une excursion en bateau, qui était en même temps une excellente occasion pour découvrir une sélection des plus beaux sites de la région, à savoir la ville de Vrsar, la baie Lim et la ville pittoresque de Rovinj. L'excursion du samedi s'est achevée juste à temps pour permettre aux participants de se changer pour la cérémonie de clôture organisée à l'Hôtel Pical.

Les discours de clôture ont été suivis par la présentation par le Présidium des points-clés soulevés au cours des quatre sessions du 3e Parlement des Jeunes de l'AEHT. La cérémonie s'est poursuivie avec la remise officielle aux participants des certificats de participation par Ms. Vesna Baranašić, directrice d'école hôte, une photo de groupe et un remarquable dîner de gala.

Cette semaine restera gravée dans les mémoires des participants grâce aux différents événements passionnants, aux nouvelles amitiés et aux nombreuses expériences inédites. Les différentes présentations et débats, n'ont pas seulement permis aux participants de passer en revue et d'évaluer les outils utilisés actuellement au niveau du tourisme, mais les échanges d'idées, la stimulation mutuelle à travers des discussions formelles et informelles et la qualité

des présentations leur ont également donné de nouvelles orientations pour leurs futurs emplois et pour leur développement professionnel.

Conclusion : Les points-clés les plus importantes qui figureront dans la déclaration finale en cours de préparation par le Présidium sont les suivants :

2^e session - OUTILS MARKETING CONTEMPORAINS DANS LE TOURISME

- Internet constitue le moyen le plus efficace pour répondre aux consommateurs;
- Dans le passé, le consommateur avait recours aux agences de voyage pour faire des réservations, mais de nos jours plus de 90 % des réservations se font par Internet;
- Les commentaires postés sur ces sites sont beaucoup plus fiables que ceux affichés sur les sites officiels des hôtels en question;
- Les technologies modernes telles que 'les ads Google' permettent au management de savoir à quoi les gens s'intéressent vraiment;
- Les clients veulent communiquer à travers les réseaux sociaux -> il faut observer de près ce qui se passe à ce niveau ;
- Les outils les plus importants sont :
 - les bannières : elles devraient donner l'impression d'être honnêtes et être placées sur les pages de droite étant donné que les internautes ont peur des virus ;
 - la newsletter : il faudrait devoir s'abonner pour la recevoir. Intéressé par une offre concrète, il ne faudrait cependant pas en faire paraître trop, pour éviter que les abonnés s'en lassent.
 - La page Internet officielle – les caractéristiques principales des sites Web devront être: la simplicité, un design "frais" ; une facilité de manipulation et de compréhension ; des informations accessibles immédiatement ; une bonne sélection de photos/images (car "une image en dit plus long que mille mots » ; l'image ne doit pas être améliorée par Photoshop, car elle peut conduire à la déception du consommateur) ; il faut être conscient que ce qu'on affiche sur internet, ne sera plus amovible.

3^{ème} session – DESTINATION TOURISTIQUE / PROMOTION EN LIGNE

- Le nombre de 'hot-spots (bornes WiFi)' devra croître et il est nécessaire de s'assurer que les bornes fonctionnent toutes correctement;
- Les 'hot-spots' – ces offres gratuites d'accès à Internet sont intéressantes, car ils fournissent également des informations sur les endroits et les mouvements des touristes;
- Les hôtels doivent s'assurer que leur promotion s'opère toute l'année - il est nécessaire de faire des campagnes pour chaque saison et pour des groupes cibles spécifiques;
- Tous les sites promotionnels doivent être en plusieurs langues;
- le QR code pourrait représenter l'avenir du tourisme, sur chaque attraction touristique pourrait être placé un code (fonctionnant à l'aide des hot-spots et d'une application smartphone) -> source d'informations sans guide touristique.

4^{ème} session – SYSTEMES D'INFORMATIONS POUR L'HOTEL CONTEMPORAIN

- Les systèmes de technologies modernes doivent rendre disponibles et connecter tous les services d'un hôtel ;
- Par le passé, tous les documents ont été publiés sur papier et étaient souvent très désorganisés. Ils nécessitaient beaucoup de place et de main d'œuvre;

- A présent, les systèmes technologiques modernes permettent de sauvegarder, de stocker, d'analyser et de trouver rapidement toutes les informations souhaitées ;
- Pour garantir l'efficacité de ces technologies, chaque employé devra être capable de les contrôler et de les utiliser ;
- les utilisateurs du système d'information :
 - top management / propriétaires - aide à prendre des décisions à long terme et définir la stratégie appropriée
 - management opérationnel – source d'informations pour les décisions opérationnelles – constater, p.ex. combien d'invités sont logés (combien de travailleurs nécessaires par équipe)
 - les travailleurs communs – p.ex. les réceptionnistes doivent savoir combien de chambres sont occupées ;
- La technologie devra recueillir des informations sur les mouvements des consommateurs (clés à cartes électroniques).

5. Séminaires et ateliers de travail inscrits au calendrier officiel de l'AEHT

Séminaire HEG sur le management dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme dans les destinations alpines

Hospitalité tyrolienne, formation professionnelle efficace, montagnes, glaciers, ...autant d'impressions fortes et durables que les 21 participants (professeurs et directeurs d'école) au 5e séminaire HEG (= groupe sur l'enseignement supérieur) en provenance de 17 écoles et de 11 pays ramènent chez eux de l'atelier de travail organisé du 3 au 7 avril 2014 au Zillertal.



Photo de gauche, le groupe à l'ouverture du séminaire: (de g. à dr) Bruno (AT), Anda (LV), Nadine (LU), Claude (M), Ineze (LV), Anita (LV), Werner (DE), Tiina (FIN), Valentina (RUS), Edgars (LV), Robert (IRL), Peter (AT), Janez (SLO), Jürgen (DE), Els (NL), Josef (AT), Rui (PT), Jutta, (DE), Paulo (PT), Nora (IRL) and Adolf (AT)

Après avoir abordé lors des précédents ateliers les bases de travail du groupe HEG, tels que les indicateurs de performances-clés dans l'hôtellerie européenne, le jeu de gestion en tant que méthode pédagogique et les considérations écologiques au niveau du tourisme - toujours présentés du point de vue du tourisme du pays ou de la région visités, le groupe s'intéressait cette fois-ci au tourisme dans les régions alpines autrichiennes, illustré par le cas de la région touristique de la vallée de la rivière du Ziller (= " Zillertal ") comptant 6 millions de nuitées par an (sur les 45 millions 'produites' annuellement par l'ensemble des entreprises touristiques du Tyrol!).

Lors de la première soirée (le jeudi 3 avril 2014), 20 participants se sont réunis pour un dîner informel en commun, qui leur a permis de mieux se connaître et d'obtenir de la part de Bruno

HALLER, organisateur en chef du séminaire, des informations administratives détaillées sur le programme des jours à venir. Adolf STEINDL, membre du Conseil des Sages de l'AEHT et coordinateur du travail du groupe HEG pour les 5 dernières années, a ensuite exposé le travail et les objectifs dudit groupe avant de donner quelques suggestions sur les aspects sociaux et les principes de travail de ces ateliers. Vendredi matin, après une courte balade depuis l'hôtel Braeuwirt, très bien situé et extrêmement confortable, le séminaire débuta par une série de présentations de la part des élèves de l'école hôte sur cinq thèmes différents - suivies de questions et débats.

Ces thèmes portaient sur:

1. l'Autriche et son secteur touristique;
2. la province du Tyrol comparée aux régions alpines touristiques voisines des Grisons/CH Grison, du Tyrol du Sud/Alto Adige IT, de la Bavière/DE et de Salzbourg/AT;
3. les domaines skiables en Autriche;
4. l'industrie du ski: la production de skis, les remontées mécaniques, les canons à neige, etc.;
5. la dernière présentation a porté sur le Zillertal même, à savoir son offre touristique, l'organisation de sa gestion, son l'importance au niveau du tourisme tyrolien, voire autrichien.

La première intervenante professionnelle, Katleene JOHNE - Tirol Werbung (département publicitaire de l'organisation responsable de la promotion de la province du Tyrol), a ensuite présenté certains faits et statistiques intéressants concernant l'offre touristique du Tyrol ainsi qu'une vue interne sur l'efficacité de l'actualisation des efforts de marketing – en vue de conserver au Tyrol un chiffre constant de 10 millions de visiteurs par an.

