

RAPPORT D'ACTIVITES AEHT

Année académique 2009/2010

1. 22èmes Rencontres annuelles du 17 au 22 novembre 2009 à Dubrovnik (HR)

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.

Ainsi, l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de Dubrovnik a accueilli du 17 au 22 novembre 2009 à Dubrovnik en Croatie les 22èmes Rencontres annuelles de l'AEHT. L'école organise actuellement des formations professionnelles initiales et continues dans de nombreuses spécialités (allant de la restauration, des arts culinaires, jusqu'aux services hôteliers en passant par la réception et le travail en agence de voyage). Le personnel de l'école est constitué d'environ 70 personnes, dont 50 enseignants.

Les principaux objectifs des 22èmes 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 Croatie ;
- en encourageant les contacts entre écoles de toute l'Europe ;
- en promouvant une meilleure connaissance du système de formation croate ;
- 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 et sociales de l' Croatie.

Les 22èmes Rencontres annuelles ont accueilli près de 700 participants, dont 106 directeurs, 220 enseignants, 317 étudiants et 47 autres personnes de 132 écoles de 30 pays.

Les étudiants et les enseignants des écoles membres de l'AEHT furent logés aux hôtels Argosy *** and Valamar Lacroma Hotel****. Les cérémonies d'ouverture et de clôture se sont déroulées dans l'immense salle de conférence de ce dernier capable d'accueillir 1000 personnes. Les serveurs et serveuses de l'école organisatrice furent assistés dans leurs tâches par le personnel du complexe hôtelier Valamar.

L'organisation des rencontres et des concours constituaient un vrai défi pour tout le personnel et l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de Dubrovnik, mais leur offrait en même temps l'opportunité de promouvoir le professionnalisme de l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie au 21^e siècle en Croatie.

Les organisateurs sont persuadés que cette conférence a largement contribué à la promotion de Dubrovnik et de la Croatie comme destination touristique et ils peuvent avec juste raison en être fiers.

A. Statistiques:

Les 22èmes Rencontres annuelles ont attiré 690 participants de 132 écoles en provenance de 30 pays:

- Nombre total de participants:	690
1. Directeurs	106
2. Enseignants	220
3. Etudiants	317
4. Partenaires et autres invités (VIPs, invités de l'AEHT, etc.)	47

- Comparaison avec les années précédentes:

Année	Localité	Pays organisateur	Ecoles	Pays participants	Participants
2009	Dubrovnik	Croatie	132	30	690
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	Gothenburg	Suède	107	20	620
1994	Portrush	Irlande du Nord	75	16	393
1993	Sciaccia	Italie	75	15	500

- Participation aux concours:

- Nombre de concurrents:	317
5. Cocktail Bar	39
6. Service-Restaurant	45
7. Arts culinaire	78
8. Pâtisserie	33
9. Flambé	18
10. Réception	43
11. Management	12
12. Promotion touristique	49

B. Rapport financier:

	in EUROS (€)
Recettes:	391.550
Frais d'inscription	384.540
Frais d'inscription encore à recevoir (au 1 ^{er} mai 2010)	4.010
Contribution de l'AEHT aux frais d'interprétation	3.000
Dépenses:	389.810
Hébergement	218.540
Transferts	7.200
Transports locaux (excursions)	6.320
Excursions :	
- Konavle	11.900
- Pelješac wine road	15.200
- Karaka – sailing	16.250
- Međugorje	28.710
Coût RP	18.420
Ateliers et séminaires	3.780
Discours publics et support technique	14.800
Cérémonie d'ouverture et décorations	4.760
Frais relatifs aux compétitions	15.780
Cérémonie de clôture et dîner de gala	11.100
Coût d'équipement pour les conférences, réunions	2.470
Sport (plongée découverte)	7.000
Coût d'équipement de transport	6.500
Frais bancaires	1.080
Profit:	1.740

Nota bene:

Le Ministère des Sciences, de l'Education et des Sports et le Ministère du Tourisme de la République de Croatie ainsi que le groupe Valamar d.o.o. ont sponsorisé la construction et l'installation de 6 boxes de cuisine et leur équipement.

Les boissons servies pendant les repas furent offertes par les partenaires professionnels de l'école organisatrice.

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.

Nous tenons à remercier chaleureusement tous les sponsors pour leur soutien financier ainsi que toute l'équipe de l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de Dubrovnik et, plus particulièrement, M. Antun Perusina, son proviseur, pour leur engagement personnel.

2. 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 d'Anne Dearey (Failte Ireland, Dublin, en retraite dorénavant), de Romana Bauer (Bad Leonfelden, Autriche), d'Helena Cvikl (Maribor, Slovénie) et d'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 de Killarney en novembre 2006 et une dernière fois après les Rencontres de Dubrovnik en novembre 2009. Les organisateurs des Rencontres annuelles sont dès lors invités à suivre la dernière version du règlement publiée sur le site 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 Lisbonne (en 2010), le Bureau a estimé indispensable, comme au cours des 3 années précédentes, que la sous-commission accompagne en mars 2010 le Comité Directeur sur le lieu des prochaines 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 continue à participer 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 trouvé le temps pour se consacrer à fond à cette tâche.

3. Conseil des Sages

Les objectifs poursuivis par le Conseil des Sages furent arrêtés lors de sa constitution le 15 mars 2008 à Kuressaare et s'énoncent comme suit :

- 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^e 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.

Hans Russegger ayant démissionné suite à sa nomination en novembre 2009 comme trésorier de l'association, ledit conseil se compose actuellement des membres suivants :

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

Il s'agit exclusivement d'anciens membres du Bureau à la retraite.

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.

Invité par le Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck de Diekirch, quelques membres du Conseil des Sages s'y sont retrouvés le 15 septembre 2009 pour une réunion informelle principalement consacrée à l'élaboration d'une brochure pour les 25 ans de l'AEHT ainsi qu'à la constitution d'un groupe s'occupant de l'enseignement supérieur au sein de l'AEHT. Une autre réunion a eu lieu en mars 2010 à Lisbonne en même temps que la réunion de printemps du Comité Directeur.

Pendant cette réunion, 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^e anniversaire 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. Cependant, cette réunion a avant tout servi à définir les modalités d'organisation, le budget et le thème conducteur du premier séminaire du Groupe de l'Enseignement supérieur planifié pour le mois d'avril-mai 2010 à Chur en Suisse.

La prochaine réunion officielle est prévue en mars 2011 sur le lieu des prochaines Rencontres en même temps que la réunion du Comité Directeur. Une réunion informelle à laquelle sont conviés Jürgen Clausen et Roy Van Sassen aura lieu à Diekirch mi-septembre 2010 à la suite de la réunion de vérification des comptes afin de porter en avant les travaux au niveau de la brochure des 25 ans de l'AEHT.

4. Séminaires et ateliers

Les journées internationales de la Cuisine italienne, Colorno (I)

C'est dans une atmosphère extrêmement joviale et accueillante et avec un professionnalisme culinaire impressionnant que se sont déroulées les 4 et 5 octobre 2009 les deux journées internationales de la Cuisine Italienne de « ALMA VIVA ». Cette manifestation est entrée dans sa cinquième édition, de même que la prestigieuse école de cuisine internationale organisatrice de l'événement, dont le siège est situé dans le magnifique Palais royal de Colorno dans la province de Parme. Parmi les invités d'honneur figuraient le Président de l'école en question Dr Albino Ivardi Ganapini, le Grand Chef et Recteur Gualtiero Marchesi et l'Administrateur délégué Riccardo Garelli.

La journée du dimanche 4 octobre a débuté avec l'inauguration de l'exposition historique « Les tables de Stresa : leçons dans les règles de l'art » mise à disposition par la directrice de l'école 'IPSSAR' de Stresa, Manuela Miglio, suivie d'un intéressant congrès sur « La formation en gastronomie du monde et en cuisine italienne » auquel ont participé des représentants de huit écoles étrangères à savoir: George Brown Chef School de Toronto (Canada), 'Le Cuisinier de Seoul' (Corée du Sud), Italian Culinary Academy de New York (U.S.A.), MSA d'Istanbul (Turquie), l'Université Cessa de la Ville de Mexico (Mexique), ITHQ de Montréal (Canada), Miyagi de Sendai Miyagi (Japon) et VTC de Hong Kong (Chine).

Le Président de l'Académie de Cuisine italienne, Giovanni Ballerini a ouvert le congrès.

Dans l'après-midi, tous les professionnels représentant des écoles étrangères ont procédé à des démonstrations publiques en préparant des plats dans les ateliers de cuisine et de pâtisserie de l'école de Colorno fort bien équipés.

Le lundi 5 octobre fut consacré aux écoles professionnelles italiennes qui ont mené une discussion sur « L'avenir de la formation professionnelle en hôtellerie et en art culinaire italienne? », suscitant un large débat et une critique du système d'éducation et de formation italien pour les longs retards pris provoquant une incertitude permanente auprès des écoles professionnelles italiennes.

L'après-midi fut marquée par une intéressante table ronde sur la « Restauration collective et commerciale : liens et éléments d'analyse pour une stratégie évolutive ». Elle a rassemblé des représentants des plus illustres entreprises commercialisant des produits des plus divers au service de l'art culinaire et de prestigieuses revues du secteur. Les conclusions ont été tirées par l'Administrateur délégué d'Electrolux, Rocco di Bari. Le Président Albinos Ivardi Ganapini et le grand 'maestro di cucina' et Directeur de l'école d'Alma, Gualtiero Marchesi ont tenu à remercier et à réinviter toute l'assemblée à une prochaine édition d'ALMA VIVA. Notre association fut représentée par le Président honorifique et membre du Conseil des Sages, Alfonso Benvenuto, sur délégation du Président de l'époque, Louis Robert, empêché d'y prendre part. Il s'est adressé à l'audience à l'ouverture des travaux. Veuillez noter que cette manifestation s'est déroulée sans l'appui financier de l'AEHT.

Premier séminaire du Groupe sur l'Enseignement supérieur de l'AEHT, Chur (CH)

A l'instigation d'Adolf Steindl et Jürgen Clausen, tous deux membres du Conseil des Sages, un séminaire de l'AEHT fut organisé du 29 avril au 2 mai 2010 à l'Ecole de Tourisme et d'Hôtellerie de Chur, Suisse.

C'est la première fois que l'AEHT a monté un atelier de travail s'adressant en priorité aux écoles de l'enseignement supérieur (ES). Par conséquent, le séminaire a surtout suscité de l'intérêt auprès des directeurs d'établissements et de départements, de sorte que 17 participants de 12 nations se sont retrouvés à Chur :

1. Michela Barbaro, Varese (I)
2. Mr John Callisen, Copenhague (DK)
3. John Carey, Athlone (IRL)
4. Jürgen Clausen, Dortmund (D)
5. Annie Collinet, Bonneville (F)
6. Marta Gyomber, Szeged (H)
7. Marc Gartmann, Chur (CH)
8. Peter Mihelčič, Bled (SI)
9. Paul Murphy, Dublin (IRL)
10. Werner Plocher, Saarbrücken (D)
11. Jana Podolakova, Podebrady (CZ)
12. Eva Svobodova, Podebrady (CZ)
13. Adolf Steindl, Linz (A)
14. George Ubbelohde, Bruxelles (B)
15. Eda Veeroja, Voru (EE)
16. Michael Wöss, Bad Leonfelden (A)
17. Wicher Meijer, Breda (NL)



Participants au séminaire

Le programme élaboré par Adolf Steindl et Jürgen Clausen traitait principalement des points suivants:

1. Echange d'informations sur les objectifs de formation, les curricula ainsi que les diplômes décernés, prenant en compte le contexte européen.
2. Elaboration d'un cadre pour une nouvelle compétition introduite lors des Rencontres de Lisbonne en 2010 et destinée aux étudiants d'écoles supérieures inscrits en 'Hospitality Management'.
3. Activités futures du Groupe pour l'Enseignement supérieur.

Sous la direction d'Adolf Steindl, les discussions étaient couronnées de succès. Tous les participants se montraient motivés à s'engager pour ce nouveau Groupe sur l'Enseignement supérieur. La nouvelle compétition fut saluée par tous et une proposition fut soumise pour examen et accord au Bureau, ensemble avec une série de règles. Il est prévu que la nouvelle compétition de gestion hôtelière soit déjà opérationnelle à Lisbonne. Le règlement sera communiqué en temps utile aux écoles.

Le succès du séminaire se reflète également dans le fait que les participants sont disposés à se réunir à l'avenir une fois par an, afin de discuter d'autres projets concernant le groupe de l'ES.

