

# **RAPPORT D'ACTIVITES AEHT**

## **Année académique 2008/2009**

### **1. 21èmes Rencontres Annuelles, Kuressaare (EE) du 14 au 19 octobre 2008**

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.

L'école Kuressaare Ametikool – Regional Training Centre (RTC) a accueilli du 14 au 19 octobre 2008 à Kuressaare en Estonie les 21èmes Rencontres annuelles de l'AEHT. Fondée en 1922, cette école organise actuellement des formations professionnelles initiales, complémentaire et continues dans de nombreuses spécialités (allant de la restauration, des arts culinaires, du management touristique et de services hôteliers jusqu'à la construction de navires et les métiers annexes (comme la menuiserie), en passant par les travaux de réparation, le management d'entreprise, le travail social, les technologies de l'information jusqu'à l'artisanat et le design). L'école accueille actuellement un millier d'étudiants réguliers du cycle supérieur ainsi que du postsecondaire. Il y a également environ 800 étudiants adultes pendant l'année qui suivent différents cours. Un tiers des étudiants en formation professionnelle initiale proviennent d'autres régions de l'Estonie. Le personnel de l'école est constitué de 150 personnes, dont 90 enseignants.

Les principaux objectifs des 21èmes Rencontres annuelles de l'AEHT consistait 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 en Estonie ;
- en encourageant les contacts entre écoles de toute l'Europe ;
- en promouvant une meilleure connaissance du système de formation estonien ;
- 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, sportives et sociales de l'Estonie.

Les 21èmes Rencontres annuelles ont accueilli 660 participants, dont 113 directeurs, 224 enseignants et 323 étudiants de 130 écoles de 32 pays.

En marge des compétitions a également eu lieu une foire d'orientation professionnelle, qui a attirée approximativement 200 étudiants et élèves des écoles secondaires de Saaremaa. Les élèves de l'AEHT furent logés dans l'hôtel d'application ainsi que quelques hôtels des

environs de l'école. Les enseignants, les directeurs et certains invités furent installés dans cinq hôtels thermaux de Kuressaare, tous à quelques minutes de marche du Hall sportif et du Centre de formation RTC, où ont eu lieu les compétitions et les réunions. Les cérémonies d'ouverture et de clôture se sont déroulées au Hall sportif où fut installé le plus vaste restaurant de l'île de Saaremaa capable d'accueillir 700 personnes. Pour renforcer son personnel de service, l'école organisatrice avait fait appel à des étudiants en provenance de l'Ecole de Services de Tallinn ainsi qu'à ceux de l'école Virginska Skolan d'Orebrö (Suède).

L'organisation des rencontres et des concours constituaient un vrai défi pour le personnel de Kuressaare RTC, mais lui offrait en même temps l'opportunité de promouvoir le professionnalisme de l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie au 21<sup>e</sup> siècle en Estonie.

Les organisateurs sont persuadés que cette conférence a largement contribué à la promotion de l'île de Saaremaa ainsi que de l'Estonie comme destination touristique et que les organisateurs ont toute raison d'en être fière.

### **A. Statistiques:**

Les 21<sup>èmes</sup> Rencontres annuelles ont attiré 660 participants de 130 écoles en provenance de 32 pays:

- <b>Nombre total de participants:</b>	<b>660</b>
• Directeurs	113
• Enseignants	224
• Etudiants	323
• Partenaires et autres invités (VIPs, invites de l'AEHT, etc)	Pas spécifié

### **Comparaison avec les années précédentes:**

<b>Année</b>	<b>Localité</b>	<b>Pays organisateur</b>	<b>Ecoles</b>	<b>Pays participants</b>	<b>Participants</b>
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	Portrush	Irlande du Nord	75	16	393
1993	Sciacca	Italie	75	15	500

**Participation aux événements mentionnés ci-dessous:**

<b>Excursions / ateliers</b>	<b>Participants</b>
Visite guidée de la Ville de Kuressaare et du Château des Evêques	<b>405</b>
15.10.08 après-midi	45
16.10.08 matin	90
16.10.08 après-midi	90
17.10.08 matin	90
17.10.08 après-midi	90

<b>Excursions / ateliers</b>	<b>Participants</b>
Ateliers artisanaux (céramiques, peinture, etc.)	<b>240</b>
15.10.08 après-midi	60
16.10.08 matin	60
16.10.08 après-midi	60
17.10.08 matin	60

<b>Excursions / ateliers</b>	<b>Participants</b>
Visite guidée d'une fabrique de savons naturels faits à la main	<b>75</b>
15.10.08 après-midi	15
16.10.08 matin	15
16.10.08 après-midi	15
17.10.08 matin	15
17.10.08 après-midi	15

<b>Excursions / ateliers</b>	<b>Participants</b>
Présentation des traitements thermaux	<b>300</b>
15.10.08 après-midi	60
16.10.08 matin	60
16.10.08 après-midi	60
17.10.08 matin	60
17.10.08 après-midi	60

<b>Excursions / ateliers</b>	<b>Participants</b>
Présentation du terrain de golf de Saaremaa	<b>60</b>
16.10.08 matin	15
16.10.08 après-midi	15
17.10.08 matin	15
17.10.08 après-midi	15

<b>Excursions / ateliers</b>	<b>Participants</b>
Les mystères de l'apprentissage en ligne – atelier	<b>60</b>
16.10.08 matin	15
16.10.08 après-midi	15
17.10.08 matin	15
17.10.08 après-midi	15

<b>Excursions / ateliers</b>	<b>Participants</b>
L'une des plus belles et plus mélodieuses langues – l'estonien	<b>60</b>
16.10.08 matin	15
16.10.08 après-midi	15
17.10.08 matin	15
17.10.08 après-midi	15

<b>Excursions / ateliers</b>	<b>Participants</b>
Le pain – le symbole de Saaremaa – atelier	<b>60</b>
17.10.08 matin	30
17.10.08 après-midi	30

<b>Excursions / ateliers</b>	<b>Participants</b>
Conférence “Des tendances mondiales aux perspectives locales”	<b>150</b>
17.10.08 après-midi	150

<b>Excursions / ateliers</b>	<b>Participants</b>
Excursion d’une journée entière	<b>600</b>
18.10.08 journée entière	600

**- Participation aux concours:**

<b>- Nombre de concurrents:</b>	<b>323</b>
• Bar	38
• Service-Restaurant	55
• Arts culinaire	74
• Pâtisserie	31
• Service de gouvernante et service d’étage	18
• Réception	43
• Management	27
• Promotion touristique	37

**B. Rapport financier:**

	<b>in EUROS (€)</b>
<b>Recettes:</b>	<b>333.920</b>
Frais d’inscription	299.920
Contribution de l’AEHT aux frais d’interprétation	3.000
Sponsors (y compris apports en nature)	10.000
Ministère de l’Education et de la Recherche (subside)	21.000
<b>Dépenses:</b>	<b>332 880</b>
Hébergement	91.000
Restauration	154.000
Transferts (Tallinn- Kuressaare-Tallinn)	20.000
Transports locaux (excursions, visites, ateliers)	12.900
Installations audiovisuelles	12.820
Location du Hall sportif et du Centre de conférence	13.080
Coût RP	11.600
Ateliers et séminaires	1.250
Cérémonie d’ouverture & décorations	3.250
Programme gala & animations	3.180
Frais des concours	9.800
<b>Profit:</b>	<b>1.040</b>

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](http://www.aeht.eu).

Nous tenons à remercier chaleureusement pour leur engagement personnel les équipes impliquées de l'école Kuressaare Ametikool – Regional Training Centre (RTC), de l'Ecole de Service de Tallinn ainsi que de l'école Virginska Skolan d'Orebrö et, plus particulièrement, M. Neeme Rand.

## 2. Comité Directeur nouvellement élu

Au printemps 2009, des élections ont été organisées dans tous les pays de l'AEHT, membres du Conseil d'Europe, conformément aux instructions du règlement interne. Les résultats s'annoncent comme suit:

<b>PAYS</b>	<b>Candidat élu</b>	<b>en provenance de l'école</b>
<b>ALBANIE</b>	VAQARRI Flutura	AL01
<b>ALLEMAGNE</b>	WEBER-POHL Sibylle	D04
<b>AUTRICHE</b>	ENENGL Klaus	A01
<b>BELGIQUE</b>	SIEBENS Herman	B21
<b>BOSNIE-HERZEGOVINE</b>	SPASOJEVIC Boris	BIH01
<b>BULGARIE</b>	ZLATANOV Ivan	BG03
<b>CHYPRE</b>	ANDILIOS Nicos	CY01
<b>CROATIE</b>	BARANASIC Vesna	CR06
<b>DANEMARK</b>	KÜHLWEIN KRISTIANSEN Soren	DK02
<b>ESPAGNE</b>	SOLA-MORALES Carmina	E04
<b>ESTONIE</b>	RAND Neeme	EE01
<b>FINLANDE</b>	NIEMINEN Marit	FIN02
<b>FRANCE</b>	COLLINET Annie	F23
<b>GRECE</b>	NIKOLAKOPOULOS G. Nikolaos	GR01
<b>HONGRIE</b>	SASVARI Akos	H01
<b>IRLANDE</b>	O'HARA John	IRL05
<b>ISLANDE</b>	PEDERSEN Helene H.	ISL01
<b>ITALIE</b>	MERLONE Rinaldo	I45
<b>LETONIE</b>	OZOLINA Silva	LV01
<b>LITUANIE</b>	STASIUNIENE Birute	LT01
<b>LUXEMBOURG</b>	ROBERT Louis	L01
<b>MACEDOINE</b>	NIKOLOVSKI Zoran	MK01
<b>MALTE</b>	ABELA Reginald	M02
<b>MONACO</b>	Néant: pas de candidats	Néant
<b>MONTENEGRO</b>	DUSKO Lucic	ME01
<b>NORVEGE</b>	ANDREASSEN Stig	N01
<b>PAYS-BAS</b>	LUYCKX Ans	NL07
<b>POLOGNE</b>	PIENKOWSKA Boguslawa	PL01
<b>PORTUGAL</b>	PAIS Ana Paula	P05
<b>REPUBLIQUE TCHEQUE</b>	PODOLAKOVA Jana	CZ04
<b>ROUMANIE</b>	PIRJOL Razvan	RO01
<b>ROYAUME-UNI</b>	Néant: pas de candidat	Néant

PAYS	Candidat élu	en provenance de l'école
RUSSIE	VASILIEVICH IVANOV Evgeny	RUS01
SERBIE	VICIC Slavoljub	SRB02
SLOVAQUIE	SENKO Jozef	SK01
SLOVENIE	SPEC Jana	SLO01
SUEDE	LARSSON Arne	S33
SUISSE	GARTMANN Marc	CH01
TURQUIE	CELIKTAS Aydin	TR01
UKRAINE	PALCHUK Marina	UKR02



*Heureux réélus*

Dans certains pays, faute de candidatures, les postes de Représentant national restent vacants. Il s'agit du Royaume-Uni, de Monaco et de la Bulgarie. A l'exception des membres réélus, toutes les personnes élues n'entameront leur mandat au sein du Comité Directeur qu'à partir du 19 novembre 2009, date à laquelle seront également élus les membres du nouveau Bureau. Les Représentants nationaux intéressées sont priées d'envoyer au siège de l'AEHT leur candidature et leur projet au plus tard pour le 11 septembre 2009.

### **3. Sous-commission responsable de l'élaboration des guides d'organisation (anc. Sous-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 sous-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 sous-commission composée par Anne Dearey (Failte Ireland, Dublin), présidente, Romana Bauer (Bad Leonfelden, Autriche), Helena Cvikl (Maribor, Slovénie) et 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 et une dernière fois après les Rencontres de Killarney en novembre 2006. Lors de sa réunion d'été 2007 à Ponta Delgada, le Bureau a tenu de préciser davantage certains points du règlement aux concours. Les organisateurs des Rencontres annuelles sont dès lors invités à suivre la dernière version du règlement publiée sur le site [www.aeht.eu](http://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 Dubrovnik (en 2009), le Bureau a estimé indispensable, comme au cours des 2 années précédentes, que la sous-commission accompagne en mars 2009 le Comité Directeur sur le lieu des Rencontres. Cette présence s'est encore une fois 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 participe à l'avenir aux séjours d'inspection du Comité Directeur des installations des futurs organisateurs.

En 2007, il a été décidé de rebaptiser la Sous-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 eu le temps d'aborder réellement cette tâche.

#### **4. Conseil des Sages**

Invité par le Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck de Diekirch, le Conseil des Sages s'y est réuni le 16 septembre 2008 pour sa deuxième réunion depuis sa constitution le 15 mars 2008 à Kuressaare. Une autre réunion a eu lieu depuis à Dubrovnik en même temps que la réunion de printemps du Comité Directeur.