Nous nous sommes régalés au déjeuner d'affaires de première qualité à l'internat de l'école 'Zellerhof', qui ressemble plutôt à un hôtel ordinaire de style tyrolien qu'à un foyer pour étudiants. L'hôtel accueille en effet, pendant les vacances scolaires, des touristes aussi bien en hiver qu'en été - une bonne solution pour couvrir une part des frais.

L'après-midi était réservée aux contributions des participants au séminaire et à l'échange d'informations sur des projets scolaires ainsi que sur d'autres sujets d'intérêt commun : la manifestation de collecte de fonds à l'école de Bled, le tourisme d'hiver dans l'Extrême-Orient russe (région de Vladivostok - présenté par Valentina, qu'un vol de 14 heures n'a pas empêché de venir à Zell !), les différents circuits gastronomiques et types de vacances d'hiver en Lettonie, le projet finlandais basé sur les technologies d'information visant à améliorer l'orientation des habitants et des visiteurs étrangers, les efforts en matière de formation professionnelle de l'école membre de Malte, les projets touristiques dans les écoles de La Haye et d'autres contributions.

Ensuite, Adolf STEINDL a donné un aperçu du système d'éducation autrichien, du travail du groupe HEG et de la dernière compétition de gestion hôtelière et touristique organisée dans le cadre des rencontres/anniversaires de l'AEHT en novembre 2013.

Une courte visite guidée à travers l'établissement d'accueil clôtura le premier jour de travail à l'école. Un excellent dîner de quatre services a confirmé la qualité de la formation pratique de cuisine et de service dispensée par les 'Zillertaler Tourismusschulen'.

Le samedi 5 avril, après un court voyage en train jusqu'au cœur de la vallée du Ziller, vers Mayrhofen, ville qui compte 1,5 millions de nuitées par an (4000 résidents permanents), Andreas LACKNER, directeur général de l'Office de tourisme local, a partagé avec les participants des informations très précieuses sur le marketing moderne d'une destination touristique à forte fréquentation. Les 90 membres du personnel, employés auprès de différentes sous-unités de l'Office du tourisme, travaillent avec un budget de 6 millions et demi d'euros par an pour mettre

régulièrement à jour l'offre touristique et inciter les citoyens de toute l'Europe à venir profiter de cette destination. Lors de la visite des délégués de l'AEHT, ils étaient en train de lancer un nouvel événement nommé " Altitude Comedy Festival " avec à l'affiche les meilleurs comédiens britanniques, destinés à attirer 6000 personnes (supplémentaires) pendant le week-end en question.

Un autre moment fort du séminaire consistait en un transfert en bus suivi d'une balade spectaculaire en remontées mécaniques, amenant les délégués à une altitude de 3250 mètres au-dessus du niveau de la mer, où ils bénéficiaient par moments (si le temps le permettait ...) d'une vue sur un paysage à couper le souffle, ainsi que d'un déjeuner au restaurant tyrolien, précédé par une séance d'information sur la gestion du transport et de l'accueil des touristes en haute montagne.

Une aventure particulière figurait ensuite au programme, à savoir un tour au sein de la glace éternelle. Le " Palais de glace ", une offre vraiment moderne et attrayante pour les touristes, se doit d'être vécue personnellement : basse température, des cristaux de glace, cascades gelées, passage d'un niveau à l'autre à l'aide d'échelles pour pouvoir admirer une chapelle souterraine, etc.

Dans la soirée, Bruno faisait preuve de compétences pratiques considérables en conduisant le groupe en minibus de l'école à un restaurant situé en haut d'une pente raide, où pour clôturer l'atelier a eu lieu le traditionnel dîner d'adieu typiquement autrichien: bouillon agrémenté de 3 ingrédients différents: nouilles, boulettes à base de semoule et de pâte à base de chapelure, escalope viennoise accompagné de salade de pommes de terre et une assiette gourmande de desserts.

Persuadés d'avoir passé d'excellentes journées au Tyrol en Autriche, très enrichissantes d'un point de vue professionnel et personnel, les participants se sont donnés rendez-vous l'année prochaine du 16 au 19 avril 2015 pour un 6e séminaire HEG mettant l'accent sur la culture et le tourisme dans la ville à Riga / Lettonie, qui sera capitale européenne de la culture en 2014. Edgars CERKOVSKIS, chef du département de production alimentaire de l'école de Riga, se chargera de l'organisation de ce séminaire.

Les membres de l'AEHT, qui n'ont pas pu assister à ce séminaire, peuvent consulter et télécharger tous les documents y afférents sur la page Internet de l'AEHT : www.aeht.eu/enseignement/superieur.

6. Autres séminaires et interventions des membres du Bureau

Séminaire de gestion de l'AEHT sur les styles de leadership

Lors des 26èmes Rencontres de l'AEHT, le Vice-Président de l'AEHT, Herman SIEBENS, a dirigé un séminaire de formation sur les styles de leadership. Le séminaire a été un succès et M. SIEBENS est satisfait du nombre croissant de participants aux séminaires de gestion de l'AEHT.

Le séminaire qu'Herman SIEBENS tiendra lors des 27^{ème} Rencontres de l'AEHT à Belgrade en Serbie sera consacré à la prévention du stress au travail.

Atelier de travail sur le réseautage

En réponse aux résultats peu concluants de l'enquête « Que faites-vous au niveau national pour améliorer la coopération au sein de votre réseau d'écoles membres » menée auprès des Représentants nationaux, un groupe de travail dirigé par M. SIEBENS s'est réuni lors de la réunion du Comité Directeur en mars 2014 à Belgrade pour essayer de comprendre les pratiques de réseautage entre les écoles membres de l'AEHT.

Le groupe de travail composé de membres du Comité Directeur, s'est penché entre autre sur la validité des affirmations suivantes :

1. En raison de leur identité spécifique, les écoles diffèrent trop pour vraiment apprendre les unes des autres.
2. Copier la méthode d'une autre école n'apportera aucun profit étant donné que les gens pratiquent déjà leur propre méthode.
3. Les écoles hôtelières et touristiques dans mon pays n'ont pas de problèmes ou de questions à débattre en commun.
4. Comme les entreprises, les écoles sont concurrentes les unes des autres et la coopération si réelle et honnête soit-elle n'est qu'une illusion.
5. Dans mon école, la majorité des collègues n'est pas disposée à coopérer avec des collègues d'autres écoles.
6. Dans mon école, les enseignants ne s'intéressent pas aux projets internationaux.

Conclusions:

1. Il existe une différences entre les écoles étatiques, privés et officielles.
2. Les compétences linguistiques posent des problèmes.
3. Le fait d'apprendre des meilleures pratiques est perçu comme très positif.
4. La distance est considérée comme un problème (frais de déplacement). Faut-il envisager la coopération non – physique?
5. Changer est vu comme une menace, les gens sont réticents au changement.

Comment développer ce sujet ?

Lorsque nous interrogeons les écoles sur leur réseautage externe, ils parlent exclusivement du réseautage national de leur école. Mais il s'agit ici d'analyser leur mise en réseau international.

Il n'y a presque pas de réseau entre les écoles d'un même pays membre de l'AEHT. Cela signifie que le réseautage national au sein du réseau de l'AEHT n'existe pas (sauf pour certains pays: le Portugal, la Flandre en Belgique, la Croatie).

Ce dernier point, cependant, est d'une grande importance pour l'AEHT et doit donc être amélioré à l'avenir. Les Représentants nationaux jouent un rôle crucial dans cette entreprise. Cela sera la question centrale de la réunion à Belgrade et des futures réunions du Comité Directeur.

Séminaire « Patrimoine mondial de l'UNESCO – Les défis pour l'hôtellerie de Coimbra »

Le lendemain de leur réunion de travail du 8 – 9 juillet 2014 à Coimbra (PT), les membres du Bureau de l'AEHT (excepté Klaus ENENGL et Neeme RAND) ont assisté au séminaire «Patrimoine mondial de l'UNESCO – Les défis pour l'hôtellerie de Coimbra» organisé par la Faculté de Droit de l'Université de Coimbra.