Le directeur, Marc Gartmann, de l'école d'accueil, l'Ecole de Tourisme et d'Hôtellerie de Chur, a également expliqué aux participants le système d'éducation et de formation suisse, qui fut récemment partiellement restructuré.

Les participants furent séduits par la qualité de l'hospitalité suisse, notamment en participant au 'Food Festival', organisé par l'école parallèlement au séminaire et accueillant environ 2000 visiteurs.

Le séjour à Chur peut être considéré comme le lancement réussi des travaux de constitution d'un Groupe sur l'ES au sein de l'AEHT. L'AEHT dispose désormais d'une nouvelle offre qui rend l'association encore plus attractive.

5. Compétitions et autres Manifestations

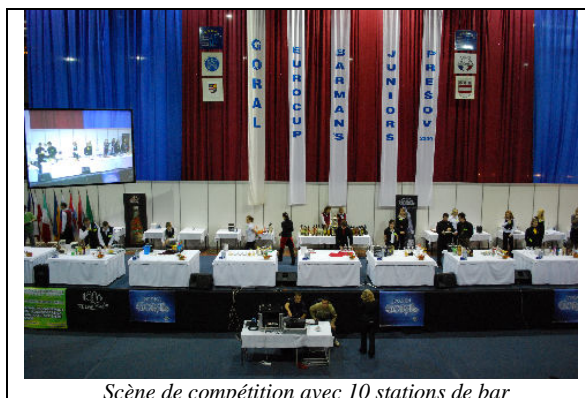
Concours 'Goral Eurocup 2009' du jeune barman, Prešov (SK)

La 17^e édition de l'Eurocup 2009 pour Jeunes Barman a eu lieu du 26 au 29 octobre 2009 à Prešov (SK) avec le concours de 44 équipes participantes, dont 16 d'écoles membres de l'AEHT, le plus grand nombre jamais atteint sauf en 2008. 14 délégations sont venues de l'étranger :

1. Vyšší odborná škola a střední odborná škola Bzenec	République tchèque	
2. Hotelová škola a Vyšší odborná škola hotelnictví a turizmu Poděbrady	République tchèque	CZ 04
3. Turističko- ugostiteljska škola, Split	Croatie	HR 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. Instituto Culinario de Mexico, Puebla	Mexique	MEX 01
7. Zespół Szkół FWP, Krakow	Pologne	
8. Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, Krakow	Pologne	
9. Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1, Pionki	Pologne	PL 06
10. Zespół Szkół Gospodarczych, Rzeszow	Pologne	PL 05
11. Zespół Szkół Gastronomicznych, Warszawa	Pologne	PL 01
12. Vocational College for Tourism and Catering, Bled	Slovénie	SLO 01
13. IPSSAR San Pellegrino Terme, Bergamo	Italie	I 112
14. High Vocational School of Maritime Tourist Service, Odessa	Ukraine	UKR 01

Parmi les 30 écoles slovaques figuraient 5 écoles membres de l'AEHT :

1. Hotelová akadémia	Humenné	SK 06
2. Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera	Piešťany	SK 08
3. Hotelová akadémia	Prešov 1	SK 01
4. Súkromná hotelová akadémia ESO Euroškola	Prešov	SK 05
5. Hotelová akadémia	Spišská Nová Ves	SK 04



Scène de compétition avec 10 stations de bar

La compétition a été organisée par l'Hotel Academy Prešov et a été ouverte aux équipes composées de deux étudiants en provenance d'écoles professionnelles et de l'enseignement supérieur. Elle comprenait deux parties, une partie classique et une 'flair style (jonglerie de bar)'. Lors de la partie classique, les concurrents devaient préparer 3 portions d'un short drink digestif et 3 portions d'une boisson non alcoolisée. Les concurrents devaient utiliser une série d'ingrédients prescrits et les recettes déposées devaient être uniques. Fondamentalement, la compétition s'est déroulée selon les règles de l'IBA-WCC, encore que celles-ci fussent adaptées à cet événement particulier. Lors du 'flair style', les concurrents devaient préparer dans un délai de 5 minutes 3 portions d'une boisson, peu importe la catégorie et la méthode de mélange employée. Ils ont été encouragés à vêtir un costume à thème pour mettre en valeur leur numéro.

Des membres de l'Association slovaque des Barmans ainsi que de l'Association polonaise des Barmans ont formé le jury. La compétition en soi n'a commencé que le mardi 29 octobre. Comme elle attire chaque année de plus en plus de monde, les organisateurs ont été forcés de transférer l'événement du Théâtre Jonáš Záborský au Hall sportif de la ville qui offre plus d'espace aux participants et aux spectateurs. Le Hall sportif semble être l'endroit idéal pour cette compétition étant donnée que cette d'année l'Eurocup a encore une fois accueilli 44 équipes composées de 92 concurrents et environ 1500 visiteurs-spectateurs, étant probablement devenu ainsi le plus grand événement pour les jeunes barmans en Europe. Il y avait 10 bars installés sur la scène avec 5 barmans en train de mélanger leurs boissons tandis qu'un autre groupe de 5 barmans se préparaient à leur passage. La musique dynamique et l'encouragement de l'assistance – composée en majeure partie par des étudiants des écoles d'hôtellerie slovaques venus soutenir leur équipe - étaient un fond acoustique parfait pour le spectacle se déroulant sur scène.



L'atmosphère fantastique, remplie d'une multitude de couleurs et de parfums, a culminé vers 5 heures de l'après-midi, au moment où la cérémonie de remise des prix a commencé. Une bonne chose au sujet de l'Eurocup consiste à accorder à chaque participant un prix ; chacun étant attribué à un des trois niveaux suivants : or, argent ou bronze. Les résultats finaux de la compétition sont publiés ci-dessous. La cérémonie de remise des prix a été suivie d'une réception à l'Hotel Academy, offrant une large variété de buffets froids et chauds, accompagnés d'excellents vins et de cocktails.



Le dernier jour a été consacré aux visites guidées de sites les plus intéressants de Prešov et de Stará Ľubovňa (dont le château local un des mieux préservés de la Slovaquie, la fabrique de liqueur, Gas Familia). Le séjour s'est achevé avec une dégustation de bière dans un salaš slovaque typique – une maison en bois – accompagnée de musique folklorique et un repas slovaque traditionnel suivi d'une soirée au Cuba Libre Coffee& Cocktail Bar où de nombreux cocktails furent préparés.

Les gagnants du concours GORAL EURO CUP 2009 sont:

Short drink

1. Tomáš Molnár - Súkromná SOŠ Prešov
2. Katarína Borovská – HA Spišská Nová Ves
3. Alexandra Cvanigová - SOŠ Horný Smokovec

Soft drink

1. Tomáš Molnár - Súkromná SOŠ Prešov
2. Jana Puškelová – HA Košice
3. Pavol Večurkovský – SOŠ Stropkov

Gagnants absolus dans la catégorie 'individus'

1. Tomáš Molnár - Súkromná SOŠ Prešov
2. Katarína Borovská – HA Spišská Nová Ves
3. Ján Remec – VC for Tourism and Catering Bled, Slovénie

Gagnants absolus dans la catégorie 'équipes'

1. HA Spišská Nová Ves
2. Súkromná SOŠ Prešov
3. Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 Krakow, Pologne

Flair style

1. Adam Slowik - Zespół Szkół Gospodarczych, Rzeszow, Pologne
2. Eduardo Gonzales Villafranca - Instituto Culinario de Mexico, Puebla, Mexique
3. Mateusz Buczek - Zespół Szkół Gospodarczych, Rzeszow, Pologne

Miss Eurocup 2009: Dominika Smoleňáková - SOŠ Horný Smokovec

Prix Nestlé de la meilleure décoration: Michaela Kakašová – HA Košice

Prix de l'Association slovaque des Barmen: Ivana Kalafutová, HA Spišská Nová Ves

La meilleure équipe étrangère : Instituto Culinario de Mexico Puebla, Mexique

Prix spécial pour l'équipe qui a parcouru la plus grande distance pour assister à l'Eurocup: Instituto Culinario de Mexico Puebla, Mexique

Une nouvelle édition de ce prestigieux concours est prévue à nouveau du 26 au 29 octobre 2010 à Prešov. Avis aux amateurs !

Concours “Il Piatto Verde – thème : les herbes de la vitalité”, Riolo Terme (I)

En collaboration avec la société "Terre de Faenza – les terres de Faenza", l'IPSSAR "P. Artusi" de Riolo Terme a organisé du 24 au 27 mars 2010 la 18^{ème} édition de son concours intitulé “Il Piatto verde – le plat vert”, cette année sur le thème “Les herbes de la vitalité”. Un nombre maximal défini au départ de douze écoles de 4 pays (CZ, D, HR, I) y ont participé avec chaque fois un seul candidat. 9 écoles étaient membres de l'AEHT en provenance de 3 pays seulement, nombre insuffisant pour bénéficier d'une subvention de l'AEHT.

Les vainqueurs du concours étaient :

1^{er} prix : Mattia Pesarin de l'IIS "Pellegrino Artusi " de Forlimpopoli (I)

2^e prix: Matteo Dimiziani de l'IIS "Vincenzo Gioberti " de Rome-Trastevere (I)

3^e prix: Antonio Meneghin de l'IPSSAR "Dolomieu" de Longarone (I)

Les organisateurs vous donnent rendez-vous l'année prochaine pour la 19^{ème} édition de son concours.

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

La première édition du concours de cuisine - Prix International d'Oenogastronomie “Gioacchino Rossini Gourmet”- avaient été programmée pour mai 2009, mais avait dû être reportée pour différentes raisons aux 25 – 28 mars 2010. Ce concours fut 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.



Les objectifs du concours se résumaient comme suit :

- promotion et approfondissement des relations internationales de la région des Marches et le reste du monde ;
- promotion des études sur l'oenogastronomie 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 oenogastronomique.
- Comme les organisateurs n'avaient pas sollicité de subvention de la part de l'AEHT pour cofinancer cette compétition, peu d'information sont arrivées quant à son organisation et son déroulement au siège de celle-ci.

5^e édition du concours de barman ‘Coupe G & T, Bled (SLO)

La 5^{ème} édition du concours de barman ‘Coupe G&T’ a été organisée le 1 avril 2010 par l’école professionnelle supérieure d’hôtellerie et de tourisme de Bled. La compétition a accueilli 24 étudiants de 6 écoles membres en provenance de 4 pays, à savoir la Croatie, la République tchèque, la Slovaquie et la Slovénie.

Le concours était subdivisé en 3 parties :

- un test à choix multiple sur les connaissances d’un barman
- une prestation sportive du barman lors de laquelle l’étudiant a dû utiliser différents types de boissons (spiritueux, sirop, liqueur, jus, ...) et de verres.
- une préparation d’un long drink vitaminé à faible taux d’alcool

Les deux premières épreuves furent organisées à l’école de Bled en matinée. Après le déjeuner préparé pour les concurrents et leurs enseignants par les étudiants de l’école a suivi l’épreuve de préparation d’un long drink. A 19h30 a commencé le dîner de gala, également organisé et préparé par les étudiants de l’école d’accueil. La cérémonie de remise des certificats de participation et des prix s’est déroulée au cours du dîner.

VIIe Festival International de Gastronomie : Sports et santé (autour des sports extrêmes) organisé à Faro (PT)

La 7^e édition de cette manifestation sur le thème des sports extrêmes s’est déroulée du 8 au 11 avril 2010 à Faro, Portugal, sans soutien financier de la part de l’AEHT pour ne pas avoir accueilli cette année d’écoles membres en provenance de l’étranger. C’est dommage que seulement 24 participants de 6 écoles portugaises se soient rendus à cet événement pourtant à chaque fois très bien organisé et très intéressant.

Le festival comporte trois volets :

1. les épreuves de cuisine et de service
2. un séminaire sur les ‘Sports extrêmes’ comprenant une présentation de show cooking sur le thème ‘Fleur de sel et miel’
3. des activités sportives liées au thème principal, à savoir ‘les sports extrêmes’. Cette année les participants ont pu s’exercer à l’escalade et au ‘paint ball’.

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.

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

Le 12^e ‘Concours international d’œnogastronomie “Bartolomeo Scappi” fut organisé du 12 au 15 avril 2010 à Castel San Pietro Terme (I) par l’école IIS ‘Bartolomeo Scappi’ en collaboration avec les «Cuochi Associati Professionisti Italiani – Cuisiniers associés professionnels italiens», une association italienne de chefs professionnels. 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 25 écoles, dont 17 écoles italiennes et 8 écoles étrangères. Parmi celles-ci 23 sont membres de l’AEHT. Les étudiants se sont affrontés au niveau des concours suivants :

- pâtisserie
- art culinaire
- bar
- sommellerie
- stand/exposition œnogastronomique.

