

---

# SUMMER ACADEMY 2018



Découvrez le monde de  
l'hôtellerie et de l'accueil

# PLONGEZ DANS LE MONDE DE L'ACCUEIL

Vous êtes jeune, curieux, passionné par les métiers de l'hôtellerie-restauration?

Devenez étudiant de la première école hôtelière au monde pendant une semaine! La Summer Academy de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) vous propose une immersion dans les différents métiers de l'hôtellerie-restauration et offre une expérience terrain unique aux jeunes talents qui envisagent d'y travailler. Vous découvrirez ce que ce secteur peut vous offrir : l'émulation, le style de vie, le goût de l'excellence qui vous ouvrent des possibilités de carrière nombreuses et variées.



## VOS OPPORTUNITES

Au cours de ces 7 jours, vous développerez votre intérêt pour ces différents métiers en participant à un mélange d'activités théoriques et pratiques.

Découvrez les tendances du secteur de l'accueil, devenez chef de cuisine d'un jour, apprenez ce qu'est le service d'excellence et comment le mettre en œuvre.

Vous développerez aussi votre esprit d'équipe en travaillant sur une simulation d'un cas concret en hôtellerie. L'accent sera placé sur le « savoir-être » et « savoir-vivre », facteurs clés de succès dans nos métiers.

Vous pouvez choisir de suivre ce programme en anglais ou en français. Chaque session accueillera un maximum de 30 participants.

## CONDITIONS D'ADMISSION

Age : de 16 ans à 20 ans révolus. **Nombre de places limitées.**

SEMAINE EN ANGLAIS

Compétences linguistiques requises: TOEFL iBT : 80  
IELTS : 6.0

SEMAINE EN FRANÇAIS

Compétences linguistiques requises: DELF B1

## FRAIS

Les frais sont de CHF 4'200.-\* par personne, comprenant:

- o Les cours
- o Le logement sur le campus EHL
- o La pension complète
- o Les activités et visites externes
- o Le dîner de Gala

\*Non compris les frais d'inscription : CHF 200.-

## APERCU DU PROGRAMME

Durant cette semaine à la prestigieuse Ecole hôtelière de Lausanne, vous aurez l'occasion de participer à des cours extraordinaires combinant connaissances, compétences et plaisir !

Vous assisterez à divers ateliers, tels que :

- o Introduction au leadership
- o Organisation de cuisine
- o L'excellence du service
- o Simulation d'un cas concret en hôtellerie

Des sorties thématiques dans la région de Lausanne sont également prévues, telles qu'une visite d'un hôtel 5 étoiles et d'un vignoble local.



## COMMENT S'INSCRIRE

Les places sont limitées. Postulez sur [academy.ehl.edu](https://academy.ehl.edu) au plus tard 2 mois avant le début du programme (pour les visas spéciaux, veuillez vous inscrire 3 mois à l'avance).

L'acceptation des demandes est sujette à la satisfaction des conditions préalables d'admission et des places disponibles.

L'EHL facilitera toute demande de visa.

**Délais d'inscription: 31 Mai 2018**



# Prochaines Sessions:

## dimanche 1 au samedi 7 Juillet 2018

## dimanche 8 au samedi 14 juillet 2018

ACTIVITES: UNE COMBINATION DE PLAISIR ET DE DECOUVERTES*				
1er JOUR	Arrivée et installation	Introduction & team-building		Barbecue d'accueil
JOUR 2	Visite & Introduction à l'EHL	Le monde de l'accueil	Housekeeping	Visite d'hôtel
JOUR 3	Devenez chef de cuisine pour un jour			Activité sportive
JOUR 4	Atelier sur l'excellence du service			Visite de Lausanne
JOUR 5	Médias sociaux en hôtellerie	Etiquette internationale	Simulation d'un cas concret en hôtellerie	Visite d'un vignoble
JOUR 6	Simulation d'un cas concret en hôtellerie		Création de cocktails	Dîner de gala
JOUR 7	Séance de clôture et départ			

\* Votre programme détaillé vous sera communiqué à votre arrivée.

## CE QUE VOUS ALLEZ APPRENDRE

A la fin du programme, vous aurez acquis les connaissances, les compétences et un avant-goût de l'état d'esprit d'un hôtelier 5 étoiles:

### CONNAISSANCES

- o Identifier les tendances et les acteurs clefs dans l'industrie de l'accueil
- o Comparer et opposer les différents types de fonctions
- o Expliquer tous les aspects des opérations quotidiennes

### COMPETENCES

- o Appliquer les compétences opérationnelles de base
- o Développer un sens critique et la capacité à résoudre les problèmes
- o Créer et pratiquer les recettes de base

### ETAT D'ESPRIT

- o Apprécier et appliquer dans la vie quotidienne le « savoir-être » et le « savoir-vivre »
- o Développer un œil critique dans la recherche de l'excellence hôtelière

Watch the video and discover more at:

**ACADEMY.EHL.EDU**



---

# ACADEMY.EHL.EDU

Découvrez notre programme Bachelor of Science HES-SO  
en hôtellerie et professions de l'accueil  
[www.ehl.edu](http://www.ehl.edu)

---