



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



# Compte rendu

THAÏLANDE 2017



## Sommaire

---

❖ Remerciements.....	3
❖ Présentation du projet.....	4
❖ La soirée Thaïlande, à l'École Hôtelière Savoie Léman.....	6
❖ Le financement global du projet.....	8
❖ Présentation de la région de Mae Sot.....	10
❖ Présentation de l'école HCTC.....	12
❖ Apports éducatifs aux étudiants de Mae Sot.....	14
❖ Apports éducatifs aux étudiants de Thonon.....	16
❖ Autres échanges culturels et éducatifs.....	18
❖ Finalité du projet : Mise <b>en place d'un repas sur place</b> .....	20

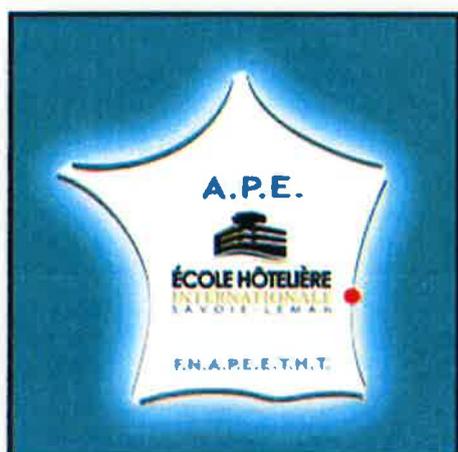
## Remerciements

---

L'ensemble des étudiants, qui ont eu la chance de participer à ce projet, tiennent à remercier tous les partenaires qui ont permis la réalisation de ce voyage humanitaire :

- La région Auvergne-Rhône-Alpes ;
- L'association des parents d'élèves du lycée Savoie-Léman ;
- L'école hôtelière Savoie Léman de Thonon-les-Bains ;
- Hospitality and Catering Training Center de Mae Sot ;
- L'association BTS du lycée Savoie-Léman.

Grâce à eux, le projet fut une franche réussite et a permis à ces 8 étudiants et 2 professeurs de vivre une expérience inoubliable, pleine de rencontres et de découvertes. Cet échange doit, par ailleurs, être pérennisé afin de permettre aux deux écoles de poursuivre une politique internationale et humanitaire.



ÉCOLE HÔTELIÈRE  
INTERNATIONALE  
SAVOIE-LEMAN



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



## Présentation du projet

---

Ce projet a été évoqué la première fois en équipe restreinte lors de l'intervention de Mme Anne QUEFFELEC (docteur en sciences de gestion – enseignement-chercheur) en Licence Pro durant le mois de mars 2016. Lors de cette discussion, Mme BOULON (professeur de BTS et responsable de la licence professionnelle de l'IAE-Université de Savoie) et M. GERCET (proviseur-adjoint) ont perçu l'intérêt de ce type de projet pour les élèves de BTS hôtellerie restauration option A.

C'est grâce au soutien de toute l'équipe administrative du lycée hôtelier Savoie-Léman que la classe de BTS option A a pu se lancer dans ce projet caritatif avec l'école hôtelière de Mae Sot en Thaïlande. Nous sommes une équipe de 8 élèves qui a pris en charge toutes les actions pour réaliser ce projet :

- **Jeremy BARDOT** (président de l'association BTS) : interlocuteur référent
- **Timothée PELICAN** (membre de l'association BTS) : responsable organisation
- **Joshua BROLIN** (membre de l'association BTS) : Maître d'hôtel
- **Marie KNEUSS & Alixe QUESNEE** : responsables des contacts avec la Thaïlande et de la création d'un blog
- **Cécile CARLE** : Chef de partie
- **Agathe CL AUSSET** : Chef de partie
- **Elise FU** : Responsable des relations avec le lycée et de la communication

Nous étions très fortement soutenus par, le proviseur M. Karim ZATAR, le proviseur-adjoint M. Jérôme GERCET, la Directrice Déléguée aux Formations Professionnelles et Techniques Mme. Valérie CATTIAU, l'intendant du lycée Savoie-Léman M. VERNEREY, la responsable licence professionnelle et professeure de BTS, Mme. BOULON, et un professeur de techniques culinaires M. Pascal EYNARD-MACHET.

Au cours du lancement du projet, nous avons pour ambition de réaliser les objectifs suivants :

- Développer une étroite collaboration entre le lycée Savoie-Léman de Thonon-les-Bains et l'HCTC de Mae sot ;
- **Découvrir une nouvelle culture gastronomique, ainsi qu'une autre approche de l'enseignement pratique dans un pays étranger** pour les étudiants de Thonon-les-Bains ;
- Apporter un savoir-faire, des compétences et des connaissances aux étudiants thaïlandais sur différents domaines tels que le marketing, le contrôle de gestion et l'œnologie ;
- Echanger nos compétences techniques notamment lors de travaux pratiques sur place ;
- Elaborer collectivement deux soirées événementielles avec pour objectif principal le partage de connaissances.