Au niveau des trois premières catégories, les concurrents ont dû mettre en pratique leurs compétences professionnelles en créant des plats liés aux traditions locales ou des boissons sans alcool et servis à des jurys, composés de professionnels du secteur. Pour ce qui en était du concours de sommellerie, ils devaient décrire la qualité d'un vin tiré au sort parmi ceux d'un panier.

Les prix furent remis par la directrice de l'école-organisatrice, Dott.ssa Giuliana Rosetti Cimatti et certaines autorités locales.

Le concours de pâtisserie fut gagné par :

1^{er} prix : Gregory Fleury du Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de St Quentin en Yvelines, Guyancourt (F),

2^e prix : Matteo Piccinini de l'école IPSIASAR 'Leonardo da Vinci' de L'Aquila (I),

3^e prix : Andrea De Nard de l'IPSSAR 'D. Dolomieu' de Longarone (I).

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

1^{er} prix : Giacomo Uncino de l'école ISIS 'G. Vasari' de Figline Valdarno (I)

2^e prix : Francesco Mancino de l'IPSSAR 'P. Borsellino' de Palermo (I),

3^e prix : Mattia Troise de l'IPSSAR 'Cossa' de Pavia (I).

Le prix spécial Cufrol fut remis à Luana Palmas de l'école IPSSAR 'G. Celli' de Piobbico (I) pour ses préparations : 'tagliatelle di castagne con fave e finocchio selvatico, zuppetta di gallinella, vongole e cannocchie, cialda croccante di Parmigiano'.

Le prix spécial Stampa (dessert salé) revint à l'école hôtelière 'Hotelfachschule' de Weyer (A) et à l'école supérieure d'hôtellerie et de tourisme 'Sant Ignasi' de Barcelone (E).

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

La médaille d'or fut remise à Jana Turk de l'école 'Tourismusschulen Am Wilden Kaiser' de St Johann/Tirol (A),

La médaille d'argent revint à Bence Ladanyi de l'Hotel Academia 'G. Perlasca' de Budapest (H),

La médaille de bronze orne dorénavant le cou de Philipp Schacherlehner de l'école hôtelière 'Hotelfachschule' de Weyer (A).

Au niveau du concours de sommellerie, les médailles revenaient à :

- Médaille d'or : Damiano Casoni de l'ISIS 'G. Vasari' de Figline Valdarno (I)

- Médaille d'argent : Maria Cristina Ponzetta de l'IPSSAR 'L.B.M. Columella' de Lecce (I),

- Médaille de bronze : Gianluca Sebis de l'IPSSAR 'Don Deodato Meloni' de Nuraxinieddu Oristano (I).

Pour finir, les écoles victorieuses de l'exposition œnogastronomique 'Slow Sloop' qui s'est tenue mercredi matin sur la Place du 20 septembre furent :

- 1^{er} prix : IPSSAR 'Don Deodato Meloni' de Nuraxinieddu Oristano (I).

- 2^e prix : IPSSAR 'Nocera' de Nocera Inferiore (I).

- 3^e prix : IPSSAR 'Pellegrino Artusi' de Rome (I).

Le prix spécial décerné par la population revenait à : IPSSAR 'Paolo Borsellino' de Palerme.

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 à Table”, concours touristique et œnogastronomique - 2ème édition, « Grande Gastronomie au pied du « GRAN SASSO », Teramo, Italie

11 écoles se sont annoncées du 14 au 17 avril à Teramo dans la province du même nom située dans les Abruzzes.

L'équipe de l'Instituto d'Istruzione Superiore « Di Poppa Rozzi » autour de M. le 'Preside' Luigi Valentini a souhaité organiser un concours qui portait sur toutes les spécialités enseignées dans cette école bien connue des 'Teramesi'.

Les concours de cuisine – avec entrée, plat, dessert -, service en salle, service spécial café, cocktail, réception, montage d'un stand et présentation d'un sujet touristique étaient la trame de cette manifestation, qui n'a cependant pas été cofinancée par l'AEHT faute d'écoles étrangères.



La superbe place du Duomo a servi d'écrin aux stands représentant les différentes destinations des écoles présentes : Melfi, Castellana Grotte, Riolo Terme, Senigallia, Riccione, Jesolo, L'Aquila, Pescara, Roccaraso et l'école Kuldinga (Lettonie). Il s'agissait également de promouvoir les liens pouvant exister entre ces destinations et Teramo ou la province des Abruzzes.

Pour le reste du programme, il faut mentionner une conférence sur le thème des parcs nationaux – il y en a dans les Abruzzes « de la montagne à la mer », une excursion permettant de visiter l'excellente école des arts de la céramique à Castelli ainsi que la superbe ville d'Atri ... et des visites guidées par les élèves dans la ville de Teramo elle-même.

A noter également l'aide de la ville et la province de Teramo et de la province des Abruzzes ainsi que celle de très nombreux sponsors ... aux cotés d'une équipe motivée pour pérenniser un concours de bonne tenue. Toute cette synergie a aussi permis la remise d'un prix de 1.000 euros à l'école Da Vinci de L'Aquila. Cette école, dont la reconstruction après le tremblement de terre en avril 2009, est aussi au cœur de l'initiative « Gastronomie pour la paix » initiée par Louis Robert pour l'AEHT. Par le biais de ce concours l'école de Teramo a donc aussi fourni aux élèves de L'Aquila une opportunité pour contribuer à cette cause.

Par ailleurs, les délégations présentes ont pu déguster les plats préparés et servis par les élèves de l'école hôte sous la conduite de leurs professeurs dans différents restaurants de Teramo et d'Atri ... et cette idée de « mise in situ » a été jugée très intéressante aussi bien par les restaurateurs et leurs brigades qui ont prêté leurs cadres de travail, que par les élèves concernés et – à fortiori – par les élèves convives.

Les spécialités servies – y compris au dîner de Gala « Chitarra alla teramana » ou « Panzarotti » ou « Scripelle m’busse » ou le fondant « Agnello dei Monti » auront permis de démontrer que cette région montagneuse de l’Italie centrale est l’une des plus gastronomiques de la Péninsule - secret jusque là bien gardé.

Christiane Keller, notre *Maman Noël*, et Alfonso Benvenuto, président honoraire de l’AEHT et membre du Conseil des Sages ont honoré cette manifestation de leur présence.



Cérémonie de remise des prix

Sont sortis lauréats des différentes compétitions:

- L’école qui a obtenu le score le plus élevé :
IPSIASAR “L. DA VINCI” – L’AQUILA
- Le vainqueur du concours de tourisme et de réception :
IPSSARCT “PANZINI” – SENIGALLIA (AN)
- Le gagnant du concours de cuisine
IPSIASAR “L. DA VINCI” – L’AQUILA
- Le vainqueur du concours de service en salle et de bar :
IPSSAR “ARTUSI” – RIOLO TERME (RA)



Lauréats de prix spéciaux

Autres récompenses :

- Prix pour le meilleur agencement de stand
IPSSAR - ROCCARASO (AQ)
- Prix du meilleur réceptionniste:
IPSSAR “SAVIOLI” – RICCIONE (RN)
- Prix pour la meilleure entrée
IPSSAR“SAVIOLI” – RICCIONE (RN)
- Prix du meilleur plat principal :
IPSSARCT – CASTELLANA GROTTA (BA)
- Prix du meilleur dessert :
IPSSARCT “CORSARO” – JESOLO (VE)
- Prix Marcafè pour le meilleur cocktail :
IPSSAR “ARTUSI” – RIOLO TERME (RA)
- Prix pour la meilleure mise en place et décoration :
IPSSAR“ARTUSI” – RIOLO TERME (RA)

Le ‘Prix pour restaurateurs’ fut décerné à: LA RUSTICANA pour son “PARCO DEI POETI”.

5^e concours pour Employés de la Réception hôtelière et 3^e concours de tourisme dans la ville, Giulianova (I)

En raison du tremblement de terre en avril 2009 dans les Abruzzes, la 5^e édition du concours pour Employés de la Réception hôtelière et la 3^e édition du concours de tourisme dans la Cité planifiées en mai 2009 à Giulianova (située dans la province de Teramo) avaient dû être reporté au 6 – 9 mai 2010. 20 écoles italiennes et de 9 écoles de 8 pays étranger, dont 24 écoles membres de l’AEHT ont assisté à ‘événement.

Parmi les neuf écoles étrangères figuraient :

1. HBFS für das Hotel Gaststätten & Fremdenverkehrsgewerbe Saarbrücken, Allemagne – D04
2. Turističko-Ugostiteljska Škola, Split (spalato), Croatie – CR01
3. The College of Hotel Management, Belgrade, Serbie – SRB02
4. Škola za Turizam Ugostiteljstvo I Trgovinu, Pula, Croatie – CR10
5. Koulutuskeskus Salpaus, Lahti, Finlande – FIN10
6. Riga Food Producers Vocational School, Riga, Lettonie – LV01
7. Institute of Tourism Studies, St Julian’s, Malte – M02
8. Středni odborná škola a Středni odborné učiliště Polička, République Tchèque
9. Zespół Szkół nr 1, Grodzisk Mazowiecki, Pologne – P17



En 2010 Giulianova a accueilli des participants de 29 écoles de 9 pays Ci-dessus : Danses sardes au stand Sicilien en 2008



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

Le vendredi 7 mai à 8h30, tous les étudiants ont participé à un briefing sur l'organisation des compétitions. A 8h45 a suivi l'épreuve écrite de réception et de tourisme d'une durée d'une heure. Les étudiants ont ensuite assisté au Palais Gualandi à un séminaire organisé par la Faculté de Sciences politiques de l'Université de Teramo concernant les sciences touristiques et sportives suivi d'une visite de la station balnéaire de Giulianova alors que les personnes accompagnantes ont suivi une conférence sur ' La qualité dans le processus éducatif en vue d'une offre touristique qualifiée' au Kursaal du Palais des congrès.

Après un délicieux déjeuner à l'IPSSARCT de Giulianova, les participants ont monté leur stand sur Viale Orsini que les citoyens locaux ont pu admirer et noter à partir de 16h00. La journée fut clôturée par la cérémonie de remise du prix de la Ville de Giulianova suivie d'un dîner dans les rues organisé par les restaurateurs locaux dans une ambiance festive.

Le lendemain matin, les concurrents du concours de réception se sont livrés aux jeux de rôle à l'école d'accueil alors que compétiteurs du concours de tourisme se sont rendus avec les accompagnateurs à Lanciano et ont visité "Trabocchi" sur la côte.

Les organisateurs n'ont pas l'intention de s'arrêter en si bon chemin et pensent pouvoir réitérer leur invitation au cours de l'année prochaine.

6. Les Noël d'Europe à Poznan, Pologne, du 3 au 8 décembre 2009

Les Noël d'Europe, 18èmes du nom ont eu lieu cette année en Pologne, à Poznan. Organisés pour la seconde fois par l'Ecole privée « Wyzsza Szkola Hotelarstwa I gastronomi ». La première édition polonaise avait déjà eu lieu en 2001 dans ce même établissement, l'un des plus réputés du pays.

Comme de coutume depuis que les Noël d'Europe existent, le concept s'appuie sur trois piliers qui sont : l'exposition des arts de la table et des traditions de Noël de chaque école participante, un buffet européen où chaque école apporte et confectionne des spécialités de Noël et enfin, un volet culturel où chaque école présente un spectacle lié en principe aux traditions de Noël.

Cette fois, à Poznan, 115 participants de 25 écoles venues de toute l'Europe (AT, AL, BY, CZ, EE, FI, FR, GR, HU, IT, KZ, LT, LU, PL, PT, RU, SE, UA) ont répondu, du 3 au 8 décembre, à l'invitation de l'école de Poznan. 73 participants provenaient de 17 écoles membres de l'AEHT représentant 14 pays. Avec son équipe et à sa tête l'admirable Danuta Przybylak, le séjour des délégations s'est effectué dans de bonnes conditions sur tous les plans.



Inauguration de la salle d'exposition par le traditionnel coupé de ruban

Outre l'installation des stands qui a donné lieu à une effervescence très sympathique, la cérémonie d'ouverture le 4 décembre fut empreinte de solennité comme il se doit dans un pays aux traditions très marquées. Les autorités civiles, religieuses, militaires ont assisté au coupé de ruban. Suivaient des discours et l'arrivée magistrale d'un grand drapeau européen soulignée par l'hymne européen et la visite des stands décorés avec goût et savoir-faire.