Les objectifs poursuivis par ledit conseil sont les suivants :

- 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<sup>e</sup> 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.

Actuellement, ledit conseil se compose exclusivement d'anciens membres du Bureau à la retraite :

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

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.

Lors des réunions susmentionnées, le Conseil des Sages s'est penché sur des questions d'ordre stratégique (stratégie pour attirer davantage d'écoles de l'enseignement supérieur), d'ordre financier (recherche de partenaires professionnels), de visibilité (publication d'une brochure pour le 25<sup>e</sup> anniversaire de l'AEHT et présentation des membres du Conseil des Sages sur le site Internet de l'AEHT), de contenu (thèmes à privilégier pour les séminaires), de représentation (délégation d'un membre du Conseil pour représenter en cas d'empêchement le Bureau aux manifestations de l'AEHT), etc.

La prochaine réunion est prévue à Poznan en mars 2010 en même temps que la réunion du Comité Directeur.

## 5. Séminaires et ateliers

### Séminaire intitulé “Truffe blanche entre la tradition et la cuisine contemporaine”, Porec (HR)

Le Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme "Antona Stifanica" a organisé du 2 au 4 octobre 2008 un séminaire intitulé “Truffe blanche - entre la tradition et la cuisine contemporaine” à Poreč, une ville deux fois millénaire, faisant partie du patrimoine mondiale de l'UNESCO et située sur la côte ouest de la péninsule d'Istrie au Nord-Ouest de la Croatie.



*Poreč*



*Lycée d'Hôtellerie et de  
Tourisme "Antona Stifanica"*

Le séminaire a commencé par une présentation par Denis IVOSEVIC sur l'histoire et l'évolution de la truffe istrienne dans la salle des conférences de l'école d'accueil. Il y a 10 ans, la population locale ne connaissait pas la valeur réelle de ce champignon noble revendu aux Italiens et sa recherche se passait sans aucun contrôle. En invitant au cours des années suivantes des experts internationaux en truffes, en envoyant des équipes en formation en Italie et en France et en demandant à des Chefs renommés de venir en Istrie pour apprendre aux restaurateurs locaux comment utiliser la truffe dans la gastronomie, il s'est vite développé une industrie locale de la truffe. A suivi ensuite un exposé principalement axé sur les propriétés et l'usage de la truffe d'Istrie par Vlasta Radoičić, Secrétaire générale de Bio-Istria, association créée pour encourager l'agriculture biologique et préserver le fleuve Mirna et sa vallée riche et fertile.



*Tuber Magnato Pico*



*Participants au séminaire*

Sous le règne de Marie-Thérèse au 18<sup>e</sup> siècle, les truffes d'Istrie étaient déjà appréciées pour leurs propriétés aphrodisiaques, pour améliorer la qualité de la vie, pour rendre heureux et prorroger la vie. Aujourd'hui, bien d'autres qualités médicinales leur sont attribuées.

L'après-midi fut consacrée à la visite de Poreč et le lendemain un “atelier de travail” fut organisé à l'extérieur commençant par une visite de “Tartufi ZIGANTE”, la seule entreprise en Istrie habilitée à racheter les truffes collectées, à les conditionner et à les transformer en différents produits gastronomiques. Après la visite de Motovun, probablement la plus belle localité médiévale de l'Istrie, le déjeuner fut servi à l'Hôtel Kaštel, situé dans un Palace du

17<sup>e</sup> siècle. Les participants y pouvaient déguster une cuisine istrienne authentique, accompagnée de truffes des forêts de Motovun et des meilleurs vins de la région.



*Chasseur de truffes*



*Portail d'entrée de la ville du 15<sup>e</sup> siècle*

L'après-midi, une chasse à la truffe blanche (Tuber Magnato Pico) dans une des forêts denses de chênes verts proches de la rivière Mirna était au programme. La récolte n'est pas chose facile. En moyenne un chasseur trouve 1.5 kg de truffes blanches par saison. Il est intéressant de savoir que l'entreprise « Tartufi ZIGANTE » achète 90 % des truffes blanches croates, correspondant à +/- 700 kg par année, tandis que leur production totale de truffes, blanches et noires, est d'environ 3 500 kg par année. Le séminaire finissait dans la boutique Zigante à Livade, où chacun pouvait acheter de quoi convaincre ses collègues à domicile de cette expérience plus qu'intéressante. Un article plus explicite, reprenant les impressions de Louis Robert, Président de l'AEHT, figure sur notre site Internet [www.aeht.eu](http://www.aeht.eu).

#### **Atelier sur 'Les Technologies d'Information et de Communication', Waterford, Irlande**

L'atelier sur 'les Technologies d'Information et de Communication' a eu lieu du 12 au 16 novembre 2008 à Waterford, Irlande.

Notre Président, Louis Robert, ainsi que 18 autres délégués en provenance de 12 écoles de 9 pays s'étaient déplacés pour participer à cet atelier innovant, qui a fourni aux participants les bases fondamentales à l'utilisation des TIC en formation en hôtellerie et tourisme.



*Workshop participants*

Ci-joint un petit aperçu des sujets traités par l'atelier:

### **WebCT**

WebCT est un système spécialement conçu pour aider le personnel académique à créer, dispenser, gérer et évaluer l'apprentissage en ligne à l'aide d'un dispositif sécurisé et contrôlé.

### **H O T S**

HOTS est une simulation sur ordinateur par laquelle des équipes peuvent s'exercer à gérer une entreprise de services (un hôtel) virtuelle dans un environnement dynamique et compétitif, prendre des décisions en temps réel accéléré et analyser les résultats sur base de rapports de gestion détaillés et du feed-back du marché.

### **Vidéo-conférence (VC)**

- Explication des standards de la vidéo-conférence
- Explication de l'équipement requis. Procédure standard d'utilisation de l'équipement VC
- Applications possibles de la VC.

### **“Studio Radio”**

Présentation du studio: A quoi servent les différents éléments d'un studio radio?

Utilisation du 'Desk Radio': Explication des commandes/réglages et des techniques de studio

Participation active: Une occasion de s'exercer et d'apprendre grâce à une application pratique sur antenne.



*Atelier de HOTS*

*L'équipe gagnante en compagnie de Dr John Ennis,  
directeur du Département des Sciences humaines de  
l'Institut de Technologie de Waterford*

L'équipe gagnante du jeu de gestion d'entreprise virtuelle H O T S:

### **Equipe 3**

Melle Pau Adriana (Roumanie)  
Melle Boe Gheorghita (Roumanie)  
Melle Erika Ferrarini (Italie)

### **La table de François-Joseph, tradition & renouveau dans la gastronomie en Europe Centrale du 19e au 21e siècle, Budapest (HU)**

Les cinq écoles d'Europe Centrale suivantes se sont associées dans le cadre d'un projet financé par ACES (Academy of Central European Schools - un programme qui visent à encourager la création de réseaux entre écoles de l'Europe Centrale en vue d'un dialogue, d'échanges et de coopérations internationales entre jeunes gens et professeurs ):

- H01 – Giorgio Perlasca Kereskedelmi, Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskola - Budapest
- A07 - BLT – Tourism School Semmering
- CR06 – Secondary School of Catering and Tourism "Antona Stifanica" - Porec
- SK01 - The Hotel Academy - Presov
- SRB01 - Bosa Milicevic - School of Economy - Subotica

Ces écoles souhaitent faire revivre les traditions culinaires du règne de Ferenc József François Joseph). Pour atteindre cet objectif, des recherches ont été menées sur les thèmes suivants :

- Les plats cuits de la Cour impériale sous le règne de Ferenc József, les méthodes de traitement des denrées alimentaires en vigueur et recettes authentiques;
- Le buffet froid de la Cour impériale sous le règne de Ferenc József, les méthodes de traitement des denrées alimentaires en vigueur et recettes authentiques;
- Les confiseries de la Cour impériale sous le règne de Ferenc József;
- Les boissons servies à la Cour impériale, les convenances en matière de consommation de boissons sous le règne de Ferenc József et à l'aube du nouveau siècle.
- Les méthodes et les pratiques en matière de service de repas à la Cour impériale, l'art de décorer des plats.

Le projet a atteint son apogée lors de la semaine de gala organisée du 10 au 14 mars 2009 à Budapest lors de laquelle la réception de gala et l'exposition du matériel collecté ont eu lieu. Malheureusement, le nombre minimum d'écoles participantes exigé pour donner droit à une subvention de la part de l'AEHT n'a pas été atteint.

### **Séminaire intitulé 'A table avec les anciens Romains', Oristano, Sardaigne (IT)**

Du 27 au 30 avril, l'école hôtelière D.D. Meloni a organisé à Oristano en Sardaigne un séminaire sur le thème 'A table avec les anciens Romains'. Le séminaire initiait les participants à la gastronomie, la culture, l'histoire, l'art, la musique de l'époque romaine, ... Les participants au séminaire (35 en tout) étaient venus d'Irlande, d'Autriche, d'Albanie, d'Allemagne et d'Italie. Ils ont été cordialement reçus et pris en charge par la direction de l'école.



*Participants au séminaire*

Au programme concocté par la directrice Nella Manca en coopération étroite avec ses collègues, figurait non seulement la visite de l'école, des installations de formation et des principales curiosités d'Oristano, mais aussi une série d'excursions vers des endroits historiques tels que les tombes de Nuragher (les habitants les plus anciens de Sardaigne) ainsi que la cité antique romaine de Tharros. Une fête jamais réalisée auparavant aux thermes romains de Fordangianus constituait l'apogée du séminaire. En début de soirée, les élèves de l'école hôtelière ont servi en costumes traditionnels romains aux participants du séminaire et aux représentants politiques et économiques de la région un menu typique de l'époque romaine. Cette fête va certainement rester gravée à jamais dans la mémoire de tous les invités.



A côté des impressions artistiques et culturelles, les participants ont rencontré maintes occasions pour déguster et apprécier les délicatesses culinaires du terroir que ce soit au restaurant d'application ou dans des endroits gastronomiques d'Oristano. Après des journées bien chargées, les participants sont rentrés chez eux marqués de souvenirs durables de ces merveilleux moments passés à Oristano en compagnie de la famille de l'AEHT.

### **Séminaire sur ‘La Cuisine méditerranéenne aux saveurs de l’été’, Funchal, Madère (PT)**

En raison de la situation socio-économique actuelle et des difficultés ainsi engendrées pour l'école organisatrice, l'Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira, le séminaire à l'affiche du 17 au 21 juin sur “ **La Cuisine méditerranéenne aux saveurs de l’été**” à Funchal a dû être reporté à l'année prochaine. Les organisateurs pensent pouvoir l'organiser du 16 au 20 juin 2010. Pour de plus amples renseignements, veuillez vous adresser directement à Mme Maria Tomásia Figueira Alves, directrice de l'école organisatrice (Tél. :+351-291700380, e-mail [alvesmt@madeira-edu.pt](mailto:alvesmt@madeira-edu.pt)).



*Hôtel Jardim Atlantico*



*l'Escola Profissional de  
Hotelaria e Turismo da  
Madeira*

Le programme devrait rester inchangé pour 2010 :

- un tour guidé de l'hôtel « Jardim do Atlântico », un hôtel 4 étoiles très respectueux de l'environnement,
- une visite d'une plantation de laitues (culture dans l'eau) à Estreito da Calheta,
- un dîner au Forte de S. Tiago accompagné d'une conférence sur “l'alimentation saine”,
- une excursion en bateau et une visite de la production de daurades à Ribeira Brava,
- une visite de la cave à vin de Cabo Girão,
- un tour sur le marché municipal avec achat de produits régionaux (poisson, fruit, légumes) pour la préparation par les participants d'un déjeuner méditerranéen aux saveurs d'été,
- une visite de la cuisine de production de l'hôtel Porto Mar.

Avis aux amateurs !