La Secrétaire générale, Mme Nadine SCHINTGEN, et le Vice-Président, Herman SIEBENS, faisaient partie des nombreux intervenants conviés au séminaire dont voici le programme:

09h30 Séance d'ouverture des entités organisatrices

10h00 Groupe 1

Ana ALCOFORADO – Musée National Machado de Castro

Clara ALMEIDA SANTOS - Régents de l'Université de Coimbra

	Luís VEIGA - Association des Hôtels du Portugal
	Nadine SCHINTGEN - Association européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme
11h30	Pause café
12h00	<u>Groupe 2</u>
	Sergio GUERRERO - Directeur du Contrôle Dpt stratégique de TP
	Javier MELGOSA - Université de Salamanque
	Herman SIEBENS - Wemmel - Hôtel, Bakkerij, Toerisme & Sport
13h00	Débat
13h30	Clôture
13h45	Pique-nique dans le jardin botanique de l'Université de Coimbra (*) avec Intervention de Paul TRINCÃO - Directeur du Jardin botanique
15h00	Visite guidée de l'Université et de la ville Coimbra

7. Compétitions et autres manifestations

Concours international du jeunes Barmen – Eurocup 2013

C'est dans la charmante ville de Prešov en Slovaquie que l'Hotel Academy Prešov a organisé pour la 21ème année consécutive, du 22 au 23 octobre 2013, le « Concours International de jeunes Barmen – Eurocup 2013 ».

L'édition 2013 de cette compétition a accueilli un total de 37 concurrents de 11 écoles membres de l'AEHT dans 7 pays (République tchèque, Finlande, Lituanie, Hongrie, Pologne, Slovénie et Ukraine) et 26 concurrents d'écoles slovaques non-affiliées à l'AEHT.

L'organisation du concours avait été minutieusement préparée et les différentes prestations furent brillamment réussies. Les épreuves du concours – « Classic » et « Flair » – se sont déroulées sans faille et ont témoigné du haut niveau de maîtrise des élèves participants. Le matériel, les ingrédients, le temps alloué, la décoration des verres - tous ces aspects sont régis par des règles strictes et ont été évalués par un jury hautement qualifié.

Dans la catégorie « classic » pour individus, les meilleurs jeunes barmen ont remporté un total de 13 médailles d'or, 27 médailles d'argent et 38 médailles de bronze. 6 médailles d'or, 13 médailles d'argent et 20 médailles de bronze ont été remis aux meilleures équipes dans la même catégorie pour équipes.

Des prix spéciaux ont également été distribués aux gagnants de l'épreuve écrite, les gagnants du meilleur cocktail « fantaisie » (medium drink) et du meilleur cocktail sans alcool. Un autre prix spécial a été parrainé par l'association des barmen slovaques et "Miss Eurocup 2013" a également été récompensée par un prix spécial.

La réussite de l'Eurocup 2013 à Prešov est due à l'engagement de l'ensemble de l'école - de son directeur, de ses professeurs et de tous ses étudiants. Tous ont parlé d'une seule voix et tous ont travaillé avec dévouement jusqu'à tard dans la nuit, toujours à l'écoute des besoins de leurs clients! Si vous voulez mieux connaître cet événement ainsi que l'hospitalité incomparable des citoyens de cette ville agréable, alors n'hésitez pas à venir en octobre 2014 à Prešov pour participer à l'Eurocup 2014!

9^{ème} Concours de Bar G&T

La 9^{ème} édition du concours de barmen - la coupe G & T – s’est déroulée du 1^{er} au 4 avril dernier au Lycée des Métiers de la restauration et du tourisme de Bled.

Le concours a accueilli une fois de plus une vingtaine de jeunes barmen en provenance de six pays européens: la Slovénie (12), la Croatie (4), République tchèque (2), la Slovaquie (2), l’Autriche (2) et le Portugal (2).

Comme chaque année, le concours a été organisé sous la supervision de l’AEHT (Association européenne de l’Hôtel et Tourisme écoles), qui a donné une touche spéciale à ce genre de compétition.

Les étudiants de la dernière année du Lycée de restauration et du tourisme Bled organisé la compétition sous la supervision de M. Pierre MIHELICIC et M. Joze ZALAR. Ils ont pris soin de la partie de la concurrence ainsi que de la préparation et le service des aliments et boissons.

L’édition de cette année différait de celles du passé en ce qui concerne la composition des équipes, qui comprenaient non seulement un barman mais également un cuisinier, qui se retrouvaient en même temps sur scène pendant la compétition. Chaque barman devait préparer un cocktail, qui se mariait au mieux avec les amuse-gueules (finger food) concoctées par son partenaire cuisinier. Les participants durent également passer une épreuve écrite de vérification de leurs connaissances théoriques en la matière.

La partie principale de l’événement consistait à mélanger des apéritifs et à préparer les amuse-bouche sur scène. Les participants étaient obligés de travailler de concert. Les barmen devaient préparer des apéritifs en utilisant Finlandia vodka et jus VIPI, produits des principaux sponsors de la compétition. Leur sponsor, SPIRITUEUX G3, a également fourni ‘Xenia liqueur vodka’. Les cuisiniers devaient préparer 8 unités d’amuse-bouche (dont 4 végétariens), qui se mariaient au mieux selon leur goût, leur couleur, leur odeur avec le cocktail préparé. Plus le cocktail était adapté aux amuse-bouche, meilleur était le score obtenu. Le suivi et l’évaluation des concurrents étaient assumés par des membres expérimentés de l’Association slovène des barmen ainsi que par des Chefs parmi les meilleurs de la Slovénie. Les préparations du cuisinier et du barman furent notées séparément, ainsi que leurs performances sur scène. Cependant, pour l’épreuve écrite les points furent attribués en commun.

VARGA Patrik et HVIZDAKOVA Diana (SK-01, Prešov) remportèrent le premier prix, suivi de Kateřina VLCKOVA et Daniel CALTA (CZ-04, Pobebrady) à la deuxième et Aleš PADOVNIK et Lea GASPERSIC (SLO-01, Bled).

Les organisateurs prévoyaient dès le départ la participation de nombreux concurrents talentueux et décidèrent d’accorder une récompense supplémentaire au concurrent présentant le meilleur travail technique de barman, prix remporté par Tina BENCIC (CR-10; Pula) ainsi qu’au concurrent avec la meilleure technique en cuisine, récompense obtenue par Andrej KAMIN (SLO-09; Ljubljana). D’autre part, Le prix pour le meilleur cocktail fut décerné à Patrik VARGA (SK-01; Prešov) et pour le meilleur amuse-bouche à Diana HVIZDAKOVA (CZ-04; Pobebrady).

L’étudiante Ms Anja PECMAN fut chef de file de la compétition alors que M. Tim PERIC était responsable de la restauration et M. Martin DOLJAK de la sélection net de la préparation des aliments.

L’objectif principal de ce projet était de donner l’occasion aux jeunes barmen de mettre à l’épreuve leurs compétences en matière de préparation de boissons et aux jeunes cuisiniers leurs savoir-faire en matière de préparation d’amuse-bouche, tout en rencontrant de nouvelles personnes, en élargissant leur cercle de connaissances et en profitant des curiosités de la Slovénie.

Les sociétés G3 SPIRITS, Brewery Union et les Jus de fruits VIPI étaient les principaux sponsors de l'événement, mais beaucoup d'autres ont également soutenu le concours. Nous profitons de l'occasion pour remercier tous ceux qui ont contribué à l'organisation et au succès de cet événement.

Festival « Saveurs & Cinéma – Algarve'14 »

Du 2 au 4 avril 2014, l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de l'Algarve a organisé pour la onzième fois son événement de renommée internationale, intitulé « Saveurs & Cinéma – Algarve '14 ».

Le fait de réunir 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.

Outre les expériences échangées et les compétitions loyales organisées entre les 40 participants répartis en 10 équipes, cet événement a requis la collaboration à différents niveaux de tous les élèves de l'école d'accueil, impliquant l'ensemble de la communauté scolaire et fournissant plusieurs occasions à l'évaluation pratique. Il offrait également plusieurs opportunités à l'interaction sociale et culturelle entre les participants.

16ème édition du Concours international Bartolomeo Scappi

Le 16ème 'Concours international d'œnogastronomie "Bartolomeo Scappi" ' a été organisé du 7 au 9 avril 2014 à Castel San Pietro Terme (I) par l'école IIS 'Bartolomeo Scappi' en collaboration avec les «Cuochi Associati Professionisti Italiani – Cuisiniers associés professionnels italiens», une association italienne de chefs professionnels.

