



DIFFÉRENTS SITES Composé de cinq écoles, le Swiss Education Group prépare la relève dans le milieu de l'hôtellerie au sein de formations aboutissant à des titres universitaires.



L'hôtellerie sous toutes ses coutures

Depuis 1982, le Swiss Education Group prépare les étudiants à de solides carrières dans l'hôtellerie. Ses cinq écoles seront présentées à Palexpo.

CAMILLE DESTRAZ

Le Swiss Education Group (SEG) est aujourd'hui le plus grand groupe suisse de formation hôtelière. Chaque année, ce sont 5000 étudiants de 70 nationalités différentes qui suivent les cursus universitaires proposés, répartis dans cinq écoles.

Reconnue internationalement par les plus grandes chaînes hôtelières, cette institution fondée en 1982 prépare les étudiants à différents diplômes. Elle propose pour chacune de ses écoles une spécialisation, en plus de la formation traditionnelle suisse.

Parmi les cinq écoles, l'Hotel Institute Montreux est la plus orientée business. «C'est un

mélange de management hôtelier et de business international» indique Annika Richter, *regional manager* de SEG. Du côté de Neuchâtel se trouve l'International Hotel and Tourism Institute et son campus situé au cœur de la ville. Ici, les étudiants se spécialisent en design hôtelier, en plus de la formation de base choisie. Celles et ceux qui se prédestinent à une carrière hôtelière axée sur l'événementiel et les opérations, ainsi que sur le *wellness* et les stations de vacances, suivront leurs études à la Swiss Hotel Management School, dont les locaux sont installés à Caux et à Leysin. Enfin, le César Ritz College est entré dans le groupe SEG voilà un an. Il est réparti sur

trois sites (Lucerne, Brigue et le Bouveret) et axe son programme sur le tourisme. A Lucerne et au Bouveret se trouve également le Culinary Institute, où l'on peut suivre une spécialisation en arts culinaires.

Entre théorie et pratique.

Toutes ces formations aboutissent à différents titres universitaires, dont des licences, licence en administration des affaires, master et autres diplômes, notamment postgrades. La structure du programme? «Il s'agit d'un mélange entre théorie et pratique, souligne Annika Richter. Les deux premières années sont composées d'un semestre de théorie et de six mois de stage. La première est

axée sur la restauration et le service. La seconde est focalisée sur l'hébergement, la gestion de l'accueil et la réception. Durant la troisième année, les étudiants ne font pas de stage mais sont formés en management, vente, marketing, ressources humaines, finance et comptabilité, en plus de la spécialisation choisie.»

Annika Richter relève quelques points forts des écoles de SEG, qui couvrent à elles cinq toutes les spécialisations du domaine: «Le fait de pouvoir obtenir un bachelors en trois ans permet une entrée rapide dans la profession et limite les frais.» Autre aspect important: les étudiants bénéficient d'une réputation internationale. Récemment, quatre des cinq écoles ont été classées dans le top 10 mondial des écoles hôtelières, selon un sondage auprès de directeurs ressources humaines.

Mais le groupe n'a pas attendu cette reconnaissance pour organiser un forum international du recrutement deux fois par an, offrant à ses élèves une occasion idéale de rencontrer les leaders mondiaux de l'hôtellerie. «Les grands groupes viennent chez nous recruter leur personnel. Ce forum est une plateforme précieuse pour faire du *networking*. En mars, plus de 50 employeurs de l'hôtellerie et du tourisme sont venus exposer.»

Et puisque ces futurs as de l'hôtellerie doivent bien se détendre de temps en temps, SEG leur organise aussi des programmes de loisirs: sports, excursions, dégustations de vins, visites de fabriques de fromage ou de chocolat. Difficile de trouver un emploi du temps plus complet. LARGEUR.COM
www.swisseducation.com

► Stand BE 219