## **6. Compétitions et autres Manifestations**

### **Concours ‘Goral Eurocup 2008’ du jeune barman, Prešov (SK)**

La 16<sup>e</sup> édition de l'Eurocup 2008 pour Jeunes Barmen a eu lieu du 18 au 20 novembre 2008 à Prešov (SK) avec le concours de 44 équipes participantes, dont 16 d'écoles membres de l'AEHT, le plus grand nombre jamais vu. 13 délégations sont venues de l'étranger :

1.	Hotelová škola Bohemia Chrudim	République tchèque	
2.	Hotelová škola a Vyšší odborná škola hotelnictví a turizmu Poděbrady	République tchèque	CZ 04
3.	Hotel and Catering, Galway and Mayo Institute of Technology	Irlande	IR 02
4.	Giorgio Perlasca Kereskedelmi, Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskola, Budapest	Hongrie	H 01
5.	Kereskedelmi, Idegenforgalmi és Vendéglátóipari Alapítványi Iskola, Budapest	Hongrie	H 11
6.	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, Krakow	Pologne	
7.	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1, Pionki	Pologne	PL 06
8.	Zespół Szkół Gospodarczych, Rzeszow	Pologne	PL 05

9.	Zespół Szkół Hotelarsko-Turystyczno-Gastronomicznych, Warszawa	Pologne	PL 01
10.	Vocational College for Tourism and Catering, Bled	Slovénie	SLO 01
11.	IPSSAR "Vincenzo Telese", Ischia	Italie	I 130
12.	IPSAR, Sassari	Italie	I 59
13.	Kijevskij tehnikum gotel'novo gospodarstva, Kijev	Ukraine	

Parmi les 31 écoles slovaques figuraient 6 écoles membres de l'AEHT :

1.	Stredná odborná škola	Humenné	SK 06
2.	Hotelová akadémia Otta Brücknera	Kežmarok	SK 07
3.	Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera	Piešťany	SK 08
4.	Hotelová akadémia	Prešov 1	SK 01
5.	Súkromná hotelová akadémia ESO Euroškola	Prešov	SK 05
6.	Stredná odborná škola	Spišská Nová Ves	SK 04

La cérémonie d'ouverture s'est déroulée au Collège Evangélique de 1667, situé au Centre-ville près de l'église St. Nicolas et de l'Eglise de la Sainte Trinité. De nombreuses personnalités avaient fait le déplacement, dont notre Président Louis Robert, pour assister à cette cérémonie marquée par une série de discours. A suivi ensuite un programme socioculturel impressionnant et un splendide buffet arrosé d'un excellent vin de Tokay.



*Le Collège Evangélique*



*L'église St. Nicolas*

Le lendemain, les équipes se sont affrontées sur la scène du Hall sportif de la Ville où une série de postes de compétition avaient été dressés, chacun avec son propre juge. Un commentateur a animé le concours et présenté les concurrents. Les applaudissements du public - la plupart des locaux en quête de divertissement et de boissons - atteignaient leur summum au moment du 'Flair Style' - marqué par le jonglage de bouteilles et le lancement de glaçons parmi les spectateurs !



*Compétition sur scène*

Pour garantir l'impartialité du jugement des experts goûteurs, les boissons élaborées ont été numérotées après chaque épreuve.

Le dernier jour a été consacré aux visites guidées de Solivar (mines de sel) et de la région slovaque de Tokaj (accompagnée d'une dégustation de vin). Le séjour s'est achevé avec un dîner au Restaurant IDEA suivi d'une soirée de bowling au Club IDEA à Michalovce.

Les gagnants du concours GORAL EURO CUP 2008 sont:

#### Short drink

1. Jakub Uciński (Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Pionki, Pologne)
2. Júlia Korenková (SOŠ Horný Smokovec, Slovaquie)
3. Michaela Beláňová (SOŠ Vansovej Topoľčany, Slovaquie)

#### Soft drink

1. Michaela Beláňová (SOŠ Vansovej Topoľčany, Slovaquie)
2. Przemysław Kander (Zespół Szkół HTG, Warszawa, Pologne)
3. Miriama Jachymcová (SHA ESO Euroškola Prešov, Slovaquie)

#### Gagnants absolus dans la catégorie 'individus'

1. Michaela Beláňová (SOŠ Vansovej Topoľčany, Slovaquie)
2. Jakub Uciński (Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Pionki, Pologne)
3. Júlia Korenková (SOŠ Horný Smokovec, Slovaquie)

#### Gagnants absolus dans la catégorie 'équipes'

1. Spojená škola, org. zložka HA Námestovo, Slovaquie
2. SOŠ Vansovej Topoľčany, Slovaquie
3. HA Prešov (équipe n°1), Slovaquie

#### Flair style

1. Sławomír Szylar (ZSG Rzeszów, Pologne)
2. Tomáš Palička (Hotelová škola Bohemia Chrudim, République tchèque)
3. Lukáš Vrabeľ (SOŠ Humenné, Slovaquie)

Miss Eurocup 2008: Zuzana Molnárová (SOŠ Košice, Slovaquie)

Prix Nestlé de la meilleure décoration: Tomáš Molnár (SSOŠ Košice, Slovaquie)

Prix Banque DEXIA: Pavol Lukáč (HA Prešov, Slovaquie)

Prix de l'Association slovaque des Barmen: Pavol Krajňák (HA Prešov, Slovaquie)

Les meilleurs concurrents individuels de l'étranger (hormis ceux déjà récompensés):

1. Stanislav Kvasničák (HŠ a VOŠ hotelnictví a turizmu Poděbrady, République tchèque)
2. Macej Zelasko (Zespół Szkół Gatsronomicznych Kraków, Pologne)
3. Onofrio La Monica (IPSSAR „Vincenzo Telese“ Ischia, Italie)

Une nouvelle édition de ce prestigieux concours est prévue à nouveau du 26 au 28 octobre 2009 à Presov. Avis aux amateurs !

### **13e Concours “Francoli Cup”, Stresa (IT)**

La 13<sup>ème</sup> édition du concours ‘Francoli Cup’ a été organisée les 3 et 4 mars 2009 par la Distillerie Francoli de Ghemme, un des membres professionnels de l’AEHT, au Palais des Congrès à Stresa au Lac Majeur.

131 étudiants de 74 écoles hôtelières en provenance d’Italie, d’Irlande, d’Allemagne et de Malte y ont pris part. Par l’organisation de ce concours, l’entreprise souhaite s’investir dans le monde de la formation tout en s’engageant dans la lutte contre l’alcoolisme et en rendant les élèves plus responsables et attentifs au développement durable. Cette année, elle a innové en allégeant le règlement, en renouvelant son équipe d’encadrement et en appliquant un nouveau système d’évaluation récompensant non seulement la boisson réalisée, mais également la faculté du barman à innover de nouvelles tendances et rituels de consommation.

Dans la catégorie « After Hours », le podium fut essentiellement masculin :

1<sup>er</sup> fut Pasquale Monte de Montesarchio remportant une bourse d’études Francoli Cup de €1.000 avec sa ‘Perle envoûtée’ :

4,0 cl Grappa au Chocolat (produit Zia Mina)

2,0 cl Liqueur Strega

1,5 cl Sirop de glucose

2,0 cl Crème neutre.

2<sup>e</sup> fut William Gambarini de Brescia Mantegna et 3<sup>e</sup> Stefano Giacardi de Chatillon.



*Gagnants du concours ‘After Hours’*

*Pasquale Monte envoûta le jury avec sa ‘Perla Stregata’*

La revanche des femmes n’a pas tardé ; Carlotta De Respinis de Milano Carlo Porta fut sacrée championne du concours « Happy Hours» avec son ‘Exotic Dream’ :

4,0 cl Vodka Original Deep

4,0 cl Cocktail d’ananas frais passé au mixeur

0,5 cl Malibu

0,5 cl Sirop de glucose

6,0 cl Mousseux de Pinot Chardonnay brut

La 2<sup>e</sup> place fut remportée par Emanuel Bertolino de Pinerolo CFIQ avec son cocktail ‘Froid d’Orient’ et la troisième par Francesco Pastoressa de Canosa di Puglia avec ‘Murgia Free’.



*Carlotta De Respini prépare son 'Exotic Dream'*



*Gagnants du concours 'Happy Hours'*

Pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.francolicup.org](http://www.francolicup.org).

### **VIe Festival International de Gastronomie : Sports et santé (autour des sports motorisés) organisé à Faro (PT)**

La 6<sup>e</sup> édition de cette manifestation sur le thème des sports motorisés s'est déroulée du 16 au 19 avril 2009 à Faro, Portugal, sans soutien financier de la part de l'AEHT. 44 participants de 11 écoles dont 9 écoles membres de l'AEHT se sont rendus à cet événement. Parmi les écoles présentes, 3 venaient de l'étranger (deux d'Espagne et une de la Lettonie).

Le festival comporte trois volets :

1. les épreuves de cuisine et de service
2. des ateliers et séminaires qui portaient cette année sur les thèmes suivants :
  - 'Motocyclisme – sport et loisir' tenu par le Club de moto de Faro
  - 'La production d'une huile d'olive de qualité' organisé en collaboration avec le domaine de Monterosa
  - 'La cuisine à l'huile - la Gastronomie moléculaire' organisé par l'Association des cuisiniers et des pâtisseries de l'Algarve
3. des activités sportives liées au thème principal, à savoir 'Les sports motorisés'. Cette année les participants ont pu s'exercer au 'Karting'.

Si vous souhaitez recevoir une idée du déroulement de ce festival, veuillez regarder la version abrégée de la vidéo tournée à l'occasion de l'édition 2007 de cette manifestation et qui figure sur CD-Rom contenant l'annuaire 2008.

### **Le 1ier Festival du Thé de l'Atlantique, Ponta Delgada, Açores (PT)**

Le Festival du Thé de l'Atlantique s'est déroulé du 25 au 29 mars 2009 à Ponta Delgada, aux Açores, Portugal. 13 équipes y ont participé, dont 8 en provenance d'Italie, 3 du Portugal, 1 de Suède et 1 d'Autriche.

L'objectif principal du Festival consistait à partager la culture du Thé de l'Atlantique en tant que héritage européen unique et à inciter les participants à utiliser cet ingrédient dans la préparation de plats et de boissons.

Le premier jour, 6 équipes se sont mesurées lors des compétitions de cuisine et de restaurant. A l'ordre du jour, la préparation d'un menu comprenant une entrée, un plat principal et un dessert pour 2 personnes. Au cours de la matinée et à midi de la deuxième journée, les 7 autres équipes se sont affrontées au niveau des mêmes catégories. Dans l'après-midi a suivi le concours de bar impliquant toutes les équipes. La troisième journée, a été consacrée à l'inspection des principaux paysages de l'île de São Miguel, comprenant e.a. la visite des

deux uniques fabriques de thés en Europe. Pour clôturer l'événement, un dîner formel suivi de la remise des prix a été organisé.



*Concours de cuisine*



*Concours de Service-Restaurant*

Gagnants des différentes catégories étaient :

- Meilleur Service-Restaurant – Escola de Formação Turística e Hoteleira (Portugal) ;
- Meilleur Cuisinier – Escola de Hotelaria e Turismo de Mirandela (Portugal) ;
- Meilleur Barman - BLT Tourism School Semmering (Autriche);
- Prix spécial pour Créativité et Innovation – Escola de Hotelaria e Turismo de Lamego (Portugal);
- Meilleure équipe – BLT Tourism School Semmering (Autriche)

### **Concours “Il Pesce dell’Adriatico – Le poisson de la Mer adriatique”, San Benedetto del Tronto**

Du 20 au 21 avril 2009 a eu lieu la troisième édition du concours de la “Ville de San Benedetto del Tronto”. Le concours a donné lieu à cinq prix différents:

1. II Prix International “Ville de San Benedetto del Tronto” – concours de cuisine
2. II Prix International “Vinea” – concours de salle bar
3. IV Prix “Mémorial Emidio Galiè” – concours de long drink
4. IV Prix “Mémorial Vincenzo Citeroni” – compétition de short drink à base de café
5. IV Prix “ Distillerie Meletti” – concours récompensant l’étudiant avec le meilleur score technique dans la compétition de short drink à base de café

Les objectifs des différents concours se résument comme suit:

- Savoir reconnaître et acheter un produit de la pêche frais;
- Savoir réaliser une recette ayant à disposition un panier de produits limités;
- Savoir présenter un plat de façon adéquate et dans les temps prévus;
- Connaître les techniques de la Mise en Place de la table;
- Savoir projeter et préparer une décoration de table à thème saisonnier et à libre interprétation;
- Connaître les techniques de service de salle;
- Connaître les techniques relatives au service du vin et son association correcte avec les aliments;
- Savoir projeter la recette d'un cocktail;
- Connaître les techniques relatives à l'utilisation correcte des ustensiles de bar;
- Savoir réaliser un cocktail avec un panier de produits.

Malheureusement, les organisateurs n’ont pu accueillir qu’une seule école étrangère, une école espagnole non membre de l’AEHT. Ils espèrent que leur manifestation rencontrera plus d’intérêt auprès de nos membres l’année prochaine.