Le concours, qui fait partie de la manifestation 'Very Slow Italia' et qui a été subventionné par l'AEHT, devait permettre aux étudiants de se mesurer les uns aux autres tout en apprenant à mieux connaître les produits du terroir d'accueil grâce aux concours (de cuisine, de pâtisserie, de bar et de sommellerie-réservé aux écoles italiennes) et aux visites organisées en marge de l'événement.

La 16^{ème} édition de cette manifestation a accueilli 75 participants de 21 écoles affiliées à l'AEHT dans 7 pays européens, dont 12 écoles italiennes et 9 écoles étrangères.

2^{ème} Festival Poisson & Art culinaire d'Aveiro

Comme la région d'Aveiro est très riche en poissons, l'objectif principal de ce concours est la mise en scène de cette ressource naturelle par la préparation d'un menu où le poisson constitue l'ingrédient principal et où le poisson de la région d'Aveiro est présenté comme un produit d'excellence et apprêté par les candidats.

Les objectifs du concours sont:

- encourager les jeunes au développement de leur formation;
- encourager la concrétisation professionnelle;
- développer l'autonomie et le travail en équipe des participants.
- développer les échanges sociaux et culturels.
- promouvoir l'échange d'expériences et de connaissances entre les participants.
- promouvoir la ressource naturelle de la région, le poisson.

Le concours de cuisine et de service à table a été supervisé par un jury spécialement conçu pour cette occasion.

Dans le cadre de cette manifestation, l'École de formation professionnelle de tourisme d'Aveiro a accueilli (du 9 au 12 avril 2014) 14 participants et leurs délégations des écoles portugaises suivantes :

2^{ème} Festival Poisson & Art culinaire d'Aveiro – liste des participants
Instituto Politécnico da Guarda (PT)
Escola Profissional Praia da Vitória (PT)
Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra (PT)
Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António (PT)
Escola Superior de Turismo de Seia (PT)
Escola Profissional de Hotelaria de Fátima (PT)
Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste (PT)

Considérant qu'aucune école étrangère ne s'était inscrite au concours et que de ce fait les critères d'octroi n'étaient pas remplis, les organisateurs n'ont pas pu toucher la subvention initialement réservée par l'AEHT pour l'organisation de cette manifestation.

10 FEST AÇORES 2014 – 10 jours, 10 chefs

En 2012, l'École de Tourisme et d'Hôtellerie des Açores a organisé le premier festival culinaire intitulé « 10 Fest Açores 2012 - 10 jours, 10 chefs » sur l'île São Miguel (PT) pour célébrer le 10^e anniversaire de l'école. Le festival a été un énorme succès et la 2^e édition l'a confirmé comme étant l'un des meilleurs festivals gastronomiques des Açores et du Portugal.

Pendant les 10 jours du festival, les étudiants et leurs enseignants ont l'occasion de découvrir le véritable esprit des Açores. Le festival vise également à donner une approche contemporaine de la gastronomie des Açores, mettant en évidence les produits locaux, tels que le poisson, la viande, les produits laitiers, les fruits et légumes du terroir régional.

10 chefs préparent 10 repas différents pendant 10 jours. Chaque chef travaillera avec l'équipe de l'école pour préparer et servir un repas pour environ 80 convives. Cet exercice donne aux étudiants et aux enseignants l'occasion de travailler côte à côte avec des chefs renommés du milieu professionnel.

Malheureusement, aucune école étrangère n'a participé à l'édition 2014 du festival. Les participants étaient tous issus d'écoles hôtelières portugaises. Les critères d'octroi permettant de toucher la subvention réservée par l'AEHT pour l'organisation de cette manifestation n'étaient donc pas remplis.

8. Noëls d'Europe 2013

La 22^{ème} édition des Noëls d'Europe, la fête des traditions culinaires et culturelles européennes, s'est déroulée du 9 au 13 décembre à Marseille en Provence. La Capitale européenne de la Culture 2013 a accueilli 16 délégations d'écoles d'hôtellerie et de tourisme de 13 pays.



16 délégations d'écoles d'hôtellerie et de tourisme de 13 pays européens viennent de fêter les Noëls d'Europe à Marseille

Les Noëls d'Europe, une action de formation pratique de dimension européenne sur le thème des festivités de Noël, se tiennent chaque année dans un autre pays sous l'égide de l'AEHT.

Ainsi, le Lycée hôtelier de Marseille a accueilli seize écoles membres de l'AEHT de treize pays européens (Autriche, Croatie, Danemark, Espagne, France, Italie, Lettonie, Luxembourg, Portugal, Slovaquie, Slovénie, Suède et République Tchèque) pour la vingt-deuxième édition de cette manifestation. C'était une occasion rêvée pour ces écoles de présenter les traditions culinaires, culturelles et gastronomiques de leur région.

Depuis maintenant trois ans, la manifestation bénéficie du soutien financier vital du programme communautaire Jeunesse en Action. L'inauguration (de l'exposition et du buffet européen) a été honorée par la présence de MM Patrick THEVENIN et Gérard VITALIS, tous deux adjoints au maire des 6^e et 8^e arrondissements de Marseille, de Mme Agnès VAFFIER, proviseur de l'école organisatrice, de Mme Christiane KELLER, fondatrice des Noëls d'Europe, ainsi que de Mme Nadine SCHINTGEN, Secrétaire générale de l'AEHT.

L'après-midi du mardi 10 décembre, une centaine de personnes en tenues folkloriques ou déguisées en personnages de la période de Noël, ont défilé dans les rues du quartier du Panier et au Vieux Port et furent accueillis à la mairie de Marseille par l'adjoint au Maire M. Jacques ROCCA SERRA, qui remercia l'audience de participer à la construction d'une Europe unie, et notamment d'une Europe unie de la Jeunesse.

Labellisée Marseille Provence 2013, la manifestation a accueilli le grand public dans les locaux de l'école hôte, du 10 au 12, autour d'une exposition des arts et traditions de Noël des différents pays représentés.

Alors que des similitudes de coutumes existent entre les pays d'une même région, elles diffèrent souvent beaucoup entre le sud et le nord ainsi qu'entre l'ouest et l'est. Que ce soit aux stands d'exposition montés dans le hall, lors du spectacle à l'amphithéâtre ou au buffet européen au restaurant gastronomique du lycée d'accueil, organisés conjointement par toutes les écoles présentes, les visiteurs pouvaient se rendre compte de la diversité des traditions culturelles et culinaires européennes. A tous moments, ils étaient divertis par les membres de la délégation du Lycée Ermesinde Mersch (LUX), qui faisaient les clowns en tant que 'silly waiters (serveurs farfelus) ou le 'Kleeschen & Housecker' (père Noël et père fouettard).

Du côté des traditions culinaires de Noël, Luka KLEMENCIC du Lycée des métiers de la restauration et du tourisme de Maribor estime qu'un repas typique de sa région doit être composé de roulades de canard avec une sauce aux raisins Jurka – le pinot noir de l'Est, ou de rouleaux de cottage cheese nappés de sauce Tarragon.

Ensuite, il faut passer au poulet farci au sarrasin (Polnjen piscanec z ajdovo) ou au jarret de porc cuit au four (Svinjska krača iz krušne peči) accompagné de pommes de terre rôties. 'Il est également dans notre tradition de confectionner différents articles à la main pour Noël, comme nos cartes de vœux ainsi que les étoiles en paille, les oranges séchées, les noix colorées et les figurines en dentelles, que nous accrochons à notre sapin. Notre 'dentelle d'Ildrija' est d'ailleurs très réputée ; elle a reçu en 2000, une reconnaissance mondiale et la protection du lieu d'origine. Datant de 1696 (et même d'avant), elle est travaillée aux fuseaux et rapportait jadis aux familles de mineurs un revenu supplémentaire.

La délégation slovène de Maribor a préparé des rouleaux de cottage cheese et vous souhaite 'Dober tek – bon appétit'

A l'époque Viking, le Noël danois, "Jul", était la célébration du retour de la lumière, « Aujourd'hui, explique Asta Linda RICE de l'école de Valby, le repas typique de Noël commence, en général, par le gravelax, une entrée à base de filet de saumon cru, mariné et conservé au froid, servi de préférence sur du pain avec une sauce à la moutarde et à l'aneth. Le plat principal est le plus souvent une oie ou un canard farcis de pommes (et/ou de prunes) ou du porc rôti au four jusqu'à ce que la couenne se décolle et durcisse. Le tout est accompagné de pommes de terre caramélisées et de choux nappé d'une sauce brune ».

