



SHG Lyon

SWISS EDUCATION – SWISS HOSPITALITY – SWISS QUALITY
Part of SHG Swiss Hospitality Group ©

DESCRIPTIONS DES MATIERES ENSEIGNEES

Gestion financière :

Cette matière est essentielle à la formation de nos étudiants, elle a le plus grand nombre d'heures de cours et le plus gros coefficient. En effet, durant ce cours, l'étudiant apprendra tous les fondamentaux pour pouvoir bien gérer une entreprise sur la partie financière. Cela va à l'élaboration de budgets prévisionnels, se constituer un tableau de bord des indices les plus importants à étudier au quotidien, élaborer et savoir lire un compte de résultat, un bilan comptable, etc. Grâce à ces cours de Finance, l'étudiant comprendra le vocabulaire de la finance et sera capable de bien gérer financièrement n'importe quelle entreprise et notamment des hôtels et restaurants.

Ressources Humaines :

Ce module permet d'apprendre à nos étudiants les lois françaises et européennes dans le monde du travail. Quelles sont les règles à respecter, les charges financières à payer et beaucoup d'autres informations à savoir quand les étudiants seront des responsables en charge d'équipes et qu'ils devront recruter et diriger des personnes. Tout l'aspect technique est ainsi élaboré dans cette matière comme la sécurité au travail, les contrats, les fiches de paie, les entretiens d'embauches, etc.

Management des Equipes :

Cette matière est liée avec celle des Ressources Humaines mais elle est consacrée essentiellement à la gestion des personnes. En effet, c'est un autre aspect des ressources humaines, il s'agit de la gestion des équipes sur le plan humain. Comment motiver ses équipes ? comment obtenir le meilleur d'eux ? comment créer un équilibre entre le bonheur du salarié et celui de l'entreprise. De nombreuses techniques de gestion des ressources humaines sont apprises aux étudiants. Détecter les différentes personnalités des employés et de ses collègues, comment leur parler, comment les comprendre. Avec ces cours, nos étudiants seront capables de diriger des équipes avec efficacité.



SHG Lyon

SWISS EDUCATION – SWISS HOSPITALITY – SWISS QUALITY
Part of SHG Swiss Hospitality Group ©

Entreprenariat :

Ce module concerne de plus en plus d'étudiants qui souhaitent ouvrir leurs propres entreprises dans le futur. En effet, dans l'hôtellerie, des hôtels et des restaurants s'ouvrent tous les jours mais beaucoup ferment au bout de quelques années. Ce cours donnera les techniques pour créer une entreprise pérenne, comment se préparer, à quoi penser, etc.

Marketing :

Nos cours de Marketing ont pour but de donner toutes les connaissances et techniques à nos étudiants pour qu'ils puissent maîtriser l'art du Marketing, ce qu'il permettra de se faire connaître, se démarquer de la concurrence, attirer des clients, vendre davantage, etc. Un accent sur les techniques de vente est aussi au programme.

E-Marketing :

En lien avec nos cours de Marketing, les cours de e-Marketing permettent à nos étudiants de comprendre et être à la pointe de l'innovation en termes de promotion et de communication grâce aux outils technologiques. Les évolutions vont si vite de nos jours que nos étudiants doivent être en avance sur chaque tendance et technique d'approche pour se faire connaître et vendre davantage.

Economie :

Ce cours permet de comprendre le monde économique de nos jours, que cela soit en macro ou micro économies. Ce cours explique aussi les mécanismes du commerce internationale. En effet, le tourisme dépend de l'économie mondiale, des taux de change, des événements géopolitiques et comprendre l'économie permet à nos étudiants d'être les mieux armés pour leurs carrières.

Négociation :

L'art de la négociation n'est plus un secret pour nos étudiants. Ils maîtrisent toutes les techniques avec de nombreux exercices pratiques. La négociation est souvent considérée comme un jeu mais cela permet surtout aux personnes la maîtrisant d'aller au-delà des objectifs. Nos étudiants peuvent donc utiliser nos techniques enseignées pour réussir dans leurs carrières professionnelles.