### **Concours International “Bartolomeo Scappi”, Castel San Pietro Terme (IT)**

Le 21ème ‘Concours international d’œnogastronomie “Bartolomeo Scappi” fut organisé du 21 au 23 avril 2009 à Castel San Pietro Terme (I) par l’école IPSSAR ‘Bartolomeo Scappi’. Le concours devait permettre aux étudiants de se mesurer les uns aux autres et d’apprendre à connaître les produits du terroir d’accueil (grâce aux concours et aux visites organisées en marge de l’événement). La manifestation a accueilli 75 participants de 18 écoles, 12 écoles italiennes et 6 écoles étrangères, dont 14 écoles-membres de l’AEHT. En tout, 37 étudiants se sont affrontés au niveau des concours suivants :

- art culinaire
- pâtisserie
- bar
- sommellerie.

Au niveau des trois premières catégories, les concurrents ont dû mettre en pratique leurs compétences professionnelles en créant des plats liés aux traditions locales, basées e.a. sur les pâtes et les fromages ou en créant un cocktail sans alcool servi à des jurys, composés de professionnels du secteur. Pour ce qui en était du dernier concours, ils devaient décrire la qualité d’un vin tiré au sort parmi ceux d’un panier.

Le concours de cuisine fut gagné par :

- 1<sup>er</sup> prix : Dario ASTI de l’école IIS ‘A. Prever’ de Pinerolo (I)
- 2<sup>e</sup> prix : Ivo COLA de l’école ISIS ‘V. Gioberti’ de Rome (I)
- 3<sup>e</sup> prix : Nicola BONORA de l’IPSSAR ‘Don Deodato Meloni’ de Nuraxinieddu (I)

En ce qui concerne le concours de pâtisserie, les vainqueurs furent :

- 1<sup>er</sup> prix : Kathrin SCHÄFFER de la Hotellehrfachschule de Krems (A)
- 2e prix: Barbara ANDRIOTTA d’IPSSAR ‘G. Gelli’ de Piobbico (I)
- 3e prix: Victorien DORIRY du Lycée d’Hôtellerie et de Tourisme St Quentin en Yvelines de Guyancourt (F).

Au niveau du concours de bar, les élèves suivants furent sacrés :

- La médaille d’or fut remise à Carles HEAXTS de l’Escuela Superior d’Hosteleria y Turismo de Barcelone (E)
- La médaille d’argent revint à Laura D’ANGIOLILLO du Lycée d’Hôtellerie et de Tourisme St Quentin en Yvelines de Guyancourt (F) ;
- La médaille de bronze orne dorénavant le cou de Giacomo PERRONE d’IPSSAR ‘L.B.M. Columella’ de Lecce (I).

Pour finir, au niveau du concours de sommellerie, les médailles revenaient à :

- Médaille d’or : Denise NDOJ d’IPSSAR ‘G. Celli’ de Piobbico (I) pour avoir décrit si merveilleusement les vertus du ‘Bianchetto del Metauro Pian dei Fiori’
- Médaille d’argent : Marco CEROFOLINI d’ISIS ‘G. Vasari’ de Figline Valdarno qui a su chanter les éloges du ‘Campo Arsiccio’,
- Médaille de bronze : Melanie MALLER de la Hotellehrfachschule de Krems (A) pour sa présentation du ‘Riesling Smaragd Loibenberg 2007’.

Les prix furent remis aux lauréats au terme de la troisième journée lors de la soirée de gala tenue dans la ‘Grande Salle’ de l’école-organisatrice en présence de la directrice, Mme Giuliana ROSETTI CIMATTI et des autorités locales.

## Manifestation “Teramo a Tavola”, Teramo, Italie



*'Teramo in tavola' reporté à fin septembre 2009  
en raison du séisme dans les Abruzzes*

Une autre manifestation programmée le 22 avril dernier, non reprise dans le calendrier de l'AEHT (réalisée donc sans subvention AEHT), mais organisée par l'école membre IPSSARCT de Teramo a dû être reportée en raison des conséquences du tremblement de terre dans les Abruzzes. Dans le cadre de ce congrès intitulé « Teramo in tavola » étaient programmés un concours de cuisine et la conférence « Le Parc national du Gran Sasso e Monti della Laga – Réalité et perspectives en vue d'un tourisme durable et œnogastronomique ». Si tout va bien, cette manifestation se tiendra les 22-25 septembre 2009. Pour le mois d'avril, 15 écoles s'étaient inscrites et 11 restaurants de Teramo et de la région s'étaient engagés à participer. Cet événement semble fort prometteur.

## 1er “Prix International d'Oenogastronomie Gioacchino Rossini Gourmet”, Loreto (IT)

La première édition du concours de cuisine - Prix International d'Oenogastronomie “Gioacchino Rossini Gourmet”- programmée pour mai 2009 à Loreto, Italie, a également dû être reportée aux 25 – 28 mars 2010. Le règlement et les documents d'inscription peuvent déjà être téléchargés sur le site Internet [www.aeht.eu](http://www.aeht.eu) ou <http://www.gioacchinorossinigourmet.it> . Ce concours est organisé par l'École Hôtelière “Einstein-Nebbia” de Loreto (AN) en collaboration étroite avec le Master “Culture et Marketing en Oenogastronomie et en Hôtellerie” de l'Université de Macerata.



*Gioacchino Rossini  
1792 - 1868  
Un des plus fameux compositeurs du XIXe siècle*



*La gastronomie, une autre grande passion de Gioacchino Rossini*

Les objectifs du concours se laissent décliner comme suit :

- promotion et approfondissement des relations internationales de la région des Marches et le reste du monde ;
- promotion des études sur l'œnogastronomie des Marches grâce à la collaboration d'établissements de formation du secteur de l'hôtellerie et de la restauration ;

- réinvention de recettes traditionnelles/connues à base d'ingrédients des Marches par l'ajoute d'une nouvelle variante ;
- valorisation de la créativité et du professionnalisme de tous les participants à travers l'analyse, l'étude et la recherche sur Gioacchino Rossini d'un point de vue historique, musical et œnogastronomique.

Les personnes intéressées pouvaient s'inscrire jusqu'au 15 juin 2009.

### **Concours gastronomique 'GASTRO2009', Komiza, Croatie**

Le concours gastronomique national des écoles de la Croatie, intitulé «GASTRO 2009», a eu lieu du 6 au 8 mai 2009 à Komiza, une petite ville pittoresque située sur l'île de Vis, dans le comitat de Split-Dalmatie. L'événement, soutenu par le gouvernement croate, a été orchestré par l'école d'hôtellerie et de tourisme « Antun Matijašević Karamaneo » de Vis, école ayant récemment adhéré à l'AEHT. Cette année, quelques 200 étudiants, enseignants et directeurs en provenance de 48 écoles croates, dont 20 écoles membres de l'AEHT, y ont participé.



Les concours se sont déroulés en équipes, formées d'élèves d'une même école. Les apprenants se sont affrontés au niveau des 9 disciplines suivantes:

1. cuisine (préparation d'un menu),
2. service en salle,
3. flambage,
4. cuisine (préparation d'un plat froid),
5. pâtisserie,
6. bar,
7. réception,
8. tourisme,
9. présentation d'une destination touristique.

Pour la deuxième fois ces concours se sont déroulés selon un règlement adapté au règlement-modèle de l'AEHT.

En raison d'un manque d'hébergements, l'événement n'a malheureusement pas pu se dérouler avec la participation d'écoles étrangères. Les organisateurs s'en excusent et feront tout leur possible pour qu'une telle situation ne se reproduise et que l'événement conserve son caractère international.

### **5<sup>e</sup> concours pour Employés de la Réception hôtelière et 3<sup>e</sup> concours de tourisme dans la ville, Giulianova (I)**

En raison du tremblement de terre en avril dans les Abruzzes et malgré un nombre d'inscriptions encore plus important que l'année précédente (170 participants en provenance de 25 écoles italiennes et de 18 écoles étrangères, dont 38 écoles membres de l'AEHT), la 5<sup>e</sup> édition du concours pour Employés de la Réception hôtelière et la 3<sup>e</sup> édition du concours de tourisme dans la Cité planifiées du 7 au 10 mai 2009 à Giulianova (située dans la province de Teramo) ont dû être annulées.



*Giulianova avait accueilli en 2008  
150 participants de 34 écoles  
Ci-dessus : Danses sardes au stand sicilien*



*Elina Tuunanen et Katri Leskinen de  
l'Institut finlandais Jyväskylä- gagnantes du  
trophée de réception et de tourisme 2008*

Les organisateurs espèrent ne pas devoir s'arrêter en si bon chemin et pouvoir réitérer leur invitation au cours de l'année prochaine.

## **7. Les Noëls d'Europe à Château-Chinon, France, du 5 au 10 décembre 2008**

La 17<sup>ème</sup> édition des Noëls d'Europe s'est déroulée cette année du 5 au 10 décembre à Château-Chinon, petite cité du Morvan dans le centre de la France, organisée par l'équipe du Lycée professionnel François Mitterrand.



*18 écoles AEHT de 13 pays représentées  
aux Noëls d'Europe à Château-Chinon*

18 écoles des 13 pays représentés ont fait découvrir au public leurs traditions autour des fêtes de Noël selon les trois axes de cette manifestation, à savoir traditions de Noël à travers l'exposition, gastronomie à travers le buffet européen et culture à travers le spectacle ont été respectés à la lettre et d'une façon magistrale.

L'équipe du Lycée professionnel François Mitterrand avec à sa tête le proviseur Claude Carriot et surtout Jean Michel (chef des travaux) et Edith Wautelet, appuyés par les professeurs et les élèves de la section 'hôtellerie et tourisme' ont proposé à leurs hôtes un séjour d'une rare qualité gastronomique et un accueil aussi professionnel qu'amical.

La petite ville de Château-Chinon en outre n'a jamais connu un tel afflux de représentants venus de pays aussi divers et, lors du défilé, de la visite des stands et du buffet européen, ses habitants ont pu découvrir toutes les facettes d'une Europe vivante et dynamique. Ce sont plus de mille visiteurs adultes auxquels il faut ajouter un demi millier d'écoliers qui ont découvert avec un réel engouement les différents stands de l'exposition installée dans le gymnase de la commune, pouvant ainsi s'offrir à travers les 18 stands un « bain d'Europe » depuis la Russie jusqu'en Italie, depuis la Tchéquie jusqu'en Suède !

Quant aux participants des 18 délégations, ils ont tous été subjugués par le programme qui leur avait été concocté, y compris la sortie touristique à Beaune, véritable joyau du patrimoine bourguignon.

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

*Comparaison avec les années précédentes :*

<b>Année</b>	<b>Localité</b>	<b>Participants</b>	<b>Pays</b>	<b>Ecoles</b>
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

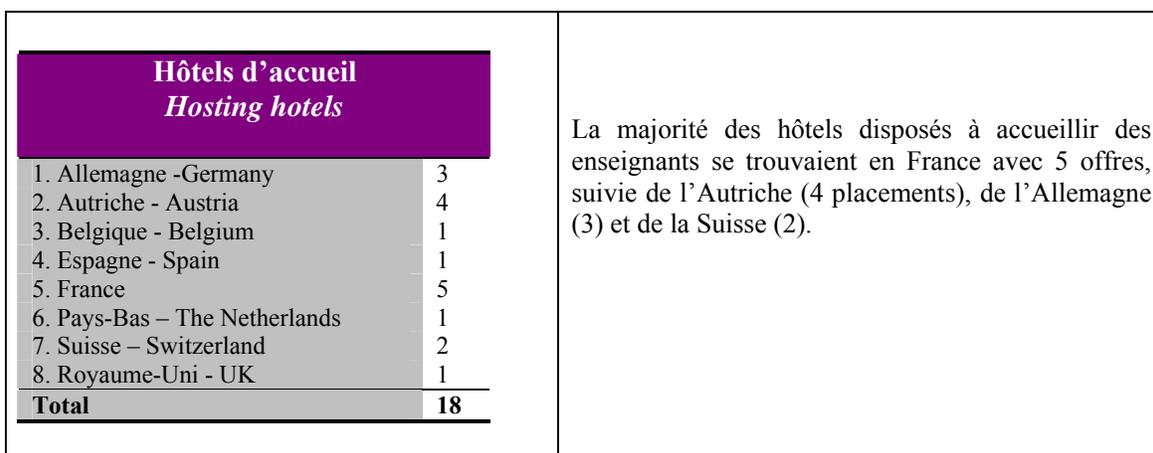
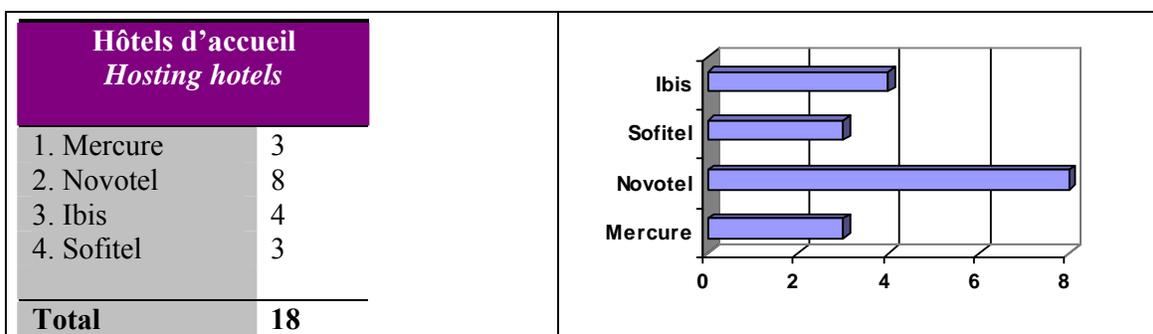
\* hormis l'école organisatrice