La délégation de Valby près de Copenhague a confectionné les fameux beignets 'Æbleskiver' sur leur stand. Les jours précédant "le grand jour", des dizaines de biscuits 'spécial Noël', comme les 'Brunkager' ou les 'Pebernødder' sont confectionnés en famille. Les Danois raffolent du pudding au riz et aux amandes ainsi que de leurs beignets 'Æbleskiver', littéralement rondelles de pommes. Pour ces derniers, la pâte est cuite dans une poêle creuse ressemblant à un plat à escargots, ce qui permet d'obtenir des formes sphériques, encore plus délicieuses si elles sont remplies de compote de pommes. Naturellement, le fameux 'Glühwein' ne manque pas à la fête.

Selon les jeunes étudiants de l'Ecole supérieure d'Hôtellerie et de Tourisme Sant Ignasi de Barcelone, il faut absolument préparer pour Noël le pot-au-feu catalan 'Escudella (i carn d'olla)' déjà mentionné au 14^e siècle. Il est servi en deux parties ; le bouillon accompagné de pâtes et/ou de riz est servi en entrée et la viande avec les légumes en plat principal. Si le plat est servi en pot-au-feu il porte le nom de 'escudella barrejada'. En dessert, on trouve normalement du 'turrón' (touron en fr.), le nougat ibérique, pour lequel il existe de nombreuses recettes différentes. Il s'agit d'une confiserie à base de miel, de sucre, de blanc d'oeuf, et d'amandes entières ou pilées. Les Espagnols adorent également les 'polvorones', une pâte d'amandes grillées au goût de cannelle et de citron, assez grumeleuse, qu'il faut pétrir/malaxer avant de consommer pour qu'elle ne s'effrite pas. Le Caga Tió ou encore Tió de Nadal (« Bûche de Noël » en catalan) est une bûche de l'âtre que les enfants décoorent, 'nourrissent' et recouvrent d'un drap rouge pour la nuit à partir du 8 décembre. Le jour de Noël on le bat avec des bâtons en

chantant des chansons pour le faire 'chier' des cadeaux, mais il n'apporte que des petits cadeaux, les grands étant seulement apportés par les Rois Mages le 6 janvier.

Au Portugal, dans la région de Coimbra (entre autres), on sert les cailles aux marrons dans un nid de Kadaïf en entrée, les filets de morue dorés sur un lit de feuilles de navet et de purée de pois chiches en plat principal, suivies de feuilletés aux œufs et de riz au lait. De nombreuses familles servent également entre Noël et l'Épiphanie le bolo – rei, la galette des rois, une sorte de brioche aux fruits confits avec des fruits secs en garniture. La coutume oblige celui qui trouve la fève à payer le gâteau de l'année suivante. Cette tradition existe également en Espagne avec le gâteau 'Roscón de Reyes' à la différence près que celui-ci contient et une fève et une figurine de roi. Celui qui trouve la première connaît le même sort qu'au Portugal, et celui qui trouve la figurine reçoit la couronne du roi. La délégation de Coimbra en habits universitaires, en vêtement ethnique de Tricana ainsi qu'en tenues de la 'Confraria da Doçaria

La gastronomie luxembourgeoise étant fortement influencée par celles des pays voisins et de ceux de ses immigrés, pour éviter de présenter des mets déjà exposés sur d'autres stands, le Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck (LTHAH) a préféré faire déguster le fameux 'Bammkuch (gâteau-arbre)' ainsi qu'un excellent jambon régional servi avec un crémant luxembourgeois. Pour le buffet européen, les trois élèves du LTHAH encadrés par leur enseignant, avaient prévu, en outre, de concocter un « Kuddelfleck ». Ce mets à base de panse de bœuf a longtemps été considéré comme un plat du pauvre. Il s'agit en fait de l'une des plus anciennes spécialités de ce pays et il en existe également de nombreuses variantes.

En Slovaquie, le menu typique de Noël comprend une sorte d'hostie qu'on trempe dans le miel (Oblátky smedom/ceswakom) – une pâtisserie aux graines de pavot (Opekance s makom), une soupe aux choux, aux champignons et saucisses (Kapustnica) ainsi que la Carpe frite accompagnée de salade de pommes de terre (Vyprážený kapor so zemiakovým šalátom). Le repas s'arrose de vin chaud Hriato ou de Medovina chaud (Hydromel - boisson fermentée d'eau et de miel) agrémenté de morceaux de gingembre et de pommes.

Un atelier spécial fut organisé par M. Bernard VERGIER de l'école hôte, portant sur les mets indispensables pour la Noël provençale. Sachant que "le repas gastronomique des Français" est inscrit depuis le 16 novembre 2010, au patrimoine mondial immatériel de l'humanité, les participants étaient avides d'en savoir plus sur les traditions culinaires du sud de la France.

Le repas de la Noël provençale commence toujours par un apéritif servi avec des olives sous toutes leurs formes, des crudités et de petits toasts à la saveur du midi accommodés d'anchoïade, de caviar d'aubergine, de tapenade et/ou d'aïoli. Les Provençaux sont également très friands d'artichauts (violets) à la barigoule. Sur la côte méditerranéenne de nombreuses recettes de poissons, souvent héritées des pêcheurs, sont incontournables à Noël, notamment la fameuse Bouillabaisse, la Bourride, la Brandade de morue (spécialité nîmoise), etc.

Quelques spécialités, dont raffolent les gardians (cowboys) de la Camargue et les marins du Rhône, se trouvent également sur le menu de Noël : la daube/gardiane de taureau, une sorte de plat en sauce, ainsi que la brouffade ou grillade St Gilloise, une superposition de tranches de steak de taureau, d'oignons, de câpres, d'anchois, arrosée de vin blanc et mijotée longuement à petit feu. Les légumes du soleil ne doivent pas manquer au rendez-vous et entrent dans la composition de nombreuses préparations, comme la ratatouille et le tian (gratin). Le repas de la veille de Noël, le « gros souper », est servi sur une table recouverte de trois nappes blanches, symbolisant la trinité, sur laquelle sont disposés treize pains, les douze petits représentant les apôtres et le plus grand le Christ. Dans certaines familles une place, la place du pauvre, est réservée à un éventuel malheureux qui se présenterait.

La coutume veut qu'on présente sur la table les 13 desserts provençaux, appelés 'calenos', notamment des fruits frais ou secs, des nougats, des biscuits (p.ex. les oreillettes), la fougasse à

fleur d'oranger et la pompe à huile (sorte de brioche), qui seront dégustés au retour de la Vigile de Noël (messe de minuit) et resteront sur la table jusqu'au 27 décembre. Les 13 desserts varient de localité en localité et de famille en famille. Les desserts sont bien sûr arrosés avec du vin cuit ou du vin muscat. Avant d'aller se coucher on ne dessert pas la table car, dans la nuit, les âmes des ancêtres viendront se réunir autour de la table. Et, pour éviter que les mauvais esprits puissent grimper sur la table, on relève les quatre coins de la nappe.

Autant de belles traditions que la centaine de participants européens ont partagé pendant une semaine avec leurs homologues du Lycée hôtelier de Marseille, les écoles avoisinantes ainsi que la population locale, avant de se dire au revoir lors d'une soirée de clôture autour d'un dîner de gala 'à la Marseillaise' sensationnel.

La délégation de Prešov (HR) organisera la prochaine édition des Noëls d'Europe en 2014 en présence de Nadine SCHINTGEN, Secrétaire générale de l'AEHT.

Un reportage détaillé illustré de photographies de Nadine SCHINTGEN se trouve dans la 22^{ème} édition du bulletin interne de l'AEHT sur : www.aeht.eu

Noëls d'Europe – participation				
Année	Ville	Participants	Pays	Ecoles
2013	Marseille	99 *	13	16
2012	Budapest	100	14	19
2011	Zagreb	96 ***	15	20
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	7	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
1993	Kaysersberg	110	10	11

* hormis l'école organisatrice / ** chiffre reste à être confirmé par les organisateurs / *** hormis les écoles croates venues en renfort pour aider les organisateurs

9. Périodes d'observation pour enseignants

Début 2012, les négociations avec le groupe STARWOOD, qui 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, ont abouti à un accord avec l'AEHT.

