

L'école supérieure de tourisme de Y SCHOOLS, Excelia Tourism School, FERRANDI Paris et l'INSTITUT PAUL BOCUSE s'associent et créent l'association Top French Hospitality and Tourism Schools

Promouvoir la French Hospitality and Tourism Touch et en faire une référence internationale, tel est l'objectif de l'association Top French Hospitality and Tourism Schools. Elle réunit 4 écoles spécialisées délivrant des diplômes visés par le Ministère de l'Enseignement Supérieur de la Recherche et de l'Innovation : l'École Supérieure de Tourisme de Y SCHOOLS, Excelia Tourism School, FERRANDI Paris l'INSTITUT PAUL BOCUSE.

4 écoles reconnues, 1 démarche unique en faveur de l'attractivité du secteur du tourisme et de l'hôtellerie

La crise liée à la COVID-19 a eu un impact fort à la fois sur le secteur du tourisme et de l'hôtellerie, et sur celui de la formation. Les conséquences et les transformations de ces secteurs sont très profondes. S'appuyant sur la reconnaissance académique de ses écoles, l'association Top French Hospitality and Tourism Schools souhaite bâtir un écosystème agile de co-construction des compétences renforçant l'attractivité du secteur du tourisme et de l'hôtellerie au bénéfice des apprenants, des professionnels et des clients de la filière.

« Grâce à l'association de compétences des écoles membres, l'ambition est de bénéficier d'une expertise élargie pour répondre aux enjeux du tourisme et de l'hôtellerie : renforcer l'attractivité du secteur, former ses futurs acteurs avec l'innovation pour ligne directrice et contribuer à sa transition sociale et environnementale. »

Richard Ginioux, président de Top French Hospitality and Tourism Schools.

Un cœur de mission axé sur l'international, la pédagogie, la recherche et l'attractivité

Ce nouvel écosystème qui réunit les écoles spécialisées délivrant des diplômes visés par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation, permettra de mettre en place un mode de fonctionnement en réseau des écoles membres. Il poursuit les objectifs suivants :

- Accompagner le développement européen et international des écoles membres et devenir un interlocuteur référent des autorités de régulation ;
- Garantir une expérience apprenant augmentée, en développant des pédagogies alternatives, des complémentarités entre écoles ;
- Soutenir les activités de recherche et de prospective sur l'évolution des métiers, des pratiques professionnelles du secteur et des pédagogies,
- Accroître la visibilité et l'attractivité des métiers et des formations sectorielles auprès des jeunes, des parents et des prescripteurs ;
- Développer des partenariats professionnels et pédagogiques dans le domaine de l'hospitality et du tourisme, tant au niveau national qu'international.

Pour mener à bien ces missions, l'association est structurée autour de 4 groupes de réflexion composés de membres de chaque école, de professionnels, de partenaires institutionnels et d'étudiants : Employabilité et relations entreprises ; Recherche et observatoire ; Expérience apprenant augmentée ; International.

Les premiers chantiers de l'association

Les chantiers prioritaires de l'association Top French Hospitality and Tourism Schools sont :

- L'ouverture sociale et la diversité avec l'alternance et les programmes de bourse ;
- L'expérience apprenant avec l'organisation de la prochaine édition du « Get Up 4 Tourism » (un challenge inter-écoles pour un tourisme responsable et durable), la mise en place de learning expedition, de summer school et de parcours d'études entre les 4 écoles ;
- La promotion de la filière avec des podcasts métiers et la mise en place d'un observatoire sur l'attractivité des formations et des métiers auprès des jeunes.

À propos de l'Ecole Supérieure de Tourisme de Y SCHOOLS

Lancée il y a plus de 15 ans, en partenariat avec des professionnels de la filière, l'École Supérieure de Tourisme de Y SCHOOLS offre un bac+3 et un bac+5 qui répondent aux exigences et aux besoins du secteur. Installée sur 3 campus (Troyes, Paris et Metz), l'école dispense une pédagogie axée sur la pluralité des enseignements, l'expérience terrain et l'international. Depuis septembre 2021, le bac+3 de l'Ecole Supérieure de Tourisme est visé par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

À propos d'Excelia

Créé en 1988, Excelia est un des premiers groupes d'enseignement supérieur français, implanté à La Rochelle, Tours et Orléans. Fortement ancré dans son territoire et d'envergure internationale, il est composé de 5 écoles : Excelia Business School, Excelia Tourism School, Excelia Digital School, Excelia Academy, Excelia Executive Education. Il compte 5000 étudiants et un réseau de 40 000 diplômés. Il est titulaire des labels et accréditations : EESPIG, AACSB, EQUIS, AMBA et EFMD accredited; TedQual (ONU) dans le domaine du tourisme.

A propos de l'INSTITUT PAUL BOCUSE

L'Institut Paul Bocuse forme les décideurs des métiers de l'Hôtellerie, Restauration et Arts Culinaires. En 30 ans il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Il accueille aujourd'hui 1 400 étudiants de 72 nationalités, sur 10 campus internationaux. Du Bachelor au Doctorat, son enseignement est basé sur une pédagogie expérientielle centrée sur le management de projets, la révélation des talents, l'esprit entrepreneurial et la créativité. Sa stratégie internationale s'appuie sur un hub éducatif créé avec les meilleures écoles et universités dans le monde et son réseau de 4500 alumni présents dans 80 pays. Premier établissement d'enseignement supérieur privé en Hôtellerie Restauration reconnu par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation avec quatre Bachelors en Management visés par l'Etat, il est la seule école en France, à avoir un restaurant d'application étoilé, un hôtel-école 5* et un Centre de Recherche qui, par ses travaux scientifiques, contribue à la qualité des enseignements dans une vision prospective des métiers de l'hospitality.

Contact Presse : MOONPRESS, Graziella TEKLE, Graziella.tekle@moonpress.fr

A propos de FERRANDI Paris

FERRANDI Paris forme l'élite des professionnels de la gastronomie et du management hôtelier, acteurs du renouveau, en France et à l'international. Créée il y a plus de 100 ans par la Chambre de commerce et d'industrie de région Ile-de-France, son nom est associé à plusieurs générations de chefs et d'entrepreneurs qui se sont distingués par leur signature culinaire et leur talent d'innovateurs. Reconnue pour déployer l'excellence partout, et tout le temps, l'école développe une pédagogie axée sur la maîtrise des fondamentaux, la capacité à innover, l'acquisition de compétences managériales et entrepreneuriales, ainsi que la pratique en situation réelle. Espace de découverte, d'inspiration et d'échanges où se mêlent cuisine, management, art, science, technologie et innovation, FERRANDI Paris fédère les plus grands noms du secteur autour des problématiques de renouveau de l'industrie hôtelière et de la créativité culinaire. Porteuse du savoir-recevoir à la française, membre du Conseil interministériel du Tourisme, du Comité Stratégique d'Atout France et de la Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme, l'école attire chaque année des étudiants du monde entier.

Contacts association

Marie Allantaz déléguée générale

marie.allantaz@gmail.com

Contacts presse

Myriam Boukaïa – Agence Madame Monsieur Communication(s)

mboukaia@madamemonsieur.agency - +33(0) 7 50 69 52 56