



...pour développer des partenariats à l'international.

Les partenariats du réseau des écoles d'hôtellerie et de tourisme de France couvrent aujourd'hui toutes les régions du monde. Ceci a amené le réseau à se structurer en 4 grandes zones de coopération : Amérique Latine, Asie, Europe du Nord et de l'Est, Europe du Sud et Bassin Méditerranéen.

En rejoignant le réseau des écoles d'hôtellerie et de tourisme de France, les écoles bénéficient d'un partenariat privilégié avec une de ses écoles et de toutes les ressources du réseau : placement en entreprise dans toute la France, demande de coopération spécialisée, montage d'opérations nationales et internationales de coopération.

CHIFFRES CLÉS

- 53 écoles d'hôtellerie et de tourisme présentes dans les 22 régions françaises,
- 30 000 étudiants du niveau EQF 3 au niveau EQF 6,
- 1 000 formateurs expérimentés en hôtellerie, tourisme et management.

Réseau des Écoles
d'Hôtellerie et de Tourisme
de France

MARSEILLE
SISTERON
AMIENS
POLIGNY
BIARRITZ
BORDEAUX
GRANVILLE
HEROUILLE SAINT CLAIR
CHAMALLIERES
DUGNY
SERRIS
SAVIGNY LE TEMPLE
SUCY EN BRIE
CONGIS SUR THEROUANNE
DIJON
AUXERRE
MACON
THONON LES BAINS
GRENOBLE
LE TOUQUET
AVESNES SUR HELPE
LIMOGES
LYON
SETE
MONTPELLIER
GERARDMER
METZ
VILLERS LES NANCY
LONGWY
NANTES
TOULON
BLOIS
BOURGES
PARIS
LA ROCHELLE
BAZEILLES
RENNES
DINARD
LOUVIERS
LE HAVRE
ILLKIRCH
GUEBWILLER
TOULOUSE
SOUILAC
SAINT QUENTIN EN YVELINES
SAINT CLOUD
ANTONY
CLICHY
MANTES

Pour plus de renseignements :

www.reseau-ehf.fr
contact@reseau-ehf.fr

Ce document a été conçu et réalisé dans le cadre de la convention de coopération entre le Ministère de l'Éducation Nationale, le Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche et AGEFA PME.

L'expertise pédagogique,
l'excellence professionnelle française
et la puissance d'un réseau national
pour développer
des partenariats internationaux.

Réseau des Écoles
d'Hôtellerie et de Tourisme
de France

Un réseau d'écoles d'hôtellerie et de tourisme...

Une cinquantaine d'écoles françaises se sont regroupées pour développer leurs actions à l'international. Elles sont porteuses de l'excellence française dans l'hôtellerie et le tourisme tant dans la pratique professionnelle que dans la formation.

Le réseau favorise le développement de partenariats avec des écoles étrangères pour :

- mettre en place la mobilité d'étudiants entre écoles et faciliter des stages en entreprises d'hôtellerie et de tourisme à l'étranger;
- favoriser la coopération pédagogique pour les équipes de direction des écoles et les formateurs : échanges et formation d'enseignants;
- développer la formation continue au profit des entreprises locales.

...labellisées par l'État

Le label de qualité "Lycées des métiers" est attribué par le Ministère de l'Éducation Nationale pour une période de 5 ans et est renouvelé après un audit externe.

Il est décerné aux écoles qui ont développé une offre de formation cohérente pour un secteur donné. Cette offre de formation doit être large, ouverte à la formation continue et, si possible, à l'apprentissage. Il repose également sur les condi-



tions pédagogiques de la formation : lien étroit avec les entreprises, qualité des plateaux techniques, qualification du corps professoral, suivi des élèves et des étudiants en cours de formation et après la formation.

...offrant des formations adaptées aux réalités des métiers

L'offre de formation des écoles d'hôtellerie et de tourisme de France repose sur des diplômes d'État relevant du Ministère de l'Éducation Nationale et élaborés en partenariat avec les employeurs. Ces diplômes sont régulièrement révisés en fonction des nouvelles exigences des métiers.

Cette offre de formation est large. Elle couvre, selon les écoles, depuis le niveau 3 du cadre européen des certifications (aide-cuisinier, serveur...) jusqu'au niveau 6 en coopération avec l'université (responsable de restaurant, d'hôtel, guide-interprète). Elle permet également des spécialisations comme barman, cuisine allégée, desserts de restaurant, traiteur...

Certaines écoles offrent également les formations des métiers de l'alimentation : boucher, boulanger, poissonnier...

...et construites avec les professionnels

Au niveau local, les écoles membres du réseau travaillent en étroite collaboration avec les entreprises d'hôtellerie, de restauration et de tourisme. Cette coopération porte sur les périodes de formation en entreprise pour tous les étudiants qu'ils soient en apprentissage ou en formation scolaire. Les entreprises locales font également confiance aux écoles pour assurer la formation continue de leur personnel.

Au niveau national, dans le cadre du partenariat entre les entreprises du secteur et le Ministère de l'Éducation Nationale, de nombreuses actions sont engagées : actualisation des diplômes, information des enseignants sur les nouveaux produits, les nouvelles technologies, les nouvelles techniques, organisation de nombreux concours professionnels pour développer l'excellence et l'émulation entre les étudiants.