En 2013, cette collaboration est entrée dans sa 2^e phase et les mêmes périodes d'observation qu'en 2012 furent proposées aux enseignants des écoles membres de l'AEHT. Durant cette année, 6 enseignants ont demandé un placement en entreprise pour des périodes d'observation.

Depuis le début de l'année 2014, l'AEHT a reçu 4 demandes de placement ce qui dépasse le quota pour cette période par rapport aux années précédentes.

Nom	Ecole & code AEHT	Destination & hôtel	Département
2011 – 2012			
Renato Caria	ISLA Lisboa P 10	W Istanbul	Gestion des recettes
Federica Mostardi	Montcatini Termini – Pistoia I 69	W Dublin	
Eva Maria Gleich	HLT Bad Leonfelden A 04	W Dublin 20-31/08/2012	Service chambres
Eva Maria Breitenfellner	HLT Bad Leonfelden A 04	W Dublin 20-31/08/2012	Service chambres
2013			
Theo Verkoyen	KHBO, Brugge B 20	W Istanbul 25/01-02/02/2013	Service chambres
Theo Verkoyen	KHBO, Brugge B 20	Sheraton Amsterdam Airport 23-30/01/2013	Réception
Hervé Le Bras	Lycée Ste. Anne, St. Nazaire F 20	Brussels Airport Hotel 01-05/07/2013	Réception
Mirja Rautiainen	Savo Vocational College, Kuopio FIN 03	W Dublin 11-23/10/2013	Réception
Mari Vartiainen	Savonia University FIN 19	Brussels Le Méridien 04-10/11/2013	Cuisine / restaurant
Alois Fertala	Kärtner Tourismusschulen, Warmbad A 16	W Istanbul 15/06-31/07/2013	Gestion des recettes
2014			
Anna-Maria Saarela	Savonia UAS Fin 19	W Istanbul 10-14/11/2014	Département un jour
Sirli Kõreste	Tallinn School of Service EE 02	Le Méridien, Brussels 09-20/07/2014	Département conférences
Manuela Carvalho	Escola de Hotelaria e Turismo de Douro	Le Méridien Etoile, Paris	Département marketing

	Lamego P 11	21/07-01/08/2014	
Peter Mihelcic Boza Grafenauer	Vocational College for Catering and Tourism Bled SL 001	West Hotel Istanbul Dates à déterminer	Département à déterminer

Conditions de participation des enseignants:

- Logement à l'hôtel d'accueil à tarif avantageux tel qu'accordé au personnel du groupe (hébergement à l'hôtel d'accueil non obligatoire) ;
- Repas pris au restaurant du personnel gratuits, 50% de remise sur repas pris au restaurant de l'hôtel ;
- Frais de transport remboursés jusqu'à concurrence de €200 par l'AEHT ;
- Le professeur est présent en tant qu'observateur et n'est pas obligé de travailler ;
- Pour couvrir les coûts administratifs, l'AEHT perçoit des frais de dossier de €80 euros par participant, hormis les participants des pays suivants : Albanie, Biélorussie, Bosnie Herzégovine, Croatie, République de Macédoine, Monténégro, Russie, Serbie et Ukraine. Les frais de dossier sont déduits des frais de déplacement.

10. Réunions

Réunions du Bureau

11 novembre 2013	Navire « Costa Mediterranea », mer méditerranéenne
28 février 2014	Belgrade (SBR)
8 – 9 juillet 2014	Coimbra (PT)

Réunions du Comité Directeur

12 novembre 2013	Navire « Costa Mediterranea », mer méditerranéenne
01 mars 2014	Belgrade (SBR)

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

Assemblée générale

13 novembre 2013	Navire « Costa Mediterranea », mer méditerranéenne
------------------	--

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.

11. Représentations

Dans la mesure du possible, le Bureau a répondu aux invitations des organisateurs et a délégué un de ses membres ou un membre de son Conseil des Sages aux manifestations organisées par les écoles adhérentes sous l'égide de l'AEHT.

Date	Manifestation	AEHT représentée par :
Octobre 2013		
22 – 23 octobre 2013	Concours 'Eurocup 2013' du jeune barman, Prešov (SK)	Natalia KOMANICKA
Novembre 2013		
10 – 15 novembre	26 ^{ème} Rencontres de l'AEHT, croisière sur le navire Costa Mediterranea : Savone – Barcelone – Palma – Ajaccio – Marseille – Savone, (I-E-F)	Membres du Bureau, membres du Comité Directeur et plusieurs membres du Conseil des Sages
Décembre 2013		
8 – 14 décembre	22èmes Noël's d'Europe, Marseille (F)	Nadine SCHINTGEN Natalia KOMANICKA Remco KOERTS
Mars 2014		
reporté à septembre 2014	Séminaire sur "Kolobrzeg – pays des saveurs de la mer, Kolobrzeg (PL)	
Avril 2014		
1 – 3 avril	Séminaire «Le futur des écoles centrés sur l'élève », Ecole professionnelle de Kuressaare (Regional Training Center), Kuressaare (EE)	Orateur : Herman SIEBENS <i>Sujet : « L'école du futur »</i>
1 – 3 avril	9 ^{ème} Concours de Bar G&T, Bled (SI)	
2 – 4 avril	Saveurs & Cinéma - Algarve'14, Faro (PT)	Ana Paula PAIS
3 – 6 avril	Séminaire pour professeurs et directeurs (pour niveaux CEC 5 et plus) sur le management dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme dans les destinations alpines' Zell am Ziller (AT)	Nadine SCHINTGEN
7 – 9 avril	16 ^{ème} édition du concours international Bartolomeo Scappi, Castel San Pietro Terme (IT)	
9 – 12 avril	2 ^e Festival 'Poisson & Art culinaire d'Aveiro', Aveiro (PT)	
22 – 27 avril	Parlement des jeunes de l'AEHT sur le thème des 'technologies de l'information et de la communication et l'avenir du tourisme, Porec (HR)	
Mai 2014		
reporté à Pâques 2015	Séminaire sur les 'Vins du Douro – l'expérience d'une émotion', Lamego (PT)	
Juin 2014		
19 – 26 juin	10 FEST ACORES 2014 – 10 jours, 10 chefs,	

	Ponta Delgada, île São Miguel (PT)	
Juillet 2014		
10 juillet	«Patrimoine mondial de l'UNESCO – Les défis pour l'hôtellerie de Coimbra», séminaire organisé par la Faculté de Droit de l'Université de Coimbra, Coimbra (PT)	Orateurs : Nadine SCHINTGEN <i>Sujet: « Luxembourg-Ville, patrimoine de l'UNESCO (depuis 1994) - Impact sur l'hôtellerie et le tourisme - 20 ans après. »</i> Herman SIEBENS <i>Sujet : « United Colors of Beton »</i> Présents dans l'auditoire : Ana Paula PAIS Remco KOERTS

12. Publications

Bulletin d'information électronique (AEHT newsletter)

En 2007, le siège a innové avec un nouveau support de communication, à savoir le bulletin d'information électronique appelé bulletin interne. Ce support remplace en grande partie les circulaires d'information et il est recommandé d'y jeter un coup d'œil pour ne pas rater d'importantes annonces et échéances ainsi que certaines indications importantes sur les activités organisées en collaboration avec l'AEHT !

L'exercice 2013/2014 a compté 2 éditions importantes du bulletin interne de l'AEHT :

Bulletin interne no 22 paru en décembre 2013 et comprenant deux principaux articles, l'un sur les rencontres-anniversaire de l'AEHT tenues sur un navire de croisière et l'autre sur les Noël d'Europe à Marseille.

Bulletin interne no 23 paru en mai 2014 et comprenant d'intéressants articles sur le séjour des Représentants nationaux au Belgrade (SRB), du Parlement des Jeunes à Poreč (HR), du séminaire de l'enseignement supérieur à Zell am Ziller (AT) ainsi que une contribution sur la Coupe Georges Baptiste organisée à Beringen-Mersch (LU).

Site Internet de l'AEHT : www.aeht.eu

L'actuel 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.

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. Un grand merci va à Louis ROBERT, Adolf STEINDL, John Rees SMITH, Nadine SCHINTGEN ainsi qu'à tous

les organisateurs de manifestation qui, par des articles et/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 l'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.