Autre tradition respectée, le défilé en ville, haut en couleurs qui a mobilisé la police, une fanfare, des gardes en costumes et une calèche officielle, dans laquelle avaient pris place Roman D. Tauber, le recteur de l'école de Poznan, Christiane Keller (Maman Noël) et Klaus Enengl, le nouveau président de l'AEHT, accompagné de son épouse. Le défilé fut suivi d'une messe solennelle dans l'église St. Stanislas au cours de laquelle l'officiant mit l'accent sur les valeurs de partage de Noël en souhaitant un bon séjour à l'assistance.



Roman D. Tauber, Klaus Enengl, accompagné de son épouse, et Christiane Keller se préparent au défilé en ville

Le buffet européen, toujours très prisé, fut à la hauteur de l'investissement des 24 écoles présentes et, dans une belle bousculade, les invités et les délégations lui firent honneur. La partie culturelle a vu défiler une quinzaine d'écoles dans des registres très divers : danses, sketches plus ou moins aboutis et au final, les écoles de Biélorussie et d'Ukraine dans un show endiablé et très physique.

La soirée de gala et d'au revoir était elle aussi fastueuse, dans une aula transformée en salle à manger où toute trace des stands avait disparu. L'audience s'y réjouissait des discours des diverses autorités, et notamment de celui de Klaus Enengl pour remercier au nom de l'AEHT les hôtes de Pologne, de la remise de cadeaux individuels et collectifs aux écoles participantes et enfin, du passage du drapeau de l'AEHT de la Pologne au Portugal et aux Açores avec à nouveau l'hymne européen pour clore la partie officielle. Le dîner de gala servi par une brigade aux petits soins n'a pas failli à la réputation de cette école polonaise.

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



*Passage du flambeau - drapeau à
Filipe Rocha – organisateur des prochains Noël's d'Europe*

Comparaison avec les années précédentes :

Année	Localité	Participants	Pays	Ecoles
2009	Poznan	115	18	25
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*

7. Gastronomie pour la paix

Lors de l'Assemblée générale de Copenhague en octobre 2003, une déclaration d'intention fut signée par +/- 140 personnes (le nombre d'adhérents ayant augmenté depuis) visant à rassembler à l'occasion de la « Journée de la mémoire de l'Holocauste et de la prévention des crimes contre l'humanité » toutes les écoles membres de l'AEHT autour d'un projet commun en faveur de la paix dans le monde, dont le développement du tourisme et de la gastronomie sont largement tributaires. En soutenant des projets humanitaires, l'AEHT et ses membres souhaitent témoigner leur solidarité avec les populations, victimes de catastrophes naturelles et de guerres.

Dans le cadre de cette initiative, l'AEHT a collecté cette année des fonds au profit de l'école IIS Leonardo da Vinci de L'Aquila (I), membre de l'AEHT, très endommagée par le tremblement de terre du 6 avril 2009 dans les Abruzzes. Les fonds remis sont destinés au rééquipement, à la reconstruction et à l'amélioration de la structure scolaire de l'école, qui pendant des mois se trouvait dans l'impossibilité d'organiser des cours.

Lors de la conférence intitulée 'Les produits de la mer comme véhicule touristique-culturel en Europe - Authenticité et identité au niveau du tourisme', organisée en juin 2010 lors du séjour du Bureau à Silvi Marina (I), le Président Klaus Enengl a remis un chèque d'un montant de 2.636 EUR au proviseur de l'école hôtelière de L'Aquila. Ce don venait compléter les 12.000 EUR approximatifs versés directement par les écoles membres de l'AEHT à l'école en question. Le partenaire professionnel privilégié de l'AEHT, Villeroy et Boch (www.villeroy-boch.com), une société internationale de produits en céramique s'était à l'époque engagée à leur offrir un lot important de porcelaine.

Le 6 juillet avec un don en nature de porcelaine et de couverts dans leurs bagages, Louis Robert, directeur de l'école d'hôtellerie de Diekirch (L) et vice-président de l'AEHT, Georges Schmitz, représentant de Villeroy & Boch et Aldo Palaoro délégué du fabricant de couverts italien Broggi 1818 de Passirano (Brescia), sont donc partis à L'Aquila pour remettre en mains propres au proviseur de l' IIS Leonardo da Vinci, Domenico Evangelista, et en présence de la presse un assortiment total en porcelaine pour 300 personnes d'environ 3000 pièces complété par un important lot de couverts.



Lors d'une visite de l'école sous objet, les représentants de Broggi et de Villeroy & Boch en compagnie de Louis Robert pouvaient se rendre compte des dommages considérables causés par le séisme. A de nombreux endroits, des fissures dans les parois et des murs détruits restent apparents, même si la reconstruction est déjà entamée. Etant donné que les salles de classe ne sont plus utilisables, les cours se donnent actuellement dans des conteneurs. «Pour assurer au mieux le déroulement de la formation, on a dans un premier temps remédié aux dommages au niveau de la cuisine et du restaurant», explique Domenico Evangelista, directeur de l'école de L'Aquila, pour ensuite poursuivre son discours de remerciement : « Dans ces temps difficiles, nous nous réjouissons de l'aide nous apportée et de la solidarité nous témoignée. Il est appréciable de voir qu'on ne nous a pas oubliés. Comme le chevalier des Abruzzes, nous aussi, nous devons avec honneur et passion accomplir notre devoir au niveau de la reconstruction de notre ville, même si cela demandera encore beaucoup de temps ».

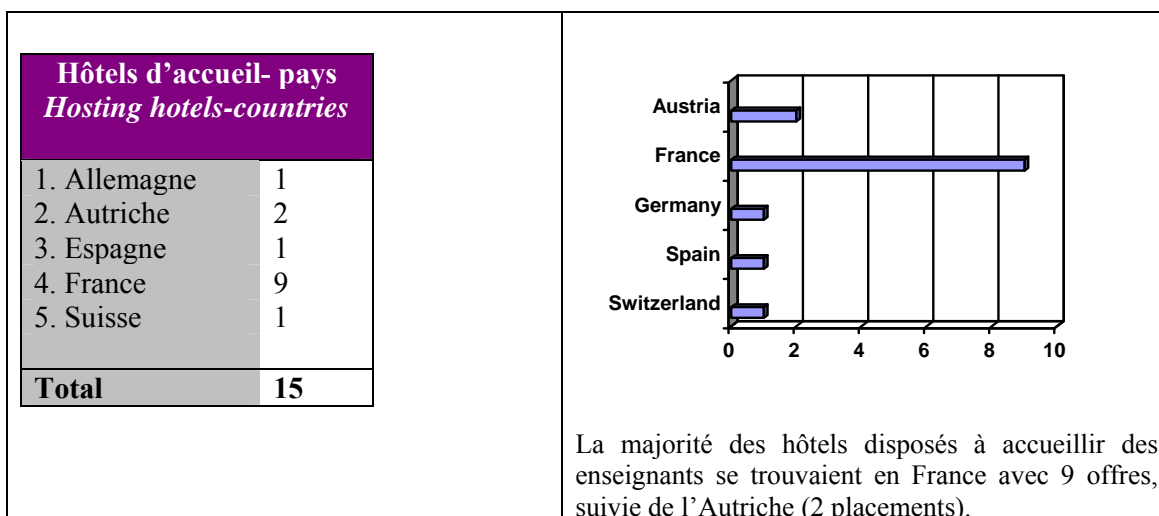
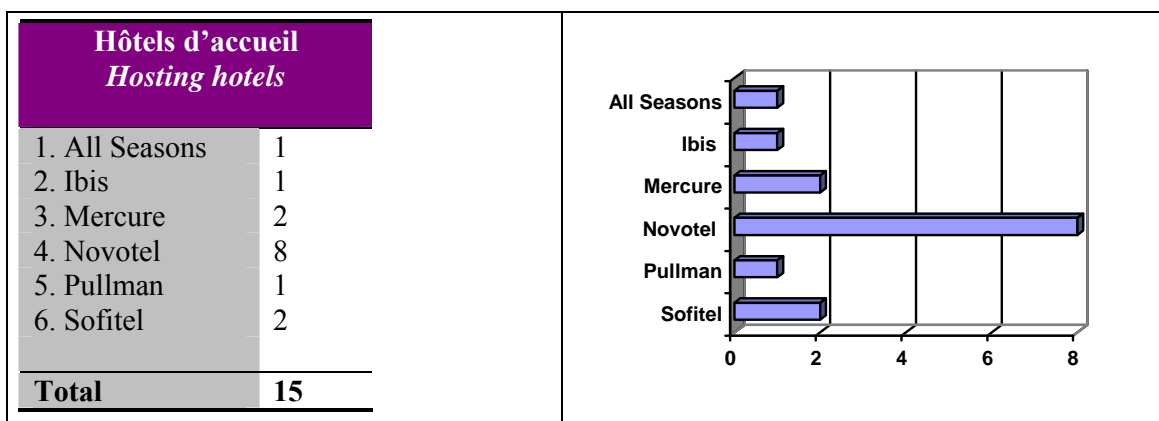
Que tous ceux qui disposent des moyens pour les aider dans cette tâche difficile, continuent à leur transmettre des dons matériels ou financiers !

8. Périodes d'observation 2010 pour professeurs auprès du Groupe Accor

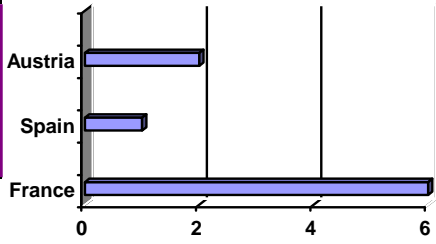
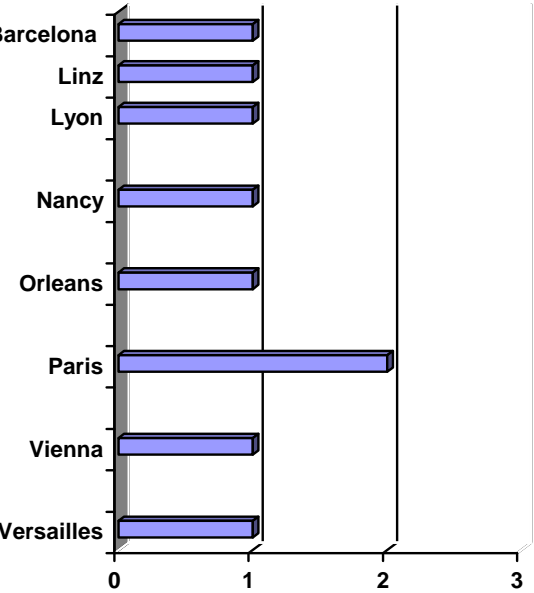
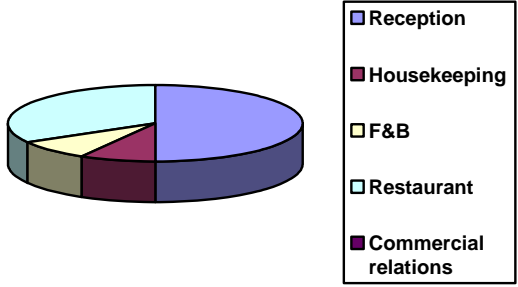
Cette année, l'organisation des périodes d'observation pour professeurs dans des unités du groupe ACCOR a encore rencontré des difficultés et le nombre de placements a chuté de moitié par rapport à l'année dernière. Mme Magdalena WAGLOWSKA-KRZCIUK, professeur à l'école 'SZKOLA POLICEALNA NR 13' de Varsovie (P) continue à s'occuper de la gestion journalière de ces périodes d'observation. Suite aux courriers envoyés aux hôtels du groupe au printemps 2010 par Stéphanie Lausecker de la Direction des Ressources Humaines ACCOR Hôtellerie qui a provisoirement remplacé Mme Céline Jeantet-Gorre à son changement de fonction au sein du groupe, 15 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 juin, 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.