\*\* chiffre reste à être confirmé par les organisateurs

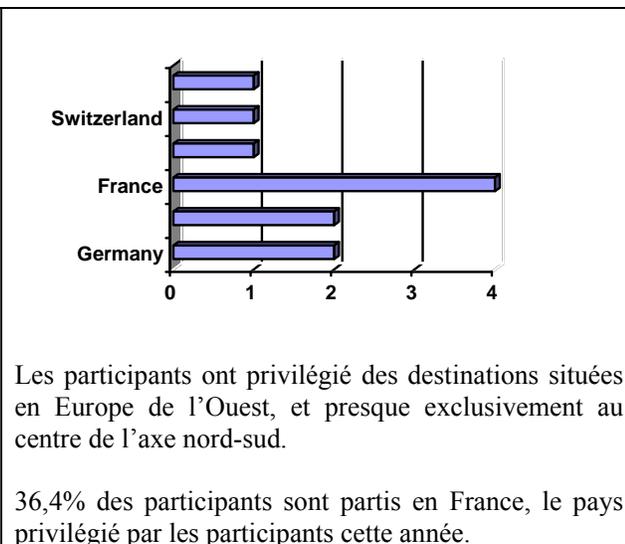
## 8. Périodes d'observation pour professeurs auprès du Groupe Accor 2009

Cette année, l'organisation des périodes d'observation pour professeurs dans des unités du groupe ACCOR a encore rencontré quelques difficultés, mais le nombre de placements a doublé par rapport à l'année dernière. Mme Magdalena WAGLOWSKA-KRZCIUK, professeur à l'école 'SZKOLA POLICEALNA NR 13' de Varsovie (P), a repris fin 2008 le flambeau de Renata DLUGASZEK et assure dorénavant la gestion journalière de ces périodes d'observations. Suite aux courriers envoyés aux hôtels du groupe au printemps 2009 par Mme Céline Jeantet-Gorre, attachée à la Direction des Ressources Humaines ACCOR Hôtellerie, 18 hôtels avaient accepté de recevoir cette année un professeur d'une école membre de l'AEHT pour une 'période d'observation' d'une à deux semaines.

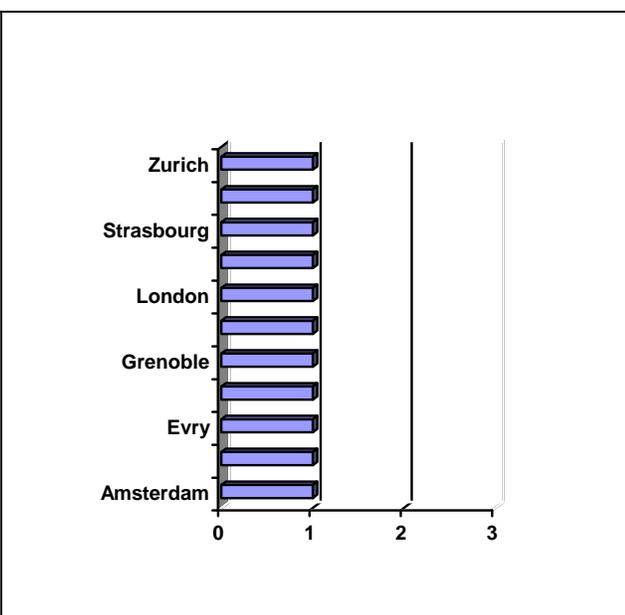
En date du 15 septembre, la situation se présentait comme suit, les chiffres définitifs étant présentés lors de la prochaine Assemblée générale. Vu le faible nombre de participants, il sera difficile de dégager cette année les tendances réelles au niveau de ce programme de placements.



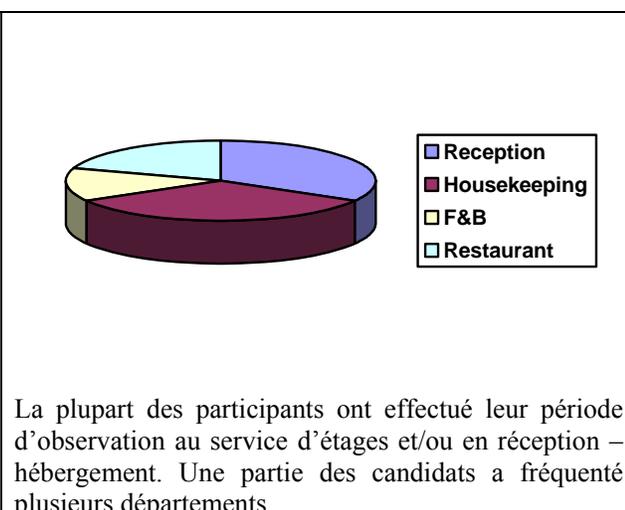
<b>Localisation des hôtels par pays</b> <i>Hotel location per country</i> <b>Nombre d'hôtels ACCOR d'accueil</b> <i>Number of Hosting ACCOR Hotels-hotels that accepted candidates</i>	
1. Allemagne – <i>Germany</i>	2
2. Autriche – <i>Austria</i>	2
3. France	4
4. Pays Bas - <i>The Netherlands</i>	1
5. Suisse – <i>Switzerland</i>	1
6. Royaume-Uni – <i>UK</i>	1
<b>Total</b>	<b>11</b>



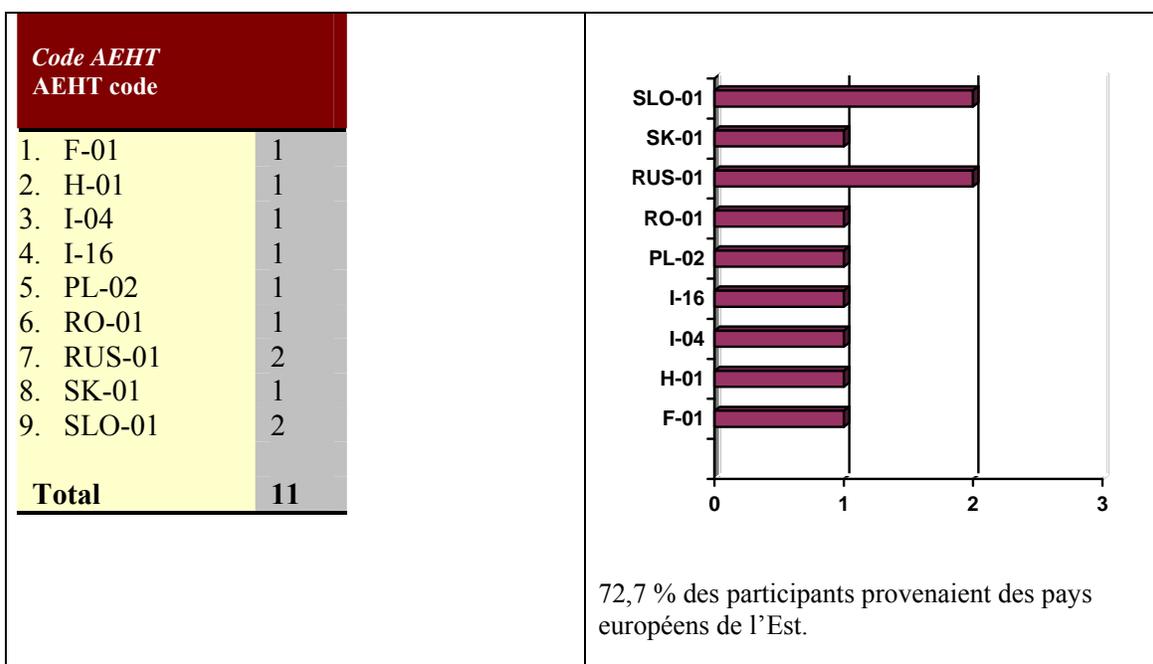
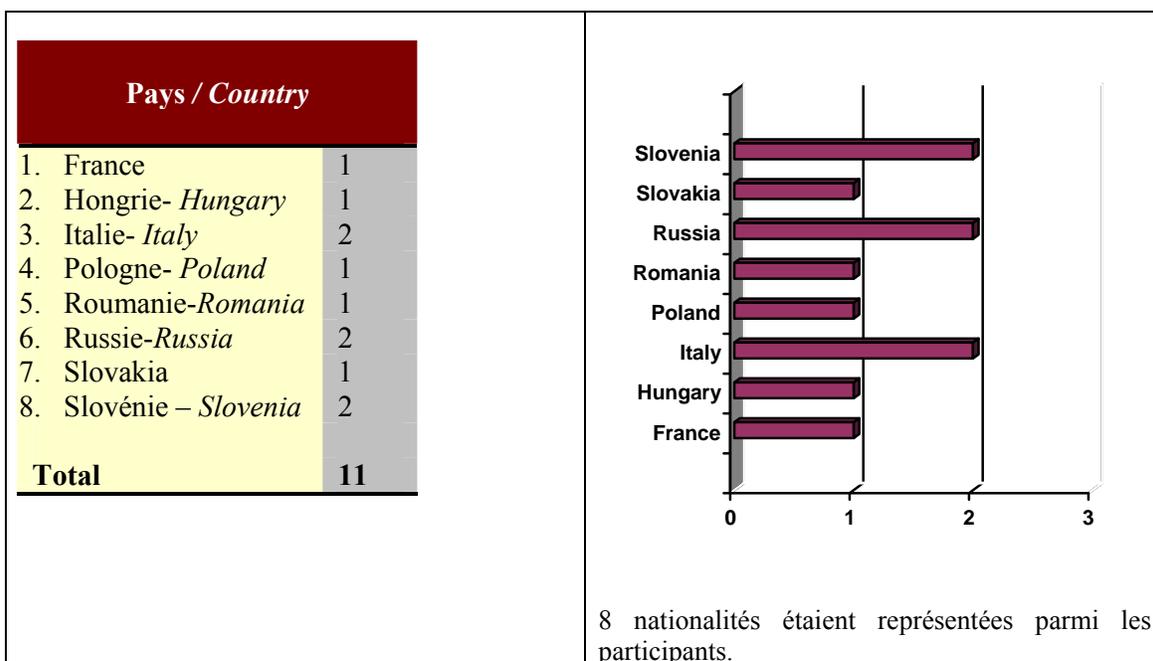
<b>Localisation des hôtels</b> <i>Hotel location</i> <b>Ville</b> <i>City</i>	
Amsterdam	1
Berlin	1
Evry	1
Frankfurt	1
Grenoble	1
Linz	1
London	1
Lyon	1
Strasbourg	1
Vienna	1
Zurich	1
<b>Total</b>	<b>11</b>