SHG Lyon
SWISS EDUCATION - SWISS HOSPITALITY - SWISS QUALITY
Part of SHG Swiss Hospitality Group ©

Networking :

Malgré les compétences de chacun, avoir un réseau est primordiale pour réussir. Les gens ont tendance à engager des personnes qu'ils connaissent directement ou indirectement via un cercle de connaissances. Ainsi, plus votre réseau est large plus vous allez avoir des opportunités et des contacts utiles dans votre vie quotidienne. Nos cours de networking donnent tous les conseils et toutes les attitudes à avoir au quotidien pour faire du networking et ainsi se constituer un grand réseau au niveau mondial.

Gestion de Projet :

L'ouverture d'un hôtel, d'un restaurant ou tout autre projet d'envergure nécessitent une organisation minutieuse. De plus, de gros investissements financiers, une pression psychologique et des conséquences énormes résultent de ces projets. Nos étudiants ont donc des cours de Gestion de Projet pour savoir comment s'organiser, pour ne pas oublier la moindre étape, comment travailler en équipe, mais aussi comment vérifier le travail de chacun. Grâce à de nombreuses techniques nos étudiants peuvent gérer des projets relativement grands avec une certaine sérénité et expertise.

Management Interculturel :

Notre école est internationale, nos étudiants travaillent donc dans le monde entier et doivent donc s'adapter à chaque culture. Grâce à cette formation, nos étudiants peuvent travailler efficacement et gérer des équipes du monde entier quel que soit la culture. De plus, grâce à ce cours, les étudiants peuvent aussi mieux comprendre la culture et donc les attentes de clients internationaux.

Langues étrangères :

Les langues étrangères sont de plus en plus demandées et indispensables dans ce monde moderne où voyager est devenu si facile. L'anglais doit donc être maîtrisé en 3 ans maximum car les examens finaux dans notre école sont en anglais. Chaque étudiant est donc bilingue à sa sortie de l'école. De plus, d'autres langues sont enseignées comme l'espagnol, l'italien et l'allemand en LV2. Afin de se démarquer des autres employés et d'être encore plus apprécié des clients, une troisième langue étrangère est enseignée comme le Chinois, le Russe et l'Arabe.



SHG Lyon

SWISS EDUCATION - SWISS HOSPITALITY - SWISS QUALITY
Part of SHG Swiss Hospitality Group ©

Image de Soi :

Malgré les connaissances hors du commun de nos étudiants, l'apparence physique compte énormément. La première impression marque toujours autant les esprits, la façon de parler, de se tenir. Le langage corporel est donc enseigné comme d'autres techniques de l'image de soi. Ainsi, en outre leurs capacités intellectuelles, nos étudiants savent comment s'habiller, se présenter et donnent ainsi une bonne impression face à des clients ou des collègues.

Gestion de carrière :

Afin de devenir Directeur d'hôtel ou afin d'avoir un grand poste similaire, il est important de construire sa carrière de manière stratégique. Nos étudiants ont donc des cours de Gestion de carrière afin qu'ils se constituent un CV efficace en fonction de leurs buts à atteindre. En étroite collaboration avec notre Responsable des stages, nos étudiants savent dans quels types d'hôtels ils doivent aller, à quels postes ils doivent faire des stages ou travailler, dans quel groupe hôtelier, etc. Cela va en lien avec la personnalité, les qualités et défauts des étudiants.

Conseils de Directeurs :

Le but de notre école est de former nos étudiants au mieux pour qu'ils deviennent directeur d'établissement le plus rapidement possible. Dans ce cours, des Directeurs viennent partager leurs expériences, leurs conseils pour gravir les échelons, les anecdotes et toutes les recommandations pour réussir.