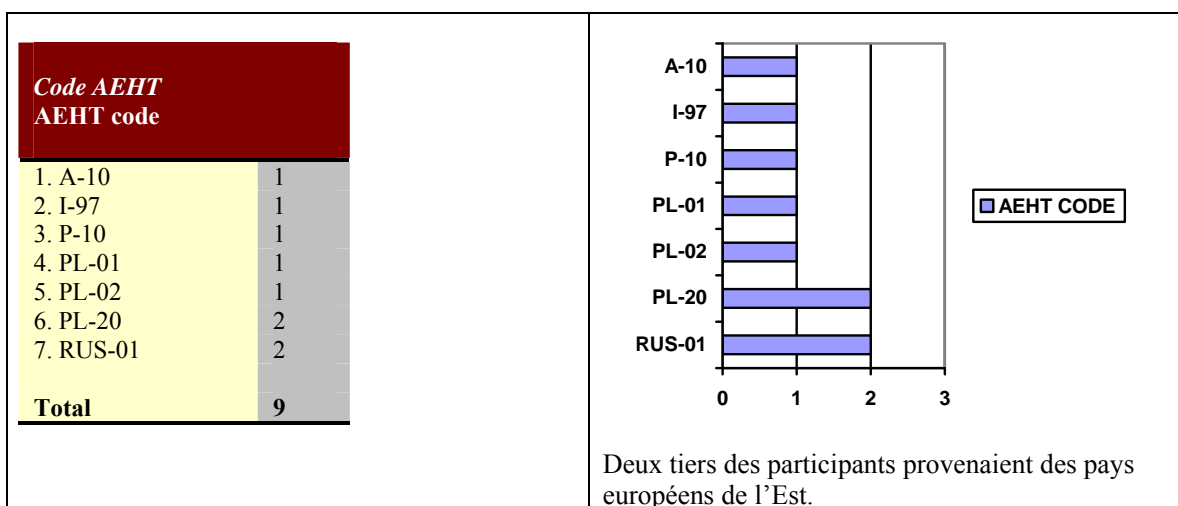
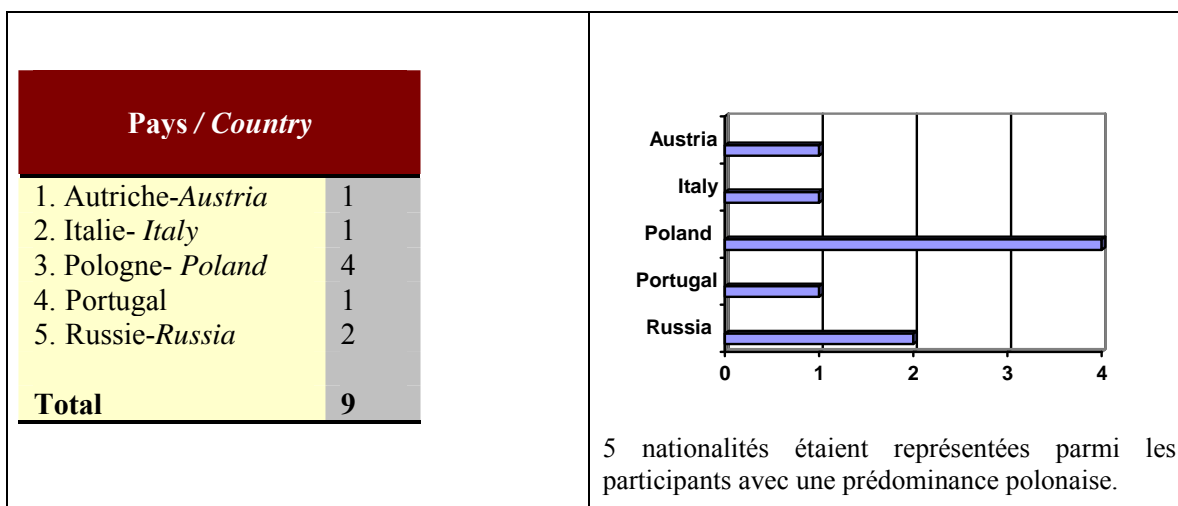
Offres de placements :



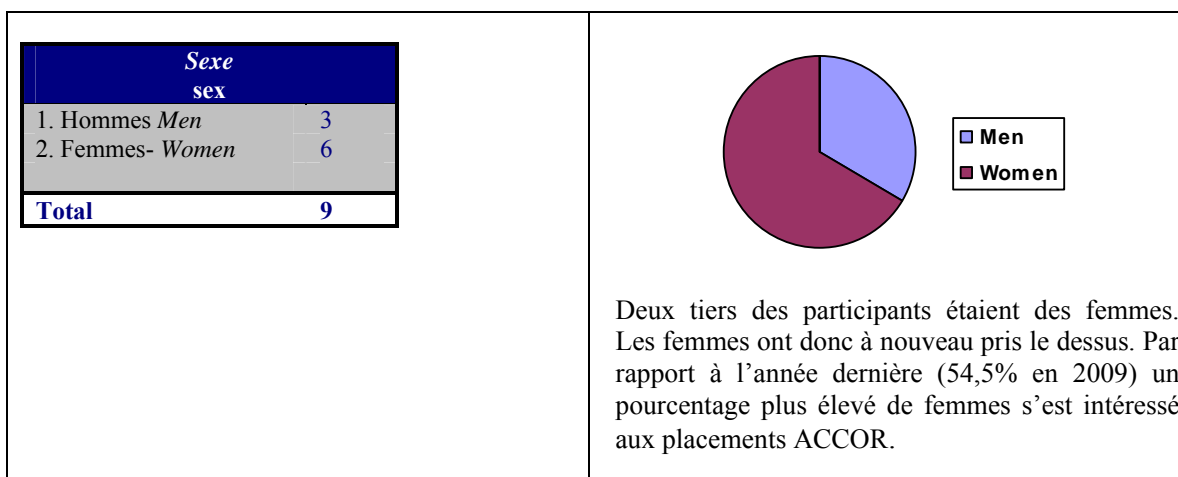
Placements réalisés :

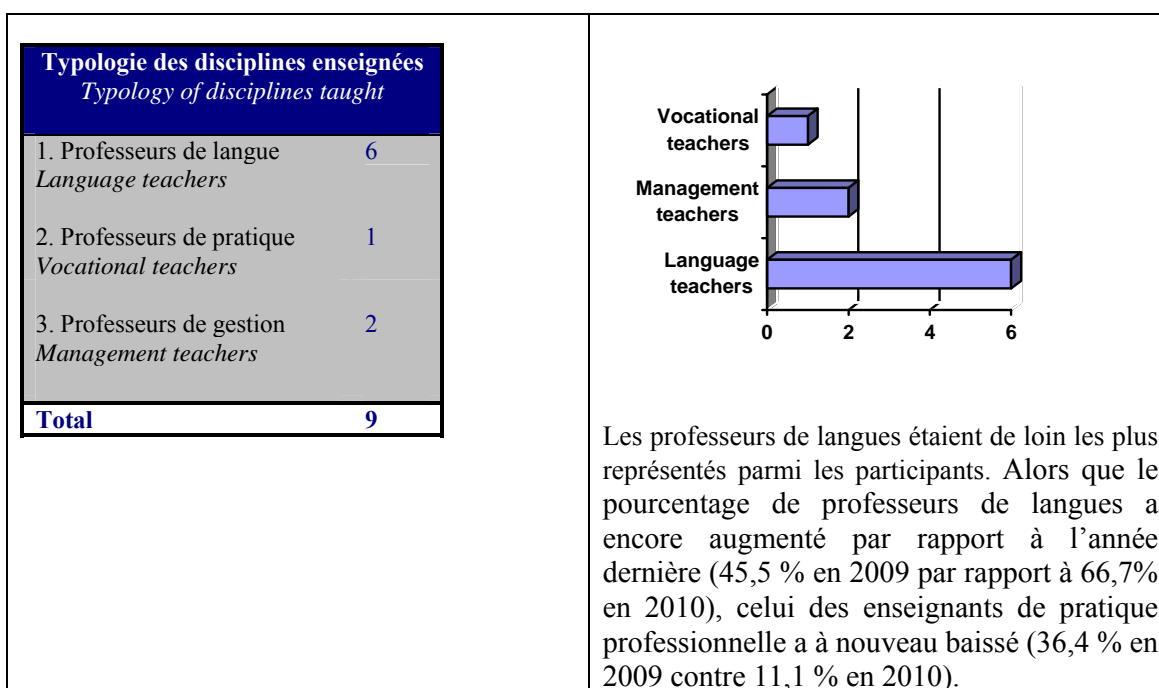
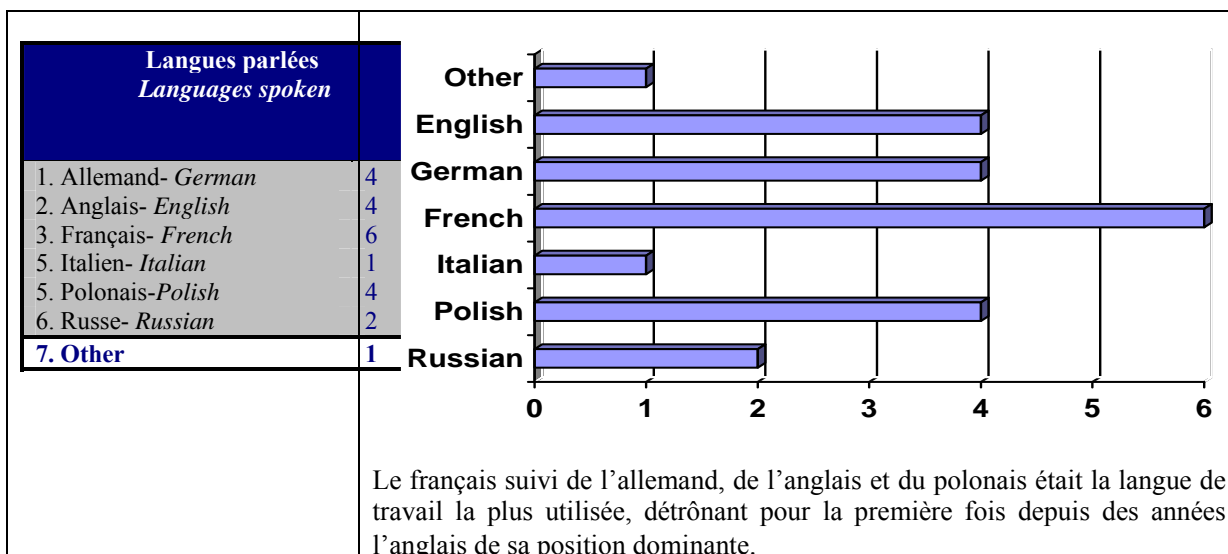
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"> Localisation des hotels-pays <i>Hotel location-country</i> Nombre d'hôtels ACCOR d'accueil <i>Number of Hosting ACCOR Hotels-hotels that accepted candidates</i> </th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Autriche</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2. Espagne</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>3. France</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td>9</td> </tr> </tbody> </table>	Localisation des hotels-pays <i>Hotel location-country</i> Nombre d'hôtels ACCOR d'accueil <i>Number of Hosting ACCOR Hotels-hotels that accepted candidates</i>		1. Autriche	2	2. Espagne	1	3. France	6	Total	9	 <p>Les participants ont privilégié des destinations situées en Europe de l'Ouest, et notamment le sud-ouest.</p> <p>Deux tiers des participants sont partis en France, le pays privilégié par les participants cette année.</p>										
Localisation des hotels-pays <i>Hotel location-country</i> Nombre d'hôtels ACCOR d'accueil <i>Number of Hosting ACCOR Hotels-hotels that accepted candidates</i>																					
1. Autriche	2																				
2. Espagne	1																				
3. France	6																				
Total	9																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"> Localisation des hôtels <i>Hôtel location</i> Ville <i>City</i> </th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Barcelone</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Linz</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Lyon</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Nancy</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Orléans</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Paris</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Versailles</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Vienne</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td>9</td> </tr> </tbody> </table>	Localisation des hôtels <i>Hôtel location</i> Ville <i>City</i>		Barcelone	1	Linz	1	Lyon	1	Nancy	1	Orléans	1	Paris	2	Versailles	1	Vienne	1	Total	9	
Localisation des hôtels <i>Hôtel location</i> Ville <i>City</i>																					
Barcelone	1																				
Linz	1																				
Lyon	1																				
Nancy	1																				
Orléans	1																				
Paris	2																				
Versailles	1																				
Vienne	1																				
Total	9																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"> Département <i>Department</i> </th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Réception-hébergement</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td><i>Reception</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Etages</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Housekeeping</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td>F&B</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Restaurant</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Relations commerciales</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Commercial relations</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td>12</td> </tr> </tbody> </table>	Département <i>Department</i>		Réception-hébergement	6	<i>Reception</i>		Etages	1	<i>Housekeeping</i>		F&B	1	Restaurant	4	Relations commerciales	0	<i>Commercial relations</i>		Total	12	 <p>La plupart des participants ont effectué leur période d'observation en réception – hébergement et/ou au service en restaurant. Une partie des candidats a fréquenté plusieurs départements.</p>
Département <i>Department</i>																					
Réception-hébergement	6																				
<i>Reception</i>																					
Etages	1																				
<i>Housekeeping</i>																					
F&B	1																				
Restaurant	4																				
Relations commerciales	0																				
<i>Commercial relations</i>																					
Total	12																				

IDENTITE DE L'ECOLE (enseignants acceptés par les hôtels)



IDENTITE DU PROFESSEUR





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

18 novembre 2009	Dubrovnik, Croatie
5 mars 2010	Dubrovnik, Croatie
3 juin 2010	Silvi Marina, Italie

- Réunions du Comité Directeur

19 novembre 2009	Dubrovnik, Croatie
6 mars 2009	Dubrovnik, Croatie

Les rapports de ces réunions figurent dans la rubrique ‘Réunions et rapports’ du site Internet www.aeht.eu.