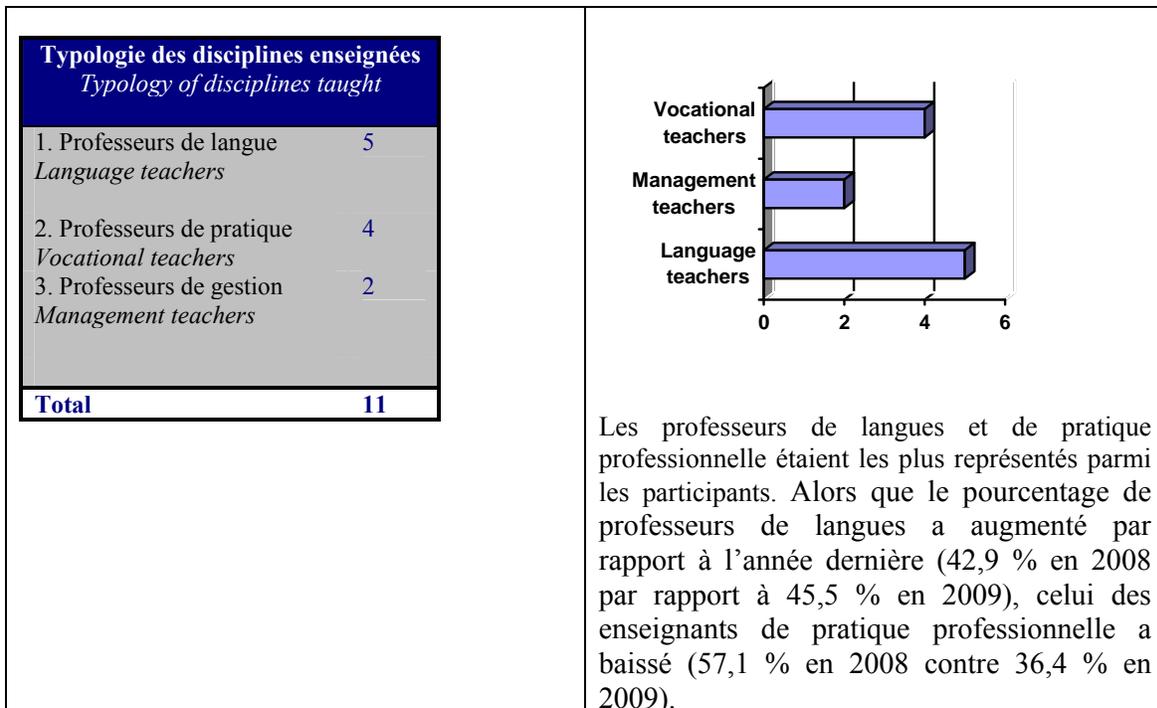
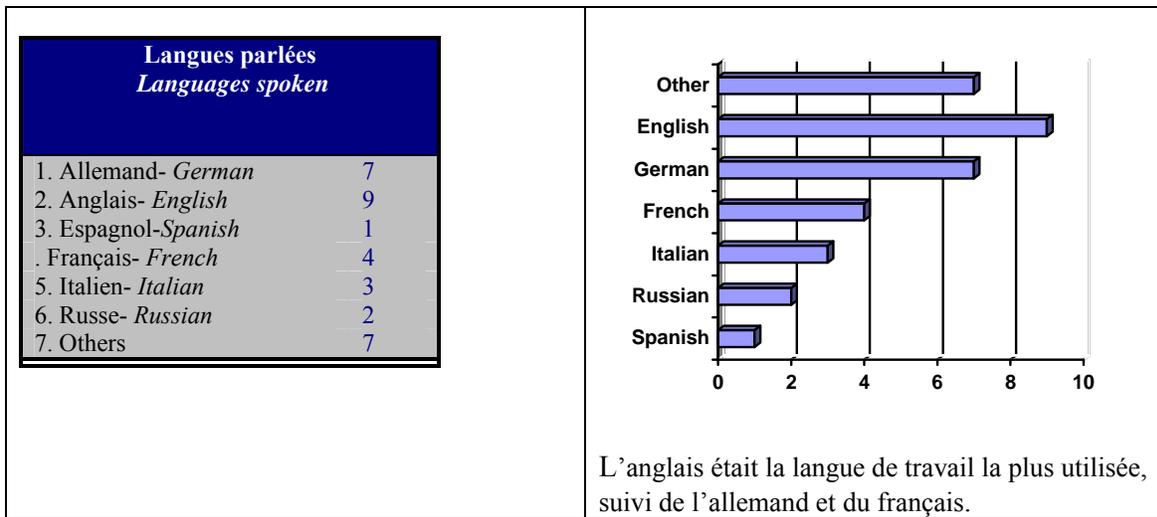
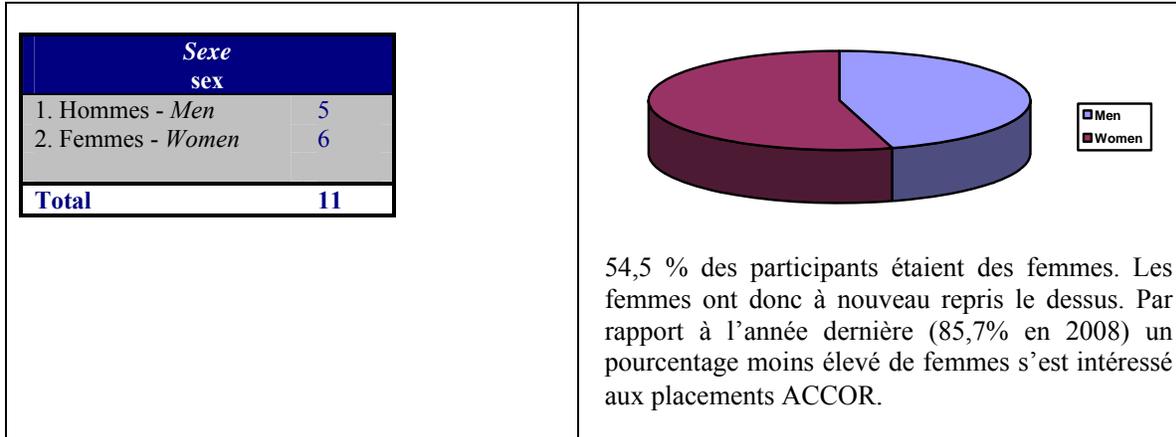
<b>Département</b> <i>Department</i>	
Réception-hébergement <i>Reception</i>	5
Etages <i>Housekeeping</i>	5
F&B	2
Restaurant	3
Relations commerciales <i>Commercial relations</i>	0
<b>Total</b>	<b>15</b>



**SCHOOL IDENTITY (teachers accepted by the hotels)**



## IDENTITE DU PROFESSEUR / TEACHER IDENTITY



**Les conditions de participation des enseignants étaient les mêmes que l'année précédente:**

- Logement gratuit dans une chambre individuelle à l'hôtel ;
- Repas gratuits si pris avec le personnel ; 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 de l'Est non membres de l'Union européenne; les frais de dossier sont déduits directement de la subvention pour frais de déplacement.

## **9. Réunions**

### **- Réunions du Bureau**

15 octobre 2008	Kuressaare, Estonie
6 mars 2009	Dubrovnik, Croatie
3 juillet 2009	Château Bourg Charente, France

### **- Réunions du Comité Directeur**

16 octobre 2008	Kuressaare, Estonie
7 mars 2009	Dubrovnik, Croatie

Les rapports de ces réunions figurent dans la rubrique 'Réunions et rapports' du site Internet [www.aeht.eu](http://www.aeht.eu) .

### **- Assemblée Générale**

17 octobre 2008	Kuressaare, Estonie
-----------------	---------------------

Le rapport de l'Assemblée générale figure dans la rubrique 'Réunions et rapports' du site Internet [www.aeht.eu](http://www.aeht.eu) .

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

### **- Conseil de l'Europe (CoE): Groupement OING Culture, Sciences et Education**

#### **Session de printemps de la conférence des OING au Conseil de l'Europe à Strasbourg :**

John Rees Smith a représenté l'association à la session de printemps de la conférence des OING (Organisations internationales non gouvernementales) et plus précisément à la réunion de la Commission Culture, Science et Education tenue au Conseil de l'Europe à Strasbourg le lundi 27 avril 2009. L'AEHT est une OING à statut consultatif auprès du Conseil de l'Europe depuis 1990. Après une réorganisation des groupements des OING, le précédent groupe de travail sur l'éducation et la culture a été remplacé par le comité sur 'la Culture, la Science et l'Education', présidées par Edouard Jagodnik assisté par le vice-président Sabine Rohmann. Cette année les réunions d'OING de printemps se sont déroulées dans le nouveau bâtiment Agora, de l'autre côté du fleuve Ill en face du Palais de l'Europe (l'ancien bâtiment des années 60) où les réunions ont eu lieu jadis.

Le travail du Conseil de l'Europe se concentre sur des priorités, comme les droits de l'homme, l'égalité des chances, 'l'histoire à travers les yeux d'autrui' et l'éducation civique – mais de

nombreux travaux sont également menés sur des questions afférentes à l'éducation dans chacun des 47 Etats membres.

La réunion d'avril a en grande partie portée sur les rapports de divers groupes de travail désignés par les sous-comités de l'éducation, de la culture et de la science. Le point culminant de l'ordre du jour était un discours fascinant de Mme Ólöf Ólafsdóttir, Directrice adjointe de l'Education et des Langues, intervenant au nom de Direction générale Education, Culture et Héritage, Jeunesse et Sport. C'est un privilège d'être témoin de la passion et de l'enthousiasme qu'elle porte à sa tâche, particulièrement à celle visant à promouvoir une certaine prise de conscience de l'importance des langues et des qualifications linguistiques. Elle porte une attention particulière au rôle que jouent les langues en matière de citoyenneté et apprécie les initiatives de sa direction en matière de passeport européen des langues et de cadre européen commun de référence pour les langues. Elle est également impliquée dans la création d'un cadre pour les échanges entre écoles favorisant les expériences interculturelles et continue à travailler au processus de Bologne visant à harmoniser les qualifications de l'enseignement supérieur.

John Rees Smith a profité de sa visite au Conseil de l'Europe pour aborder avec Mme Jane Crozier, responsable de l'affiliation des associations telles que la nôtre à la conférence des OING du Conseil d'Europe, notre désarroi d'être sur la liste des OING qui risquent l'exclusion. D'après elle, le Conseil de l'Europe a un certain nombre de 'priorités' - notamment l'éducation civique, les droits de l'homme, l'intégration des minorités à travers l'enseignement des langues, la communication interculturelle et l'enseignement de l'histoire (surtout dans le contexte des conflits et leur résolution, en particulier l'holocauste). Elle lui a expliqué que notre affiliation a été mise en doute pour ne pas avoir tenu compte de ces thèmes au niveau de nos rapports. Selon Jane, les OING membres ne doivent pas seulement se demander ce que le Conseil peut leur offrir, mais ce qu'elles peuvent lui apporter. Le tourisme est la communication interculturelle par excellence, et bien sûr nos activités dans le domaine de l'enseignement des langues correspondent exactement aux priorités du Conseil. Si l'AEHT développerait davantage ses activités en matière de comparaison/d'harmonisation des diplômes pour faciliter la mobilité (au travail mais aussi lors des études), notre affiliation serait chose certaine!

## **10. Représentations**

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

En outre, le 27 avril 2009, John Rees Smith a assisté à la réunion du printemps du regroupement des OING « Education et Culture » au Conseil d'Europe à Strasbourg (pour plus de détails voir plus haut).

Louis Robert a représenté l'AEHT à trois manifestations : au séminaire intitulé "Truffe blanche entre la tradition et la cuisine contemporaine" organisé du 1 au 4 octobre 2008 à Porec en Croatie ; à l'atelier sur 'les Technologies d'Information et de Communication' tenu en novembre 2008 à Waterford, Irlande et aux Noëls d'Europe en décembre 2008 à Château Chinon. A ce dernier événement a également assisté Annie Collinet. Pour de plus amples renseignements, veuillez-vous reporter aux articles sur ces manifestations publiés sur le site Internet [www.aeht.eu](http://www.aeht.eu) .

L'AFlyHT (Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme) qui fédère en France plus de 200 établissements, a réuni ses membres du 25 au 27 mars 2009 pour son 16ème congrès à Toulouse. Cette année, comme à chaque congrès de l'AFlyHT où l'occasion lui est donnée, Annie Collinet a fait une présentation de l'AEHT et plus précisément a exposé la

complémentarité entre l'AFlyHT et l'AEHT. Elle a vivement conseillé aux établissements français d'adhérer aux deux associations, la première permettant de mieux s'impliquer dans la structure nationale de formation, la deuxième garantissant une ouverture sur l'extérieur et la constitution de contacts enrichissants avec leurs homologues européens. Elle a insisté sur le fait que l'AEHT permet d'associer très directement les étudiants par le biais des concours et de leur faire vivre, grande nature, l'esprit européen. D'autre part, alors que les congrès de l'AFlyHT sont réservés aux proviseurs, aux intendants et aux chefs de travaux, les rencontres de l'AEHT s'adressent également aux enseignants qui sont, en général, les premiers promoteurs des échanges entre écoles et les premiers intéressés de séminaires thématiques.

D'autre part, dans le cadre d'un séminaire de l'OIF (Organisation Internationale de la Francophonie) destiné à promouvoir la mise en place de classes bilingues (français et langue nationale) dans des écoles hôtelières des Pays d'Europe Centrale et Orientale (PECO) en mai 2009 à Sofia (Bulgarie), Annie Collinet a présenté l'AEHT aux enseignants de la Bulgarie, de la Roumanie, de la Moldavie, de l'Albanie et de la Macédoine présents et les a fortement encouragés à se rapprocher de l'AEHT et, en particulier, de profiter de la proximité géographique des prochaines rencontres en Croatie pour y adhérer. Affaire à suivre.