Nouveau logiciel pour gérer la base de donnée des membres de l'AEHT

L'ancien dispositif visant à faciliter aux gestionnaires la mise à jour (périodique) en ligne des données des membres et qui était également utilisé pour la gestion des inscriptions aux Rencontres annuelles a été remplacé en 2014 par un nouveau logiciel permettant de gérer plus efficacement ces opérations. La nouvelle application, conçue par le webmaster de l'AEHT, Ahti PAJU, est opérationnelle depuis avril/mai 2014.

Ce qui change principalement avec le nouveau logiciel est que les membres de l'AEHT sont dorénavant responsables de l'actualisation régulière des informations les concernant dans la base de données. Auparavant cette tâche était assurée par le secrétariat de l'AEHT.

Annuaire AEHT sur DVD

Le contenu de l'actuel annuaire de l'AEHT sur DVD a été finalisé en juillet 2013 et distribué aux écoles membres de l'AEHT avec la brochure commémorant le 25^{ème} anniversaire de l'AEHT.

Routages envoyés aux membres de l'AEHT

Suite aux restrictions financières opérées par le Bureau fin 2005, les routages postaux ont été remplacés depuis lors par des communications électroniques à l'exception d'un envoi postal effectué en été-automne 2013 distribuant les brochures-anniversaire aux écoles qui n'ont pas participé aux 26^{ème} Rencontres annuelles de l'AEHT en novembre 2013.

13. Communications électroniques

Vu les restrictions budgétaires et l'urgence de certaines communications, le recours au courrier électronique s'avère 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 2013-2014, les communications électroniques suivantes ont été faites aux membres de l'AEHT :

Date	Destinataires	Contenu de l'envoi
2013		
24 juillet	Membres de l'AEHT	Information sur les congés annuels du siège de l'AEHT
14 août	Membres de l'AEHT	Demande du département international de l'institut russe VSUES - branche d'Artem pour visiter et s'échanger avec des écoles membres après les

		Rencontres 2013 sur les approches d'enseignement, leurs interactions avec le monde professionnel, etc.
16 août	Membres de l'AEHT	Rapport d'activité 2012/2013 de l'AEHT ainsi que la liste des Représentants nationaux nouvellement élus
9 septembre	Comité Directeur	Demande de l'école pakistanaise ITHM de Faisalabad pour visiter après les Rencontres 2013 quelques écoles membres (principalement en Italie)
11 septembre	Comité Directeur	Appel à candidature pour les élections du nouveau Bureau de l'AEHT (mandat du 12 novembre 2013 à automne 2017)
17 septembre	Membres de l'AEHT	Version EN et FR des documents du concours international du Jeunes Barman – Eurocup 2013 organisé les 22 et 23 octobre 2013 à Prešov (SK)
24 septembre	Membres de l'AEHT	Invitation en FR et EN à l'Assemblée générale tenue le 13 novembre 2013 sur le navire « Costa Mediterranea » ainsi que les formulaires pour la soumission de proposition d'événements AEHT
27 septembre	Comité Directeur	Invitation en FR et EN au Comité Directeur et à l'Assemblée générale tenus les 12 et 13 novembre 2013 sur la Costa Mediterranea
4 octobre	Membres de l'AEHT	Changement de la représentante nationale espagnole et de direction de l'école membre de Sant Ignasi.
29 octobre	Membres de l'AEHT	Changement du programme des Rencontres annuelles 2013, notamment déplacement de l'Assemblée générale
30 octobre	Participants aux Rencontres 2013	Informations et documents en FR et EN concernant les visites guidées offertes par l'école Sant Ignasi à Barcelone.
19 novembre	Membres de l'AEHT	Recherche d'écoles partenaires francophones par le Lycée hôtelier de Vico Equense (Italie) pour organisation d'un échange culturel en 2013-2014
27 novembre	Membres de l'AEHT	LdV projet de mobilité – recherche de partenaires par l'école de Znojmo (CZ)
5 décembre	Membres de l'AEHT	Recherche de partenaire par IIS Patrizi-Baldelli-Cavallotti pour des projets de mobilité dans le cadre du nouveau programme Erasmus + (KA1)
6 décembre	Membres de l'AEHT	Communiqué de presse (en français et en anglais) concernant les Rencontres du 25ème anniversaire de l'Association européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme ainsi que l'annonce des Noëls d'Europe tenus la semaine prochaine à Marseille
19 décembre	Membres de l'AEHT	Vœux de fin d'année

20 décembre	Membres de l'AEHT	Lien vers la vidéo sur les Rencontres du 25ème Anniversaire de l'AEHT: www.youtube.com/watch?v=GQmSuH87_aQ
23 décembre	Membres de l'AEHT	AEHT Newsletter de décembre 2013
28 décembre	Membres de l'AEHT	Information sur « EuroCatering - an online language training project free of charge »
30 décembre	Membres de l'AEHT	Information sur les congés annuels du siège de l'AEHT
2014		
17 janvier	Comité Directeur	Invitation à la réunion du CD à Belgrade et lien vers le compte rendu de la dernière réunion du CD
17 + 20 janvier	Membres de l'AEHT	Invitation et programme du séminaire 'KOŁOBRZEG – LES SAVEURS DE LA MER', organisé du 13 au 16 mars 2014 à Kolobrzeg (PL).
20 janvier et 22 février (rappel)	Membres de l'AEHT	Invitation et programme du séminaire pour professeurs et directeurs (pour niveaux CEC 5 et plus) sur le management dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme dans des destinations alpines', organisé du 3 au 6 avril à Zell am Ziller (AT)
20 janvier	Membres de l'AEHT	Offre d'un soutien au niveau des projets et de partenariats du programme Erasmus+ par l'American Hotel & Lodging Educational Institute
20 janvier	Membres de l'AEHT	Documents concernant les périodes d'observation AEHT au sein d'unités hôtelières du groupe Starwood (en anglais seulement)
27 janvier	Membres de l'AEHT	Invitation, le programme et le formulaire d'inscription au festival "Saveurs & Cinéma '14", organisé du 2 au 5 avril 2014 à Faro (Algarve).
27 janvier	Membres de l'AEHT	7ème appel à candidature de l'Ecole international d'art culinaire de Valladolid pour la participation au programme de formation en matière de gastronomie espagnole (en anglais seulement)
27 janvier	Membres de l'AEHT	Demande de vérification de l'emplacement de chaque école membre sur la carte Google pour le site Internet de l'AEHT
29 janvier	Membres de l'AEHT	Proposition de coopération au sein du réseau de l'AEHT de Docklands Academy, Londres
3 février	Membres de l'AEHT	La version anglaise de l'invitation, du programme et du formulaire d'inscription à la 3e édition du Parlement des Jeunes de l'AEHT, qui aura lieu du 22 au 27 avril, 2014 à Poreč, Croatie.
3 février	Membres de l'AEHT	Recherche de partenaire pour des projets Erasmus+ Comenius lancée par « Ozel Bugra Anatolian Vocational High School of Hotel Management and

		Tourism » - Turquie (Code AEHT: TR42)
5 février	Membres de l'AEHT	Compte-rendu de l'Assemblée générale tenue en novembre 2013 en Mer Méditerranée
7 février	Membres de l'AEHT	Le formulaire d'inscription et le règlement (en français, anglais et portugais) au concours intitulé "2nd Fish & Cooking Festival", organisé du 9 au 12 avril 2014 à Aveiro
17 février	Membres de l'AEHT	L'invitation, le programme et le formulaire d'inscription au séminaire concernant les Diplômes de Niveau 1 en vins et spiritueux du WSET® (Wine and Spirit Education Trust) organisé du 25 au 28 septembre 2014 à Maribor, Slovénie.
20 février	Membres de l'AEHT	L'invitation, le formulaire d'inscription et le règlement (en anglais uniquement) au concours du barman – Coupe G&T organisé du 1 au 3 avril 2014 à Bled, Slovénie.
20 février	Comité Directeur	Confirmation des réservations et documents traités lors de la réunion le 1 mars à Belgrade
22 février	Membres de l'AEHT	Rappel pour l'inscription au séminaire pour professeurs et directeurs (pour niveaux CEC 5 et plus) sur le management dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme dans des destinations alpines', organisé du 3 au 6 avril à Zell am Ziller (AT)
24 février	Membres de l'AEHT	Offre spéciale de la 'Casa della Divisa' d'articles AEHT à des prix exceptionnels
25 février	Membres de l'AEHT	Appel à partenaires pour la participation à un projet de mobilité Erasmus + concernant les Noëls d'Europe 2014 à Prešov (SK)
3 mars	Membres de l'AEHT	Report de la date limite d'inscription au concours intitulé "2nd Fish & Cooking Festival", organisé du 9 au 12 avril 2014 à Aveiro
21 mars	Membres de l'AEHT	Invitation et formulaire d'inscription concernant l'édition 2014 du festival « 10 FEST AZORES 2014 – 10 jours, 10 chefs » organisée du 19 au 26 juin à Ponta Delgada sur l'île São Miguel (PT)
2 avril	Membres de l'AEHT	E-book de l'édition 2014 du festival « 10 FEST AZORES 2014 – 10 jours, 10 chefs » organisée du 19 au 26 juin à Ponta Delgada sur l'île São Miguel (PT)
8 avril	Membres de l'AEHT	Recherche de partenaires par la « Dutch Academy of Performing Arts (DAPA - facilitating training in performing arts en coopération avec ROC Mondriaan) » pour développer un partenariat concernant le programme / les stratégies pour des « Academies of Performing Arts »
29 avril	Membres de l'AEHT	Rapport du Comité Directeur du 1 ^{er} mars 2014