- Assemblée Générale

20 novembre 2009	Kuressaare, Estonie
------------------	---------------------

Le rapport de l’Assemblée générale figure dans la rubrique ‘Réunions et rapports’ du site Internet www.aeht.eu.

Plusieurs reportages illustrés repris dans les bulletins internes ont été consacrés aux séjours du Comité Directeur et du Bureau à l’étranger et peuvent être consultés sur le même site Internet.

10. Représentations

Dans la mesure du possible, le Bureau a délégué un de ses membres ou un membre du Conseil des Sages aux diverses manifestations organisées par les écoles adhérentes en vue d’y représenter l’AEHT.

	MANIFESTATION	Représentant de l’AEHT
OCTOBRE 2009		
26 – 29 octobre	Eurocup 2009 - concours du jeune barman (16 ^e édition), Prešov (SK)	(Natalia Komanicka)
DECEMBRE 2009		
3 – 8 déc.	18èmes Noëls d’Europe, Poznan (PL)	Klaus Enengl, Christiane Keller, Rinaldo Merlone
MARS 2010		
25 – 26 mars	Concours “Il Piatto Verde – thème : les herbes de la force”, Riolo Terme (I)	-
25 – 28 mars	Prix International d’Oenogastronomie “Gioacchino Rossini Gourmet”, Loreto (I)	-
AVRIL 2010		
1 avril	5 ^e édition du concours de barman ‘Coupe G & T, Bled (SLO)	-
8 – 11 février	Festival International de Gastronomie: Sport et Santé (Thème : Sports extrêmes), Faro (P)	Ana Paula Pais

	MANIFESTATION	Représentant de l'AEHT
AVRIL 2010 (suite)		
13 – 15 avril	Concours Bartolomeo Scappi (concours de pâtisserie, de cuisine, de bar et de sommelier), Castel San Pietro Terme (I)	Alfonso Benvenuto
14 – 19 avril	2 ^e édition du concours œnogastronomique international sur la cuisine typique de Teramo intitulé Teramo in Tavola', Teramo (I)	Alfonso Benvenuto, Christian Keller
29 avril – 2 mai	Séminaire sur l'ES	Annie Collinet, Jürgen Clausen Adolf Steindl
MAI 2010		
7 – 10 mai	5 ^e concours pour Employés de la Réception hôtelière et 3 ^e concours de tourisme dans la ville (Thème: les montagnes), Giulianova (I)	-

Le 22 octobre 2009, Klaus Enengl et Louis Robert ont assisté e.a. au dîner de gala du 48^{ème} Congrès mondial d'EUHOFA organisé à l'école 'Tourismusschulen Bad Hofgastein' à 90 km au sud de Salzburg lors duquel ils ont pu discuter de façon informelle avec de nombreux directeurs d'écoles internationales de tourisme et leur présenter les objectifs et les activités de l'AEHT ainsi que les avantages d'une éventuelle adhésion.

L'AFlyHT (Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme) qui fédère en France plus de 200 établissements, a réuni ses membres du 24 au 26 mars 2010 pour son 17^{ème} congrès à Grenoble où l'école de Bonneville, dont notre Vice-Présidente Annie Collinet est directrice, a d'ailleurs participé à l'organisation ainsi qu'à la préparation et au service d'un des repas des congressistes. Cette année, comme à chaque congrès de l'AFlyHT où l'occasion lui est donnée, Annie Collinet a fait une présentation en assemblée générale de l'AEHT, a exposé la complémentarité entre l'AFlyHT et l'AEHT et, plus précisément, a présenté les deux "nouveau-tés" de l'AEHT: le séminaire sur l'Enseignement supérieur de Chur et le Parlement des jeunes. 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, grandeur 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. Au cours du congrès, plusieurs collègues sont venus se renseigner auprès d'elle et elle espère avoir suscité de l'intérêt pour notre association chez certains.

En outre, Annie Collinet a publié un article de présentation de l'AEHT en octobre 2009 puis un autre un peu plus tard sur les rencontres de Dubrovnik dans le journal de l'AFlyHT, diffusé à tous les lycées adhérents (soit 90% des lycées hôteliers français) en trois exemplaires: un pour le proviseur, un pour le chef de travaux, un pour le gestionnaire, ce qui multiplie les approches.

Enfin, elle a participé au séminaire de Chur, selon elle, très bien organisé et très "professionnel" grâce à la collaboration de Marc Gartman, d'Adolf Steindl et de Jürgen Clausen. Impressionnée par la grande écoute des participants entre eux, leur grande volonté de partager des

informations e.a. sur les structures de formation des pays participants, les questionnements de chacun et aussi leur volonté de poursuivre un travail en commun, en commençant par le nouveau concours à Lisbonne, puis en prenant date pour un nouveau séminaire l'an prochain, elle invite toutes les écoles d'enseignement supérieur à rejoindre ce groupe dynamique.

En juin, elle a lancé un appel au DRH du groupe Accor en France pour les inviter à travailler sur les stages d'enseignants de l'AEHT afin de relancer et d'améliorer cette initiative.

En 2009-2010, nos interprètes-traducteurs, John Rees Smith et Natalia Komanicka ont représenté l'AEHT aux réunions de partenariat du projet Leonardo da Vinci 'Virtex4all'. Pour plus de détails voir paragraphe plus loin se rapportant aux 'projets Leonardo da Vinci'.

En marge des Rencontres annuelles de Dubrovnik, la Secrétaire générale, Nadine Schintgen a eu une entrevue avec Moïse Déglon de la Société française de coutellerie professionnelle Déglon S.A.S., un partenaire professionnel privilégié de notre association, en vue de la préparation d'un article sur ladite entreprise publié dans l'édition de décembre 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 Déglon permettant aux membres de l'AEHT de bénéficier d'une vue globale sur l'ensemble des gammes de couteaux commercialisés ainsi que des conseils pratiques quant à leur utilisation et entretien. Début septembre elle a eu d'autres entrevues informelles en Italie avec Silvia Manetta, la nouvelle directrice de l'école IIS "Di Poppa - Rozzi" de Teramo, quant à l'organisation éventuelle des Rencontres de 2011 à Silvi Marina ainsi qu'avec le partenaire professionnel privilégié, Marco Esposto de la Casa della Divisa sur notre collaboration future.

Louis Robert et Nadine Schintgen, ont profité en février de leur passage en Suisse 2010 pour interviewer Marc-Etienne Gartmann, Représentant national de l'AEHT dudit pays, Président de l'Association suisse des Ecoles hôtelières (ASEH), Vice-Président de l'Ecole suisse de Tourisme et d'Hôtellerie (SSTH) et Directeur de l'Ecole professionnelle des Sciences appliquées de Chur (canton des Grisons), la plus ancienne ville de Suisse. Ils l'ont questionné sur son école, le système de formation hôtelière et les récentes réformes survenues en Suisse au niveau de la formation professionnelle de niveau supérieur. L'interview, fort intéressant, peut être relu dans l'édition d'avril 2010 du bulletin interne de l'AEHT publié sur le site Internet www.aeht.eu.

Ana Paula Pais a assisté le 5 novembre 2009, en tant que membre du jury, à l'International Culinary Schools Tapas Competition - Compétition internationale de tapas pour les écoles hôtelières, à Valladolid, en Espagne organisée par la 'Fundación de la Lengua Española – Fondation de langue espagnole'. 12 écoles hôtelières du monde entier furent représentées par des délégations composées d'un professeur et d'un étudiant. Des personnalités importantes du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, telles qu'Oriol Castro (Maître cuisinier du Restaurant El Bulli), Rafael Ansón (Président de l'Académie royale de Gastronomie), Fernando Salazar (Vice-président des hôtels Wyndham) et Mark Erickson (Vice-Président de l'Institut culinaire d'Amérique) ont fait partie du jury.

Alfonso Benvenuto a assisté, pour le compte du Bureau de l'AEHT, les 4 et 5 octobre 2009 à Parma à la manifestation 'Alma Viva 2009 – le Giornate Internazionali di Cucina italiana– les Journées internationales de cuisine italienne' (voir sous Séminaires).

11. Publications

- **Newsletters**

En 2007, le siège a innové avec un nouveau support de communication, à savoir le bulletin d'information interne. L'exercice 2009/2010 a compté trois éditions, à savoir une en décembre 2009, une en mai 2010 et une en juin 2010. 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**

Le nouveau site Internet 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 aux gestionnaires la mise à jour (périodique) en ligne des données des membres est opérationnel et fonctionne remarquablement bien. Depuis 2008, il est également utilisé pour la gestion des inscriptions aux Rencontres annuelles.

Suite au vote en assemblée générale de novembre 2009 de modifications des statuts, le règlement interne a dû subir également une révision en mai 2010. Les deux documents sont portés à la connaissance des membres sur le site Internet sous objet.

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 continuer 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, Natalia Komanicka, Louis Robert, Marek Sotak, Adolf Steindl, 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**

Début juillet 2010, une nouvelle édition de l'annuaire sur DVD facilitant la promotion de notre association, fut envoyée directement aux membres de l'AEHT.

Ce DVD comprend trois volets:

- une présentation animée de l'association,
- des reportages, les bulletins internes de 2007-2010, une galerie photos et des séquences vidéo sur des événements de l'AEHT des dernières années,

- une mise à jour de l'annuaire des membres de l'AEHT et de la liste du Bureau et du Comité Directeur (2009 – 2013).



Les membres qui n'auraient pas reçu ce courrier, sont priés de le signaler au siège de l'AEHT (secretariat@aeht.lu). Toutes modifications des coordonnées par rapport à celles reprises dans le DVD sont également à communiquer au plus vite au siège.

- **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 juillet 2010, seul l'annuaire sur CD-Rom a été envoyé par courrier postal aux membres de l'AEHT.

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 est à considérer comme un expéditeur fiable.

Pendant l'année académique 2009-2010, les communications électroniques suivantes ont été faites aux membres de l'AEHT :

Date	Destinataires	Contenu de l'envoi
2009		
16 septembre	A tous les membres de l'AEHT	Demande de matériel pour l'élaboration de la brochure des 25 ans de l'AEHT
23 septembre	A tous les membres de l'AEHT	Convocation à une Assemblée générale extraordinaire en vue de la révision des statuts de l'AEHT
25 septembre	A tous les membres de l'AEHT	Appel d'offres de manifestation souhaitant figurer sur le calendrier des manifestations 2010 de l'AEHT
2 octobre	A tous les membres de l'AEHT	Invitation aux Journées internationales de la cuisine ALMA VIVA du 4 et 5 octobre à Colorno (I)
2 octobre	A tous les membres de l'AEHT	Invitation à l'Assemblée Générale de Dubrovnik (HR) Remise du Rapport d'activités 2008-2009 Appel d'offre de manifestations pour 2010