La Secrétaire générale a profité d'un séjour privé en avril 2009 dans les Marches pour se rendre au lycée 'IPSSARCT L. Di Poppa' de Teramo pour discuter de l'organisation du 5<sup>e</sup> concours pour Employés de la Réception hôtelière et du 3<sup>e</sup> concours de tourisme dans la ville programmé pour mai 2009 par l'école de Giulianova dépendante de celle de Teramo. Bien que tous les points abordés aient été réglés, la manifestation a dû être annulée peu de temps après en raison des conséquences du tremblement de terre dans les Abruzzes. En août, elle a également rencontré Marco Esposto de la Casa della Divisa, un partenaire professionnel privilégié de notre association, pour discuter des modalités de coopération futures avec l'AEHT.

A l'occasion de la réunion d'été du Bureau en Charente, Nadine Schintgen a eu une entrevue avec Patrick Raguenaud, Maître de Chais et Directeur de l'établissement de Bourg-Charente de la Société Marnier-Lapostolle, ainsi qu'avec Serge Sevaux, Attaché aux Relations extérieures professionnelles et Ambassadeur cocktails en vue de la préparation d'un article sur ladite entreprise publié dans l'édition de juillet 2009 du bulletin interne de l'AEHT. Veuillez noter qu'il existe un lien sur le site Internet de l'AEHT vers celui de la Société Marnier-Lapostolle permettant aux membres de l'AEHT de bénéficier d'une vue globale sur toute leur gamme de produits commercialisés et sur toute une série de recettes et de cocktails réalisés à base de Grand Marnier.

## **11. Publications**

- **Newsletters**

En 2007, le siège a innové avec un nouveau support de communication, à savoir le bulletin d'information interne. L'exercice 2008/2009 a compté 3 éditions, à savoir une en décembre 2008, une en mai 2009 et une en juillet 2009. 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 autres indications sur les activités organisées en collaboration avec l'AEHT.

- **site Web: [www.aeht.eu](http://www.aeht.eu)**

Le nouveau site Internet [www.aeht.eu](http://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 à la Secrétaire générale et au

Trésorier la mise à jour (périodique) en ligne des données des membres est opérationnel depuis plus d'un an et fonctionne à merveille.

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 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's d'Europe peuvent y être consultés. Nous tenons à remercier également Christiane Keller, Jürgen Clausen, Louis Robert, 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 publication de l'annuaire 2009 est retardé jusqu'en 2010 en raison des changements qu'amèneront les élections des Représentants nationaux et des membres du Bureau. D'autre part, le Bureau a rencontré en juillet 2009 à Bourg Charente Hervé Richard, gérant de la société Atlantique Presse de Bordeaux, spécialisée dans l'édition, la recherche de partenaires et la commercialisation de publicités dans le domaine de l'hôtellerie et de la gastronomie au niveau international. Atlantique Presse propose à l'AEHT de réaliser l'annuaire sur support papier à titre gratuit pour mars 2010 en 1000 exemplaires. Pour financer le support, Atlantique Presse prospecterait des annonceurs, recueillerait et promouvrait la publicité à insérer dans le support susvisé, publicité soumise à l'approbation préalable de l'AEHT. Une convention entre l'AEHT et ledit éditeur réglant les détails d'une telle collaboration a été signée en août 2009.

Afin de pouvoir éditer un annuaire à jour, nous invitons tous nos membres de signaler au plus vite au siège de l'AEHT ([secretariat@aeht.lu](mailto:secretariat@aeht.lu)) toute modification éventuelle au niveau de leurs coordonnées par rapport à celles reprises dans le CD-Rom de 2008.

- **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).

En 2008/2009, aucun mailing postal n'a été envoyé aux membres de l'AEHT, seulement des courriers individuels.

## **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](mailto:secretariat@aeht.lu) est à considérer comme un expéditeur fiable.

Pendant l'année académique 2008-2009, les communications électroniques suivantes ont été faites aux membres de l'AEHT :

<b>Date</b>	<b>Destinataires</b>	<b>Contenu de l'envoi</b>
<b>2008</b>		
18 septembre	A tous les membres de l'AEHT	Invitation à Horeca Life 2008 et à la finale du concours du Meilleur Artisan-Cuisinier belge organisée par les Maîtres-Cuisiniers de Belgique et tenu le lundi 6 octobre à Bruxelles lors des salons Metro Expo présentant les évolutions et les nouveautés du secteur HORECA ainsi que lors du Fine Food Village, lieu de rencontre entre les produits et services « hauts de gamme » et les grands Chefs
18 septembre	A tous les membres de l'AEHT	Recherche de formateurs de l'école Hotelschool The Hague Performance Management BV intéressés de suivre une formation pour ensuite mener des programme de formation dans le cadre d'un projet de formation à destination de concessionnaires d'une marque automobile de toute l'Europe
19 septembre	A tous les membres de l'AEHT	Information sur l'ajoute de 2 vols par Estonian Air entre Tallinn-Kuressaare-Tallinn pour les Rencontres 2008
21 septembre	A tous les membres de l'AEHT	Enquête auprès des membres de l'AEHT concernant les hôtels et restaurants d'application ainsi que le nombre de professeurs et d'étudiants en hôtellerie, restauration et tourisme dans les écoles membres
29 septembre	A tous les membres de l'AEHT	Envoi du rapport d'activités 2007/2008
2 octobre	A tous les membres de l'AEHT	Envoi de précisions sur les rencontres de Kuressaare et les transferts organisés
3 octobre	A tous les membres de l'AEHT	Envoi d'informations sur le concours 'Concorso Nazionale Enogastronomico Borsa Verde' tenu du 24 au 26 octobre 2008 à Castenuovo Cilento (IT)
23 octobre	A tous les membres de l'AEHT	Invitation et programme au concours EURO CUP 2008 se déroulant du 18 au 20 novembre à Presov, Slovaquie
28 octobre	A tous les membres de l'AEHT	Recherche d'établissements d'enseignement supérieur pour participer au Trophée d'Or sur la gastronomie de Brescia organisé en février 2009 à Colorno (près de Parme), Italie
12 novembre	A tous les membres de l'AEHT	Information sur la publication du reportage illustré de Jo Laengy sur les Rencontres annuelles à Kuressaare sur le site Internet de l'AEHT
14 novembre	A tous les membres de l'AEHT	Informations sur le concours le 29 novembre 2008 à Forlimpopoli (IT) sur " Les tables décorées"
17 novembre	A tous les membres de l'AEHT	Envoi du compte rendu de la réunion du Comité Directeur d'octobre à Kuressaare (EE)
25 novembre	A tous les membres de l'AEHT	Envoi du programme et du formulaire d'inscription du Festival sur le Thé de l'Atlantique organisé du 25 au 29 mars 2009 à Ponta Delgada aux Açores (PT)
17 décembre	A tous les membres de l'AEHT	Envoi du bulletin interne de décembre 2008
23 décembre	A tous les membres de l'AEHT	Envoi d'un résumé de la convention signée entre l'AEHT et Restolingua
<b>2009</b>		
5 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Transmission d'une recherche de partenaires du Lycée Hôtelier et de Tourisme de Biarritz (F89) pour l'organisation de placements professionnels pour les élèves de BTS
8 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Envoi du programme et du formulaire d'inscription révisés du Festival sur le Thé de l'Atlantique organisé du 25 au 29 mars 2009 à Ponta Delgada aux Açores (PT)

9 janvier	A tous les membres du Comité Directeur, du Conseil des Sages et de la Commission aux concours	Pré-invitation aux réunions tenues le 6 mars à Dubrovnik (HR)
16 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Envoi en anglais de l'invitation officielle, du programme, du règlement ainsi que du formulaire d'inscription concernant la compétition pour réceptionnistes et le concours de tourisme dans la ville organisés en mai 2009 à Giulianova (IT)
19 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Envoi d'une recherche de partenaires de l'école PSS "A. Motolese" (I134) de Martina Franca pour un projet de mobilité d'étudiants Leonardo da Vinci
19 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Envoi des listes provisoires des restaurants et des hôtels d'application des écoles membres de l'AEHT et rappel aux écoles n'ayant pas encore répondu
22 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Transmission d'informations sur le projet Leonardo da Vinci EuroCatering Language Training <a href="http://www.eurocatering.org">www.eurocatering.org</a>
27 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Envoi en anglais, de l'invitation, du programme et du règlement aux concours de la Coupe Bacardi-Martini 2009 organisée par l'école d'Hôtellerie de Podebrady (CZ) du 11 au 13 mars 2009.
29 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Envoi en FR et EN des documents relatifs au séminaire intitulé 'A table avec les Anciens Romains' organisé du 27 au 30 avril 2009 à Oristano, Sardaigne (IT). Les documents comprenaient le programme, la fiche d'inscription et un descriptif des visites.
29 janvier	A tous les membres du Comité Directeur, du Conseil des Sages et de la Sous-commission aux concours	Envoi de l'invitation, de l'ordre du jour, du programme culturel pour la réunion du Comité Directeur en mars 2009 à Dubrovnik.
13 février	A tous les membres de l'AEHT	Envoi du programme, du règlement, des fiches d'évaluation et des paniers d'ingrédients ainsi que du formulaire d'inscription pour le IVe Concours International de la "Ville de San Benedetto del Tronto", organisé à San Benedetto del Tronto (I) du 20 au 22 avril 2009.
17 février	A tous les membres de l'AEHT	Envoi du programme et du formulaire d'inscription pour le Festival International de Gastronomie: Sport et Santé qui aura lieu du 18 au 21 avril 2009 à Faro (PT).
19 février	A tous les membres du Comité Directeur, du Conseil des Sages et de la Sous-commission aux concours	Confirmation des inscriptions à la réunion de Dubrovnik (HR)
23 février	A tous les membres de l'AEHT	Report de la date limite d'inscription au 28 février 2009 du séminaire intitulé 'A table avec les Anciens Romains' organisé du 27 au 30 avril à Oristano, Sardaigne (IT).
10 mars	A tous les membres de l'AEHT	Confirmation que le séminaire intitulé 'A table avec les Anciens Romains' aura bien lieu et prolongation de la date limite d'inscription jusqu'au 20 mars 2009.
16 mars	A tous les membres du Comité Directeur	Envoi des documents électroniques afférents aux élections des Représentants nationaux de printemps 2009.
16 mars	A tous les membres de l'AEHT	Envoi de la recherche d'assistants Grundtvig des écoles membres de Senigallia et de Crispiano (Martina Franca)
16 mars	A tous les membres de l'AEHT	Envoi de la mise à jour du règlement financier interne de l'AEHT
18 mars	A tous les membres de l'AEHT	Envoi du programme ainsi que du formulaire d'inscription au séminaire "Cuisine méditerranéenne aux saveurs d'été" qui aura lieu à Funchal, Madère (PT) en juin 2009.
23 mars	A tous les membres de l'AEHT	Envoi du compte rendu de la réunion du Comité Directeur de mars à Dubrovnik (HR)
31 mars	A tous les membres de l'AEHT	Envoi de précisions quant aux personnes éligibles pour les élections 2009
31 mars	A tous les membres de l'AEHT	Envoi d'un rappel concernant les concours tenus du 20 au 22 avril à San Benedetto del Tronto
2 avril	A tous les membres de l'AEHT	Envoi de la liste des offres de placement dans les unités ACCOR aux membres

20 avril	A tous les membres de l'AEHT	Report voire annulation du 5 <sup>e</sup> Concours pour Employés de la Réception hôtelière et du 3 <sup>e</sup> Concours de Tourisme dans la ville prévus du 7 au 10 mai 2009 à Giulianova (IT)
23 avril	A tous les membres de l'AEHT	Information de la publication sur le site Internet <a href="http://www.aeht.eu">www.aeht.eu</a> de la liste des hôtels du groupe ACCOR disposés à accueillir en 2009 des enseignants de l'AEHT pour des périodes d'observation
14 mai	A tous les membres de l'AEHT	Envoi de l'invitation officielle, du programme, du règlement ainsi que du formulaire d'inscription au concours "Prix International d'Enogastronomie Gioacchino Rossini Gourmet" à Loreto (IT) programmé en mai 2009 mais reporté aux 25-28 mars 2010.
19 mai	A tous les membres de l'AEHT	Envoi d'information sur le concours organisé du 7 août au 4 septembre à Lido de Venise par la Fédération internationale FISP MED et dédié à la Cuisine de la Mer méditerranéenne et de la Mer noire – un héritage culturel intangible de l'Humanité
28 mai	A tous les membres de l'AEHT	Envoi du bulletin interne de mai 2009
16 juin	A tous les membres du Comité Directeur sortants et nouvellement élus	Envoi des résultats des élections des Représentants nationaux ainsi que des documents décrivant la procédure d'élection des futurs membres du Bureau.
18 juin	A tous les membres de l'AEHT	Envoi des documents concernant la '1 <sup>ère</sup> Compétition Internationale de Tapas pour Ecoles d'Hôtellerie' tenue du 8 au 13 novembre 2009 à Valladolid en Espagne par la Fundación de la Lengua Española.
18 juin	A tous les membres de l'AEHT	Envoi de l'invitation, du programme et du formulaire d'inscription aux Noël's d'Europe tenus du 3 au 8 décembre 2009 à Poznan en Pologne.
16 juillet	A tous les membres du Conseil des Sages	Envoi du rapport de la réunion du Conseil des Sages de mars 2009 à Dubrovnik
22 juillet	A tous les membres de l'AEHT	Envoi du bulletin interne de juillet 2009
31 juillet	A tous les membres du Comité Directeur	Demande d'intercéder auprès des membres de leur pays qui n'ont pas encore réglé leurs cotisations annuelles dues
14 septembre	A tous les membres de l'AEHT	Programme, règlements, fiches d'inscription concernant l'EURO CUP 2009 tenu du 26 au 29 octobre à Presov (SK)

### 13. Projets Leonardo da Vinci

- **Projet 'VIRTEX4ALL' – projet accepté en 2008**

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 de tous les professeurs de langues des Pays-Bas (Levende Talen) et élaboré par le projet initial 'Virtex' coordonné par Elzemien Warnink des Pays-Bas. En outre, le projet Virtex a 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](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, *entre autres*, les lignes directrices pour l'utilisation du matériel primé de Virtex.