Tourisme & Industrie Hôtelière :

Bien comprendre l'industrie hôtelière de nos jours est important. Ce cours explique comment ouvrir un hôtel, comment fonctionnent des groupes hôteliers, quels sont les acteurs du tourisme mondial. De plus, le tourisme mondial est enseigné à nos étudiants afin qu'ils connaissent tous les rouages de ce domaine.

Restauration :

Comment ouvrir un restaurant, comment élaborer des menus, comment organiser ses équipes, l'art de la table ne sera plus un secret pour nos étudiants. Ce cours donne toutes les techniques et tous les conseils utiles pour réussir dans la restauration.



SHG Lyon

SWISS EDUCATION – SWISS HOSPITALITY – SWISS QUALITY
Part of SHG Swiss Hospitality Group ©

Art Culinaire :

Le domaine culinaire et tout ce qui se passe en Cuisine est expliqué dans ce cours. Comment créer une cuisine efficacement lors d'une ouverture, l'équipement nécessaire, les normes d'hygiène, etc. Nos étudiants apprennent tout cela ainsi que les bases de la cuisine en terme culinaire. Le but n'est pas de devenir Chef de Cuisine ; le but est de comprendre et de pouvoir diriger une brigade en Cuisine, utiliser le même jargon et travailler ensemble dans les meilleures conditions pour le succès du restaurant.

Gestion des Coûts en Restauration :

La gestion des coûts en cuisine est primordiale pour réussir. Un bon équilibre entre les coûts et les prix de vente sont indispensable. Dans ce cours, nos étudiants apprennent toutes les techniques pour calculer les coûts de revient, la consommation au quotidien, la gestion des stocks, les inventaires, etc. Souvent difficile à comprendre et à mettre en place dans de nombreuses cuisines, la gestion des coûts en cuisine n'est plus un secret pour nos étudiants. Ces techniques sont également applicables aux boissons vendues dans les restaurants et aux bars.

Vins du monde :

Les vins français mais aussi les vins européens et ceux du nouveau monde sont enseignés à nos étudiants afin qu'ils puissent conseiller les clients venant dans leurs restaurants. Les bases de l'œnologie leur est enseigné.

Spa & Bien-être :

De plus en plus d'établissements de luxe ont des Spas, nos étudiants sont donc formés à ce nouveau service quasiment indispensable de nos jours. Nos étudiants ne donnent pas de soins, cependant ils savent comment créer et gérer un bon spa, ce qui fait justement un bon Spa et les erreurs à ne pas commettre.

Revenue Management :

Comme dans l'aviation, le prix de chambres varie rapidement dans les hôtels, c'est toute une technique qui est enseignée à nos étudiants afin qu'ils optimisent au maximum le chiffre d'affaires de leurs hôtels tout au long de leurs carrières en fonction de l'offre et de la demande.



SHG Lyon

SWISS EDUCATION - SWISS HOSPITALITY - SWISS QUALITY
Part of SHG Swiss Hospitality Group ©

Monde du luxe :

Nos étudiants sont formés pour travailler dans des hôtels de luxe à travers le monde. Nous leurs apprenons donc les codes du luxe à respecter dans ce domaine exclusif. Grâce à ce cours, ils seront aptes à travailler pour les hôtels les plus luxueux mais aussi pour les plus grandes marques de luxe car le profil de nos étudiants est très recherché dans le domaine de la mode, de l'horlogerie et de la joaillerie.

Organisation événementielle :

Savoir organiser des événements comme des cocktails, mariages, baptêmes et autres grands événements est un exercice difficile que nous apprenons à nos étudiants. En effet, c'est indispensable pour leurs carrières de connaître les techniques pour organiser de grands événements, l'erreur est interdite, les budgets sont conséquents, la pression est grande, ainsi nos étudiants savent comment gérer le temps, comment s'organiser, quel équipement est nécessaire, comme organiser les équipes, etc. Nos étudiants sont donc formés dans ce domaine si particulier.