2009 (suite)		
12 octobre	A tous les membres de l'AEHT	Report de l'Assemblée générale extraordinaire pour la révision des statuts du 26 octobre à Diekirch (L) au 20 novembre 2009 à Dubrovnik (HR)
12 octobre	A tous les membres de l'AEHT	Nouvelle édition de l'initiative 'Gastronomie pour la paix ' en faveur de l'école de L'Aquila
14 octobre	A tous les membres de l'AEHT	Communication du lien vers EuroCatering Language Training, projet qui vient de gagner pour la 2e fois le prestigieux Label européen des langues (European Language Label) pour projets innovatifs.
15 octobre	A tous les membres de l'AEHT	Recherche par l'AEHT d'un interprète en français et anglais
26 octobre	A tous les membres de l'AEHT	Communiqué important concernant les Rencontres annuelles de Dubrovnik (date limite d'inscription, tenues à mettre, recommandations en cas de Grippe A, ...)
27 octobre	A toutes les délégations des rencontres de Dubrovnik	Communiqué important concernant les Rencontres annuelles de Dubrovnik (date limite d'inscription, Recommandation en cas de Grippe A, tenues à mettre)
30 octobre	A toutes les délégations des rencontres de Dubrovnik	Communiqué important concernant les Rencontres annuelles de Dubrovnik (modalités pour les nuits supplémentaires-prix)
4 novembre	A toutes les délégations des rencontres de Dubrovnik	Communiqué important concernant les Rencontres annuelles de Dubrovnik (modalités pour les nuits supplémentaires-factures et transfert d'hôtel)
5 novembre	A toutes les membres du Comité Directeur nouvellement élus	La liste des candidats aux élections du nouveau Bureau
1 décembre	A toutes les délégations des rencontres de Dubrovnik	Transmission de la présentation des cours d'enseignement supérieur en management & restauration du bien-être
2 décembre	A tous les membres de l'AEHT	Transmission d'une circulaire d'information de la part du membre professionnel 'La Casa della Divisa'.
8 décembre	A toutes les délégations des rencontres de Dubrovnik et A tous les membres de l'AEHT	Transmission d'une circulaire d'information de la part du membre professionnel – la coutellerie française DEGLON S.A.S.
8 décembre	A tous les membres de l'AEHT	Documentation concernant le Championnat Européen des Ecoles hôtelières 'Il Gran Trofeo d'oro della Ristorazione Italiana', se déroulant du 27 février au 2 mars 2010 à Brescia (Région de Lombardie – Italie du Nord).
11 décembre	A tous les membres de l'AEHT	Appel à collaboration avec le groupe de l'enseignement supérieur
17 décembre	A tous les membres de l'AEHT	Carte de vœux de Noël et de Nouvel An
18 décembre	A tous les organisateurs de manifestations 2010	Calendrier des manifestations et subventions accordées et documents utiles à l'organisation
18 décembre	A tous les membres de l'AEHT	Bulletin interne N°3/2009
23 décembre	A tous les membres de l'AEHT	Compte-rendu de la réunion du Comité Directeur le 19 novembre à Dubrovnik
24 décembre	A tous les membres de l'AEHT	Demande de participation à la publication d'une série d'articles scientifiques spécialisés sur les problèmes du tourisme international publiés au dernier trimestre de 2010 par l'Institut du Tourisme de la fédération des syndicats de l'Ukraine (Institute of Tourism of the Trade Unions Federation of Ukraine)
2010		
6 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Recherche de partenaires pour un projet de mobilité Leonardo da Vinci de l'école lituanienne de Vilnius
15 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Documents concernant la 18 ^e compétition internationale « Il Piatto Verde (le plat vert) » organisée du 25 au 26 mars 2010 au lycée hôtelier de Riolo Terme (I).
18 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Documents concernant la 12 ^e édition du concours international "Bartolomeo Scappi" organisé du 12 au 15 avril 2010 à Castel San Pietro Terme (I).
20 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Rappel : Appel à collaboration avec le groupe de l'enseignement supérieur de l'AEHT

2010		
22 janvier	A tous les membres du Comité Directeur	Communication de la date de la prochaine réunion du Comité Directeur à Lisbonne.
25 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Compte-rendu des Assemblées extraordinaire et ordinaire du 20 novembre à Dubrovnik
27 janvier	A tous les membres de l'AEHT	Recherche de partenaire pour un projet de mobilité Leonardo da Vinci de l'école professionnelle secondaire de technologie et de tourisme de Kuldiga
8 février	A tous les membres de l'AEHT	Invitation, programme et formulaire d'inscription au Festival International de Gastronomie 'Sport et Santé – Sports extrêmes' organisé du 8 au 11 avril 2010 à Faro (PT).
10 février	A tous les membres de l'AEHT	Rappel (en FR, EN et IT) conc. l'initiative 'Gastronomie pour la paix'
11 février	A tous les membres du Comité Directeur, du conseil des Sages et de la Commission aux concours	1 ^{ère} annonce du 1 ^{er} séminaire sur l'enseignement supérieur.
11 février	A tous les membres du Comité Directeur, du conseil des Sages et de la Commission aux concours	Liste de confirmation de réservation pour les réunions de Lisbonne
22 février	A tous les membres de l'AEHT	Informations en FR et EN sur la 14 ^e édition du Francoli Cup en mars 2010 à Ghemme (I)
26 février	A tous les membres de l'AEHT	Informations et documents sur la 2 ^e édition du concours 'Teramo in Tavola' en mars à Teramo (I)
26 février	A tous les membres de l'AEHT	Informations et documents sur la 5 ^e édition du concours de barman en avril à Bled (SI)
9 mars	A tous les membres de l'AEHT	2 ^e Rappel (en FR, EN et IT) conc. l'initiative 'Gastronomie pour la paix'
15 mars	A tous les membres de l'AEHT	Report de la date limite d'inscription au Festival international Sports et Santé tenu du 8 au 11 avril prochain à Faro (PT)
16 mars	A tous les membres de l'AEHT	Mémorandum concernant les 23 ^{èmes} Rencontres annuelles de l'AEHT organisées du 5 au 10 octobre prochain à Lisbonne (PT)
18 mars	A tous les membres de l'AEHT	Document sur le séminaire sur l'enseignement supérieur organisé du 29 avril au 2 mai à Chur (CH)
19 mars	A tous les membres de l'AEHT	Compte rendu de la dernière réunion du Comité Directeur
15 avril	A tous les membres de l'AEHT	Bulletin interne N°1/2010 (11 ^{ème} édition)
21 mai	A tous les membres de l'AEHT	Documents sur le 'Parlement des jeunes de l'AEHT' organisé du 26 au 31 octobre à Bad Ischl (A)
28 mai	A tous les membres de l'AEHT	Annonce de l'ouverture du site d'inscription en ligne pour les Rencontres de l'AEHT de Lisbonne
31 mai	A tous les Représentants nationaux	Informations complémentaires sur l'organisation du 'Parlement des jeunes de l'AEHT' organisé du 26 au 31 octobre à Bad Ischl (A)
31 mai	A tous les membres de l'AEHT	Requête du CIRET concernant premièrement l'obtention de recherches et d'études de professeurs en hôtellerie et tourisme en vue de leur insertion dans leur base de données et deuxièmement l'instauration d'un lien vers leur site Internet à partir de ceux de l'AEHT et des écoles membres
2 juin + rappel 8 juin	A tous les membres de l'AEHT	Invitation, programme et formulaire d'inscription aux Noëls d'Europe organisés du 2 au 8 décembre à Ponta Delgada, Açores (PT)
2 juin + rappel 8 juin	A tous les membres de l'AEHT	Information sur la nouvelle compétition en gestion hôtelière (Hospitality Management competition) organisée lors des Rencontres de l'AEHT à Lisbonne (PT).
13 juin	A tous les membres de l'AEHT	1 ^{ère} extension de la période d'inscription aux Rencontres de l'AEHT de Lisbonne à tarifs réduits.
25 juin	A tous les membres de l'AEHT	2 ^{ème} extension de la période d'inscription aux Rencontres de l'AEHT de Lisbonne à tarifs réduits.
25 juin	A tous les membres de l'AEHT	Version française du bulletin interne N°2/2010 (12 ^{ème} édition)
28 juin	A tous les membres de l'AEHT	Version anglaise du bulletin interne N°2/2010 (12 ^{ème} édition)

2010 (suite)		
8 juillet	A tous les membres de l'AEHT	Transmission de la recherche de partenaires d'un projet européen dans le cadre de la mise en œuvre d'ECVET émise par l'Agence nationale pour l'éducation et la formation professionnelles en Bulgarie
14 juillet	A tous les membres de l'AEHT	Présentation du programme 'Food Production' en anglais proposé pour la première fois pendant l'année académique 2010/2011 à l'école hôtelière de Lisbonne
15 juillet	A tous les membres de l'AEHT	Bilan des inscriptions au Parlement des jeunes de l'AEHT
15 juillet	A tous les membres de l'AEHT	Présentation d'une nouvelle DVD sur les "Principes d'hygiène essentiels" développée par la Fondation Nestlé Pro Gastronomica
15 juillet	A tous les membres de l'AEHT	Communication du changement des données bancaires pour le paiement des frais d'inscription aux Rencontres de Lisbonne
20 août	A tous les membres de l'AEHT	Convocation à l'assemblée générale ordinaire tenue le 8 octobre 2010 à Lisbonne
20 août	A tous les membres du Comité Directeur	Convocation à la réunion du Comité Directeur tenue le 7 octobre 2010 à Lisbonne
20 août	A tous les membres du Comité Directeur	Communication des dates de fermeture du Siège de l'AEHT pour congé annuel.
13 septembre	A tous les membres de l'AEHT	Recherche de partenaires par le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie de Biarritz pour un projet Comenius sur le thème du développement durable et de la nourriture en relation avec les Jeux Olympiques 2012 à Londres
13 septembre	A tous les membres de l'AEHT	Rappel des coordonnées bancaires pour le versement des frais d'inscription aux Rencontres de Lisbonne
14 septembre	A tous les membres de l'AEHT	Envoi du rapport annuel de l'AEHT 2009/2010

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 des professeurs de langues des Pays-Bas (Levende Talen) et élaboré par le projet initial 'Virtex' coordonné par Elzemien Warnink des Pays-Bas. Le projet Virtex a d'ailleurs 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.

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 e.a. les lignes directrices pour l'utilisation du matériel primé de Virtex.

L'AEHT fut représentée par John Rees Smith, qui a passé début 2010 le flambeau à Natalia Komanicka, professeur à l'Hotel Academy de Presov (SK). Après des premières réunions de travail en janvier 2009 à Amsterdam (NL) et en juin 2009 au Lycée technique et professionnel Bornova à Izmir (TR), les partenaires se sont à nouveau réunis les 4 et 5 juin 2010 au Centre de formation 'Kuressaare Regional Training Centre' (EE). Les articles sur ces réunions sont publiés sous <http://www.aeht.eu/fr/european-projects/virtex4all> et repris dans certains bulletins internes.

A Kuressaare, la réunion a commencé par une présentation des améliorations du layout du site Web <http://www.virtex4all.com>. Les changements comprenaient l'ajoute d'un nouveau bouton concernant les exercices accompagnant chaque unité. Les tests finaux et leur évaluation n'ont pas encore été inclus, mais suivront bientôt. Un atelier concentré sur l'évaluation orale basée sur le cadre européen commun fut organisé ensuite. Pour s'échauffer, les délégués ont été invités à discuter en petits groupes les différences entre les niveaux de qualifications orales A2 et B1. Puis les responsables de l'atelier ont distribué aux participants des feuilles comprenant 12 situations et les tâches y afférentes basées sur les vidéos reçues auparavant par les écoles partenaires. S'appuyant sur les résultats précédents, les délégués ont été invités à travailler en groupes pour évaluer le niveau des tâches. Pendant le visionnage des films tournés sur différents sujets et soumis par plusieurs écoles partenaires, les vidéos suivantes furent analysées et classées selon leur niveau par les participants:

- « L'entrevue d'emploi » et « Donner des instructions à une nouvelle femme de chambre » produit par le Centre de formation régional de Kuressaare et classé au niveau A2;
- « La communication informelle, atouts et faiblesses » (tâche A2), dans « Que commander ? » (tâche A1-A2), « Discussion concernant un menu » (tâche A2), « Prendre rendez-vous » (niveau A2), « Enregistrement (check in) » (niveau A2) et « la conversation informelle concernant le travail » (niveau A2) réalisé par l'école 'Gankaya IMKB Lycée anatolien de Management hôtelier et de Formation touristique d'Ankara (TR) ;
- « La conversation informelle » (niveau A2) et « Le check in et apport d'informations spécifiques inattendues » (niveau B1) filmé par l'école ROC Amsterdam (NL);
- « Passer commande » (tâche A1) et « La conversation informelle » (tâche A2) enregistré par le Lycée professionnel anatolien de Bornova, Izmir (TR) ;
- « La conversation informelle sur des sujets familiers » (niveau A2) produit par FASE de Zaragoza (E).

Tous les participants ont apprécié cet atelier, qui a considérablement amélioré leurs connaissances sur l'évaluation orale ainsi que leurs aptitudes pour définir les niveaux. Ensuite les délégués ont été invités à procéder à une évaluation et une classification sur place des tests Virtex soumis par des écoles partenaires selon les qualifications à évaluer (le parlé, l'écrit, l'écoute et la lecture) et leur but (la connaissance d'un sujet, éléments de la langue - grammaire, vocabulaire, capacités linguistiques – concentré seulement sur la langue ou la compétence - concentré sur la langue et la profession). Comme les tests de compétence étaient les plus complets, il fut proposé de les mettre déjà sur le site Internet de projet Virtex.