L'AEHT est représentée par John Rees Smith. Une première réunion de partenariat a eu lieu en janvier 2009 à Amsterdam (NL) suivie d'une réunion en juin 2009 au Lycée technique et professionnel Bornova à Izmir (TR). Les articles sur ces réunions sont publiés sous <http://www.aeht.eu/fr/european-projects/virtex4all>.

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 début 2009 et évaluation des experts de la Commission européenne

N° Projet	Titre du projet	Promoteur et Partenaires	Objet	Résultats/Produits	Subvention demandée	Evaluation des experts CE	
2009-1-NL1-LEO04-0161110  refusé	English2Go pour l'enseignement en hôtellerie et restauration	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colorez V.O.F.</li> <li>- HRC International Holding BV</li> <li>- Hotelschool ter Duinen</li> <li>- Sole Cose Buone</li> <li>- Albrecht-Dürer- Schule, Berufsschule der Stadt Düsseldorf</li> <li>- VET at HRC Culinary Academy Bulgaria OOD</li> <li>- Visshe uchilishte "Mezhdunaroden kolezh - Albena"</li> <li>- Regionaal Opleidingcentrum van Amsterdam</li> <li>- Bornova Technical for Girls Anatolian Vocational and Vocational High School</li> <li>- Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme (AEHT)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PAYS-BAS</li> <li>PAYS-BAS</li> <li>BELGIQUE</li> <li>ITALIE</li> <li>ALLEMAGNE</li> <li>BULGARIE</li> <li>BULGARIE</li> <li>PAYS-BAS</li> <li>TURQUIE</li> <li>LUXEMBOURG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Amélioration de la capacité des étudiants à <b>s'exprimer en anglais</b> et de la mise en pratique de leurs connaissances linguistiques en: <ul style="list-style-type: none"> <li>- développant une <u>formation pour formateurs</u> en vue d'encourager les étudiants en hôtellerie et restauration à rechercher un placement professionnel à l'étranger. Cette formation comporte une formation des enseignants (à une prise de conscience du) <u>au contexte international et à une communication interculturelle</u>.</li> <li>- développant des <u>programmes d'enseignement de l'anglais</u> dans les écoles d'hôtellerie et de restauration et de former les enseignants à leur application.</li> <li>- organisant des <u>guest lessons (leçons données par un expert invité)</u> (ainsi que des <i>master classes</i> – cours de maître) et des cours de formation de formateurs par les partenaires. Certains partenaires vont organiser et se concentrer sur des cours théoriques (des leçons d'anglais), d'autres vont se concentrer sur des cours pratiques (tels que les cours de cuisine) et comment au mieux utiliser l'anglais dans le cadre d'une formation.</li> <li>- réalisant des <u>vidéos</u> de ces <i>guest lessons</i> par un des partenaires</li> <li>- discutant ces vidéos et les difficultés de mise en pratique ces <i>guest lessons</i> au moyen de conférence-vidéo. Les écoles partenaires ont toutes un point de départ différent en matière de perfectionnement de la formation linguistiques anglaise. L'objectif commun à tous les partenaires consiste à trouver des <u>outils de formation linguistique</u> (VIRTEX 4all, Picture/ Cadre européen commun de référence pour les langues et le Portefeuille européen des langues: Dilaport), qui contribueront à améliorer la formation linguistiques. Toutes les écoles participantes serviront de plateforme d'essai et recherche actuellement une plus grande <u>exposition internationale</u> pour leurs enseignants et étudiants.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Création d'un <b>programme d'anglais comparable</b> au niveau international en vue d'une meilleure préparation linguistiques des étudiants aux placements professionnels à l'étranger,</li> <li>■ Sensibilisation des étudiants à rechercher un <b>placement professionnel à l'étranger</b>,</li> <li>■ Amélioration du <b>curriculum</b>,</li> <li>■ <b>Formation des enseignements</b> comprenant une évaluation,</li> <li>■ Amélioration des <b>méthodes et des ressources linguistiques et d'enseignement</b> de toutes les écoles partenaires,</li> <li>■ Amélioration des connaissances des enseignants en matière de <b>communication interculturelle</b>,</li> <li>■ Publication de <b>vidéos</b> de programme d'enseignement (p.ex. <i>master classes</i>, cours théoriques et formation en cuisine, apprentissage, expériences des enseignants et des étudiants) sur <b>Internet</b> et dans un <b>manuel digital</b> à des fins de formation et de dissémination.</li> </ul>	Total: 215.000 EUR AEHT: 16.000 EUR	59,7 pts/ 100  <u>Points forts</u> : Utilisation des résultats de projets LdV antérieurs et ralliement à d'autres initiatives européennes  <u>Points à clarifier/ à améliorer</u> : - Manière d'atteindre les objectifs du projet et la transparence & reconnaissance des qualifications & compétences - Rôle des apprenants dans le projet - Répartition des tâches parmi les partenaires et procédures de communication & coopération entre partenaires - Evaluation et ses suites (évaluation seulement au niveau des apprenants) - 24 mobilités par partenaire semblent excessives.

N° Projet	Titre du projet	Promoteur et Partenaires		Objet	Résultats/Produits	Subvention demandée	Evaluation des experts CE
2009-1- NL1- LEO04- 01618 3  refusé	Healthy Menu – Menu sain/diététi- que	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colorez V.O.F.</li> <li>- Regionaal Opleidingcentrum van Amsterdam</li> <li>- Association Européenne des Ecoles d'Hotellerie et de Tourisme (AEHT)</li> <li>- Kuressaare Ametikool</li> <li>- Evers Specials BV</li> <li>- Turismusschulen Bad Leonfelden</li> <li>- CANKAYA IMKB ANATOLIAN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM VOCATIONAL SCHOOL</li> <li>- AYSE BETSKI ANADOLU OTEL CILIK VETURIZM MESLEK LISESI</li> </ul>	PAYS-BAS  PAYS-BAS  LUXEMBOURG  ESTONIE PAYS-BAS AUTRICHE  TURQUIE    TURQUIE	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Etude menée par les étudiants sur des aspects de l'économie et de l'agriculture locale liés aux <b>habitudes d'alimentation et de consommation saines</b> ;</li> <li>■ Amélioration de la compréhension des étudiants de la <b>diversité culturelle en Europe</b> par un échange entre écoles partenaires des connaissances et des résultats des investigations.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Elaboration par des étudiants d'un <b>module digital</b> comprenant:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- vidéos sur des menus sains acceptables et appréciables par tous les pays participants,</li> <li>- informations sur la diététique,</li> <li>- aspects de l'économie et de l'agriculture locale</li> <li>- stratégies marketing.</li> </ul>               Collaboration d'un partenaire industriel dans le cadre du dernier aspect du module.             </li> <li>■ Organisation d'un <b>concours de cuisine</b> du meilleur menu diététique européen comprenant une présentation en anglais par les étudiants participants. (motivation à acquérir des connaissances théoriques et à utiliser l'anglais dans la pratique professionnelle de tous les jours.) <u>Evaluation</u> des étudiants selon le Cadre européen commun de référence des langues et le Portfolio européen des langues.</li> <li>■ Constitution d'un vaste et durable réseau d'Ecoles d'hôtellerie et de restauration européennes collaborant en matière d'aliments sains et d'habitudes alimentaires saines liés à la lutte contre l'obésité.</li> </ul>	Total: 117.000 EUR  AEHT: 8.000 EUR	68,5 pts/100  <u>Points forts</u> Bonne idée de base Matériel élaboré essentiel pour la formation du secteur  Points à clarifier : - utilisation du produit final au niveau des écoles et des curricula - rôle des professeurs (trop grande liberté pour mettre en oeuvre le projet au niveau des curricula) - Valeur ajoutée européenne (p.ex. transparence/reconnaissance des qualifications & compétences) - Résultats escomptés des réunions de partenariat et des ateliers sur la diversité culturelle - Manière du projet d'accroître la qualité et le nombre de placements en entreprise en FPI et FPC.

N° Projet	Titre du projet	Promoteur et Partenaires		Objet	Résultats/Produits	Subvention demandée	Evaluation des experts CE
Non évalué pour raisons techni- ques	PlayHosfTOI – Le jeu de l’entrepren- eur en hôtellerie et restauration	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ASOCIACION PROFESIONAL DE CAFES BARES Y SIMILARES</li> <li>- FASE.net</li> <li>- ROC van Amsterdam, Hospitality department</li> <li>- VUMK</li> <li>- Kuressaare Ametikool</li> <li>- AEHT asbl</li> <li>- Associazione CNOS-FAP Regione Sicilia</li> </ul>	<p>ESPAGNE</p> <p>ESPAGNE PAYS-BAS</p> <p>BULGARIE ESTONIE LUXEMBOURG</p> <p>ITALIE</p>	<p>Le projet se base sur le logiciel de jeu de simulation de gestion d’entreprise existant (<a href="http://www.emia.es/creij">http://www.emia.es/creij</a>) visant à former les jeunes à la création d’entreprises. Ce logiciel sera adapté à l’usage des jeunes de 18-25 ans souhaitant créer une entreprise hôtelière ou de restauration.</p> <p>Le jeu est conçu pour analyser les points forts d'une nouvelle entreprise ainsi que les erreurs les plus communément commises.</p> <p>Le jeu vise à <b>améliorer les capacités des futurs entrepreneurs à prendre des décisions</b> dans un environnement simulé de création d’entreprise. 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.</p>	<p>■ <b>Logiciel de jeu de simulation d’entreprise</b> adapté au 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.</p>	<p>Total: 391448 EUR AEHT: 61697.25 EUR</p>	<p>Pas admis à la phase d’évaluation pour raisons techniques</p>

## **14. Matériel promotionnel**

En 2009, l'AEHT n'a pas eu besoin d'éditer ou de rééditer du matériel promotionnel; ces stocks ayant été largement suffisants. 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](mailto:secretariat@aeht.lu)). Certains articles seront également en vente lors des Rencontres 2009 à Dubrovnik.

**Diekirch, le 21 septembre 2009,**



**Louis ROBERT**  
**Président de l'AEHT**



**Nadine SCHINTGEN**  
**Secrétaire Générale de l'AEHT**

# TABLE DES MATIERES

1. 21èmes Rencontres Annuelles, Kuressaare (EE) du 14 au 19 octobre 2008 .....	1
2. Comité Directeur nouvellement élu .....	5
3. Sous-commission responsable de l'élaboration des guides d'organisation .....	6
4. Conseil des Sages .....	7
5. Séminaires et ateliers.....	8
6. Compétitions et autres Manifestations.....	13
7. Les Noël's d'Europe à Château-Chinon du 5 au 10 décembre 2008 .....	22
8. Périodes d'observation pour professeurs auprès du Groupe Accor 2009 .....	24
9. Réunions.....	28
10. Représentations .....	29
11. Publications .....	30
12. Communications électroniques .....	31
13. Projets Leonardo da Vinci.....	34
14. Matériel promotionnel.....	39