21 mai	Membres de l'AEHT	Invitation, programme, formulaire d'inscription et e-book concernant l'édition 2014 du festival « 10 FEST AZORES 2014 – 10 jours, 10 chefs » organisée du 19 au 26 juin à Ponta Delgada sur l'île São Miguel (PT)
27 mai	Membres de l'AEHT	Bulletin AEHT no 23 (mai 2014)
9 juillet	Membres de l'AEHT	Invitation au séminaire du 25 au 27 septembre au sujet des Diplômes de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET® (Wine and Spirit Education Trust), Maribor (SI)

14. Elections

Election des Représentants nationaux

Pour la première fois, l'élection des Représentants nationaux s'est déroulée par voie électronique et le résultat a été un succès. Des dépenses engendrées par l'envoi postal des candidatures ont ainsi pu être évitées.

Les élections se sont déroulées en accord avec les statuts de l'AEHT. Elles ont été annoncées à temps et l'AEHT a laissé un délai suffisant pour le dépôt des candidatures permettant le respect de toutes les échéances fixées.

Election des membres du Bureau

L'élection d'un nouveau Bureau parmi les Représentants nationaux a eu lieu lors de la réunion du Comité Directeur le 12 novembre 2013. Les nouveaux élus ont été investis le lendemain lors de l'Assemblée générale ordinaire.

Le siège n'avait reçu qu'une seule candidature pour le poste de Président, celle d'Ana Paula PAIS, qui fut élue à l'unanimité. Etant donné que le Président sortant, M. Klaus ENENGL, se voyait d'office confier un poste de Vice-Président, il restait à pourvoir 4 postes pour lesquels 5 candidats s'étaient présentés : M. Herman SIEBENS (BEL), M. Neeme RAND (EE), M. Remco KOERTS (NED), Mme Bogusława PIENKOWSKA (POL) et Mme Roberta MONTI (ITA).

Composition du Bureau de l'AEHT pour la période 2014 – 2017			
Prénom	Nom	Fonction	Responsabilités / Tâches
Ana Paula	PAIS	Présidente	Représentation officielle & coordination des affaires de l'AEHT
Klaus	ENENGL	Trésorier	Finances & comptabilité de l'AEHT
Herman	SIEBENS	Vice-Président	Placements en entreprise, activités liés à la gestion de qualité & l'éthique des affaires
Neeme	RAND	Vice-Président	Solutions IT & site Internet de l'AEHT
Remco	KOERTS	Vice-Président	Coordination des compétitions lors des Rencontres annuelles
Bogusława	PIENKOWSKA	Vice-Présidente	Manifestations ponctuelles, programmes de formation européens & coordination avec l'OIF

15. Projet « Jeunesse en action »

Une proposition de projet (LU-11-E10-2013-R2) fut déposée le 1^{er} mai 2013 auprès de l'Agence luxembourgeoise du programme 'Jeunesse en Action' en vue de l'obtention d'un cofinancement communautaire pour les Noëls d'Europe organisés fin 2013 à Marseille. Cette demande fut approuvée le 19 juin 2013. Une réunion préparatoire de la manifestation a lieu lors des Rencontres sur le « Costa Mediterranea ».

Le projet lui-même a été réalisé selon les critères du programme et les nouvelles exigences de l'appel d'offre 2013, préconisant notamment l'intégration de jeunes défavorisés (d'un point de vue social, économique, médical, éducatif, culturel et/ou géographique) au groupe et l'organisation d'un séminaire sur la citoyenneté européenne.

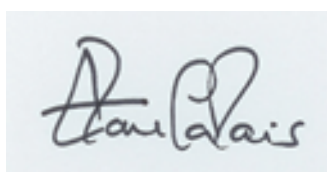
Cet événement a joui d'une grande popularité et d'une bonne couverture assurant des plusieurs retombées médiatiques. Le rapport final du projet fut déposé le 4 mars 2014 à l'Agence nationale et approuvé dans ses grandes lignes.

Pour le 17 mars 2014, la Secrétaire générale a déposé une nouvelle demande de subvention (2014-1-LU02-KA105_000026) auprès du programme 'Erasmus +' qui intègre dorénavant l'ancien programme 'Jeunesse en Action', cette fois-ci pour cofinancer les Noëls d'Europe 2014 à Prešov.

Le dossier fut accepté le 26 mai 2014, cependant avec une réduction du nombre d'accompagnateurs. Un maximum de 2 accompagnateurs est accepté par pays, sauf pour les pays organisateur (Slovaquie) et coordinateur (Luxembourg).

D'autre part, le nouveau programme prévoit des forfaits pour le remboursement des frais de route, qui sont moins élevés que ceux en vigueur dans le programme précédent. Malgré ces restrictions budgétaires, la subvention communautaire représente une aide financière non négligeable aussi bien pour les organisateurs que pour les participants de cet événement.

Sandweiler, le 31 juillet 2014,



Ana Paula PAIS
Présidente



Nadine SCHINTGEN
Secrétaire générale



Xavier THEIN
Assistant technique
& rapporteur

16. Table des matières

1. 26^{ème} Rencontres de l'AEHT et 25^{ème} anniversaire	2
Statistiques	2
Programme des 26 ^{ème} Rencontres de l'AEHT	5
Rapport financier de l'année académique 2012/2013	6
2. Commission responsable de l'élaboration des guides d'organisation (anc. commission aux concours)	7
3. Conseil des Sages	8
4. Parlement des jeunes de l'AEHT	9
5. Séminaires et ateliers de travail inscrits au calendrier officiel de l'AEHT	12
Séminaire HEG sur le management dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme dans les destinations alpines	12
6. Autres séminaires et interventions des membres du Bureau	14
Séminaire de gestion de l'AEHT sur les styles de leadership	14
Atelier de travail sur le réseautage	14
Séminaire « Patrimoine mondial de l'UNESCO – Les défis pour l'hôtellerie de Coimbra »	15
7. Compétitions et autres manifestations	16
Concours international du jeunes Barmen – Eurocup 2013	16
9 ^{ème} Concours de Bar G&T	17
Festival « Saveurs & Cinéma – Algarve'14 »	18
16 ^{ème} édition du Concours international Bartolomeo Scappi	18
2 ^{ème} Festival Poisson & Art culinaire d'Aveiro	18
10 FEST ACORES 2014 – 10 jours, 10 chefs	19
8. Noël d'Europe 2013	20
9. Périodes d'observation pour enseignants	24
10. Réunions	25
Réunions du Bureau	25
Réunions du Comité Directeur	25
Assemblée générale	25
11. Représentations	26

12. Publications	27
Bulletin d'information électronique (AEHT newsletter)	27
Site Internet de l'AEHT : www.aeht.eu	27
Nouveau logiciel pour gérer la base de donnée des membres de l'AEHT	28
Annuaire AEHT sur DVD	28
Routages envoyés aux membres de l'AEHT	28
13. Communications électroniques	28
14. Elections	32
Election des Représentants nationaux	32
Election des membres du Bureau	32
15. Projet « Jeunesse en action »	33
16. Table des matières	34