Plus tard, a suivi une discussion sur la communication interculturelle mettant l'accent sur la meilleure façon pour doter les étudiants partant en placement à l'étranger de toutes les informations nécessaires sur les différences culturelles existant sur le lieu d'accueil. Les caractéristiques observables d'un groupe constituent uniquement des manifestations externes d'un large éventail de composants de la culture. Les valeurs intrinsèques d'une culture consistent principalement d'idées inculquées de ce qui est bon, juste, souhaitable et acceptable, ou encore ce qui est mauvais, injuste, non souhaitable et inacceptable.

Les difficultés dans l'interaction et la communication sociales surgissent dans plusieurs domaines principaux - utilisation de la langue, communication non-verbale, règles des situations sociales (cadeaux, habitudes alimentaires), rapports et motivation sociaux.

En fin de rencontre, le budget a été discuté et des tâches ont été assignées à tous les participants devant être accomplies avant la prochaine réunion tenue en septembre 2010 à Zaragoza (E).

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 en février 2010 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	
2010- Déposé le 26 février 2010	The Culture Academy – l'Académie culturelle	<ul style="list-style-type: none"> - HRC International Holding BV (a training & career development company for 15 years with a focus on internat. Hospitality industry) - Colorez VOF - Hotelschool ter Duinen - Tourismusschulen Bad Gleichenberg (institut privé) - HRC Culinary Academy - Zaragoza Hotel Management School - Cankaya Imkb Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi - Association Européenne des Ecoles d'Hotellerie et de Tourisme – AEHT 	<p>NL</p> <p>NL B A</p> <p>BL E</p> <p>TR</p> <p>L</p>	<p>■ Développement d'outils de formation <i>explicitement</i> pour la communication interculturelle dans le but d'une meilleure préparation et supervision des étudiants lors de leur placement professionnel à l'étranger en vue de maximiser cette expérience sur tous les plans. TCA pourra être facilement transférée à d'autres domaines de l'enseignement professionnel.</p> <p>Rôle de l'AEHT:</p> <ul style="list-style-type: none"> - superviser la qualité et évaluer le matériel produit (quant à sa conformité aux exigences actuelles et aux standards contemporains) - aider dans la dissémination du produit semi- fini et fini aux écoles membres dans toute l'Europe (information sur son site Internet et dans ses newsletters, ateliers aux manifestations de l'AEHT, ...) <p>NB.: CECR = Cadre européen commun de référence pour les langues</p>	<p>■ une plate-forme active sur Internet (TCA) remplie de clips video & d'autres contenus digitaux développés à partir des projets 'Picture' et 'Language Experience Route' visant explicitement des thèmes de communication interculturelle. La plate-forme contiendra des liens vers les meilleurs sites d'apprentissages des langues pour l'enseignement en hôtellerie et restauration (Virtex4all, Eurocatering, Becult, ReadyStudy,...) et vers des outils d'évaluation CECR (pr évaluer les interactions + productions orales et certaines connaissances écrites).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ des professeurs formés à la communication interculturelle, ■ >10 écoles d'hôtellerie et de restauration additionnelles participant à la TCA ■ un instrument d'évaluation des compétences en communication interculturelle et des connaissances sur différents aspects du pays d'accueil: culture, traditions, his-toire, coutumes, religions,.... ■ un outil de formation pratique explicite créé pour les professeurs de FP et visant à améliorer la préparation des étudiants à leur placement en entreprise et en même temps contribuer à une meilleure citoyenneté européenne. ■ un model pour inclure les compétences interculturelles des étudiants dans leur curriculum. 	<p>Coût total: 400.876 Eur Coût total pour l'AEHT: 13.963 Eur</p> <p>Subvention totale demandée: 300.000 Eur Subvention totale demandée par l'AEHT: 10.000 Eur</p>	<p>Projet refusé – évaluation en attente</p>

N° Projet	Titre du projet	Promoteur et Partenaires	Objet	Résultats/Produits	Subvention demandée	Evaluation des experts CE	
2009-1- NL1- LEO04- 01618 3 Reintro- duit le 26 février 2010	<i>Healthy Menu – Menu sain/diététiq ue</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Colorez V.O.F. - Regionaal Opleidingcentrum van Amsterdam - Association Européenne des Ecoles d'Hotellerie et de Tourisme (AEHT) - Sole Cose Buone - Evers Specials BV - HRC Culinary Academy - Ayse Bezci Otelcilik ve Turizm Maslek Lisesi 	NL NL L I NL BL TR Rôle de l'AEHT: - assister à 3 réunions de partenariat (de lancement, d'évaluation intermédiaire et de clôture) - échange d'informations sur une alimentation saine, sur les aspects d'économie et d'agriculture locale, sur les stratégies de marketing, sur les critères d'évaluation de l'anglais utilisés lors des compétitions planifiées, -	<ul style="list-style-type: none"> ■ Etude menée par les étudiants sur des aspects de l'économie et de l'agriculture locale liés aux habitudes d'alimentation et de consommation saines ; ■ Amélioration de la compréhension des étudiants de la diversité culturelle en Europe par un échange entre écoles partenaires de connaissances et des résultats des investigations sur ce thème. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Elaboration par des étudiants d'un module digital comprenant: <ul style="list-style-type: none"> - un livre de cuisine digital - des <u>vidéos</u> sur des menus sains acceptables et comestibles par tous les pays participants, - de l'information sur la diététique, - des aspects de l'économie et de l'agriculture locale - des stratégies marketing. Un partenaire industriel collaborera dans le cadre de ce dernier aspect du module. ■ Curriculum amélioré en matière d'alimentation et d'habitudes alimentaires saines, de valeur nutritionnelle et de diététique. ■ Organisation d'un concours de cuisine du meilleur menu diététique européen comprenant une présentation en anglais par les concurrents. (Ceci devrait motiver les étudiants à acquérir les connaissances théoriques et à utiliser l'anglais dans la pratique professionnelle de tous les jours). L'<u>évaluation</u> des étudiants sera effectuée selon le Cadre européen commun de référence des langues et selon le Portfolio européen des langues. ■ Constitution d'un vaste et durable réseau d'Ecoles d'hôtellerie et de restauration européennes collaborant en matière d'aliments et d'habitudes alimentaires sains liés à la lutte contre l'obésité. ■ Création de la plateforme <i>Community of learning</i> pour les échanges d'informations, la communication, la réflexion et l'évaluation au niveau du projet. 	Total: 99.000 EUR AEHT: 8.000 EUR	Non encore disponible

N° Projet	Titre du projet	Promoteur et Partenaires	Objet	Résultats/Produits	Subvention demandée	Evaluation des experts CE
Code prov.: 17159D F69618 78A4 Déposé le 26 février 2010	PlayHostTOI – Le jeu de l’entrepreneur en hôtellerie et restauration	<ul style="list-style-type: none"> - ASOCIACION PROFESIONAL DE CAFES BARES Y SIMILARES - FASE.net - Deutsche Angestellten-Akademie Berlin - International University College- IUC - Çankaya IMKB Otelcelik ve Turism Meslek Lisesi - AEHT asbl - Agenzia per la Formazione e il Lavoro srl 	<p>E E D BL TR L I</p> <p>Le projet se base sur le logiciel d’un jeu de simulation de gestion d’entreprise général existant (http://www.emia.es/creij) créé en 2004 dans le cadre d’un projet LdV et visant à former les jeunes à la création d’entreprises. Ce logiciel sera mis à jour (en ce qui concerne sa technologie) et adapté à l’usage des jeunes de 18-25 ans en FP, d’immigrants et de sans emploi 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 fréquemment commises. 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>Rôle de l’AEHT :</p> <ul style="list-style-type: none"> -procurer une large plateforme d’essai pour tester le produit développé -coordonner les activités de dissémination -animer les partenaires dans leur activités de promotion -contacter les syndicats et autres associations du secteur hôtelier et touristique en Europe -présenter le projet à des congrès (et foires) 	<p>■ Logiciel de jeu de simulation d’entreprise adapté au management du 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. Plusieurs années d’activités seront simulées en quelques heures, voire minutes.</p>	<p>Coût total : 397.543 EUR Subventio n totale demandée: 298.157 EUR</p> <p>Coût total pour l’AEHT: 81.102 EUR Subvention totale demandée par l’AEHT : 60.827 EUR</p>	<p>Refusé (réception résultats l’évaluation attente)</p> <p>des de en</p>

14. Programme ‘ Jeunesse en action’ et manifestation ‘ Parlement des jeunes’

En été 2009, Adolf Steindl avait préparé ensemble avec Klaus Enengl et Louis Robert une proposition de projet soumis avant le 9 décembre 2009 dans le cadre du programme *Jeunesse en Action* en vue de l’obtention d’une subvention communautaire pour l’ensemble de nos activités et notamment pour une nouvelle manifestation intitulée ‘Parlement des jeunes de l’AEHT de 18 à 22 ans’, qui aura lieu fin octobre 2010 à Bad Ischl (AT). D’amples informations furent envoyées 21 mai 2010 à ce sujet le par courrier électronique aux écoles membres.

Semblable au ‘Modèle des Nations Unies’, le ‘Parlement des jeunes de l’AEHT’ tend à être une simulation d’une session parlementaire, qui a pour but d’informer et de permettre aux participants de s’échanger sur des questions de tourisme, d’emploi, d’actualité, de communication efficace et de globalisation. Les étudiants assumeront le rôle d’un parlementaire et participeront à des simulations d’une session d’un parlement international. Les participants devront ainsi faire des recherches sur un pays concernant des questions à portée internationale, débattre, délibérer, consulter et tenter de trouver des solutions aux problèmes les plus importants. D’autre part, ils pourront profiter de manifestations socioculturelles organisées dans le paysage magnifique de la région autrichienne du Salzkammergut.

En octobre 2010, le thème conducteur à travers les sessions parlementaires sera: *“Travailler dans le secteur du tourisme – aujourd’hui et demain: visions, attentes et défis pour la formation en tourisme”*.

Selon sa représentativité au sein de l’AEHT, un pays bénéficiera d’une à plusieurs places. La sélection finale des candidats incombera aux Représentants nationaux sur base des propositions faites par les écoles membres.

Le coût à supporter par les élèves se résume aux frais de voyage, les frais de séjour étant financés par l’AEHT, puisque le projet (N°508487-4.1-LU-2010) soumis dans le cadre du programme ‘Jeunesse en Action’ fut refusé en date du 31 mars 2010 en raison d’une participation extrêmement élevée (148 projets soumis) et d’un budget communautaire limité. Le Bureau de l’AEHT a décidé de se renseigner auprès des autorités sur les faiblesses du projet, de l’améliorer et de poser à nouveau sa candidature lors du prochain appel d’offre.

15. Matériel promotionnel

En 2010, l’AEHT a dû rééditer des plaques AEHT en plexiglas; son stock étant devenu insuffisant. Comme indiqué plus haut un nouvel annuaire sur DVD comprenant e.a. une galerie photos et des vidéos sur les plus importants événements de l’AEHT de ces dernières années est paru début juillet 2010 et a été envoyé par courrier postal à tous les membres. Une nouvelle brochure de présentation de l’AEHT est en préparation ; la publication a dû être retardée en raison de nombreux changements survenant à la prochaine rentrée scolaire au niveau du Comité Directeur.

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). Certains articles seront également en vente lors des Rencontres 2010 à Lisbonne.

Diekirch, le 14 septembre 2010,



Klaus ENENGL
Président de l’AEHT



Nadine SCHINTGEN
Secrétaire Générale de l’AEHT

TABLE DES MATIERES

1. 22èmes Rencontres annuelles du 17 au 22 novembre 2009 à Dubrovnik (HR).....	1
2. Sous-commission responsable de l'élaboration des guides d'organisation (anc. Sous-commission aux concours).....	4
3. Conseil des Sages	4
4. Séminaires et ateliers.....	5
5. Compétitions et autres Manifestations	8
6. Les Noël's d'Europe à Poznan, Pologne, du 3 au 8 décembre 2009	17
7. Gastronomie pour la paix	19
8. Périodes d'observation 2010 pour professeurs auprès du Groupe Accor.....	21
9. Réunions	25
10. Représentations.....	25
11. Publications	28
12. Communications électroniques	29
13. Projets Leonardo da Vinci.....	32
14. Programme ' Jeunesse en action' et manifestation ' Parlement des jeunes'	38
15. Matériel promotionnel	38