## Soirée Thaïlande

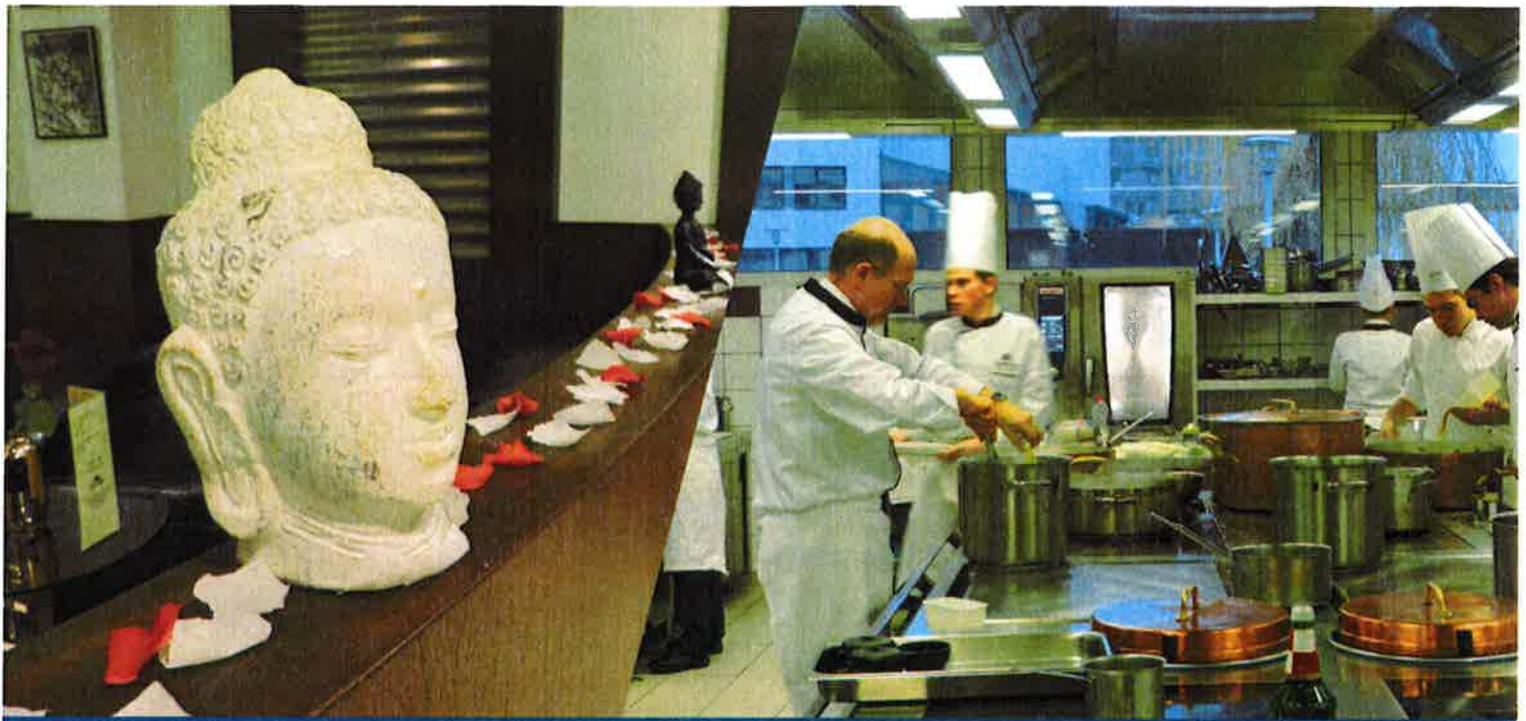
Afin de récolter des fonds supplémentaires, nous avons mis en place un repas au sein de l'école hôtelière Savoie-Léman. Cette soirée fut axée sur le thème de la Thaïlande, avec un menu fusion franco-thaïlandais, réfléchi en collaboration avec le Chef Eynard-Machet et les étudiants de 2<sup>ème</sup> année de BTS. Le service du soir fut assuré bénévolement par les étudiants de Mise-à-Niveau, de BTS première et deuxième année, soutenu par le professeur de restaurant Monsieur Bermont. Nous tenions de ce fait à les remercier grandement pour leur aide dans la réalisation de cette soirée.

Le prix fixé de cette soirée fut de 50 € (boissons incluses) ; 90 convives sont venus participer, aidant à la réussite de cet évènement. Ainsi, nous avons pu récolter des fonds conséquents afin de mener à bien le projet.

Vous trouverez ci-dessous le bilan détaillé du repas.

Charges		Produit	
Promocash	739,09 €	Recettes Espèce	600,00 €
Lidl	38,57 €	Recettes chèques	3 600,00 €
Carrefour	77,23 €	Extra promocash (Huîtres)	250,00 €
Intermarché	39,49 €	Pourboires	80,00 €
Alpes bureau	30,11 €	Avoir retour marchandises	137,94 €
Grand frais	11,12 €		
Economat	89,60 €		
La maison de savoie	Offert		
Malongo	Offert		
Glacier du léman	Offert		
Eau de thonon	Offert		
Botanic	Offert		
<b>Total charges</b>	<b>1 025,21 €</b>	<b>Total produits</b>	<b>4 667,94 €</b>
<b>Bénéfices</b>	<b>3 642,73 €</b>		
<b>Total</b>	<b>4 667,94 €</b>		<b>4 667,94 €</b>

Afin de maximiser les bénéfices de la soirée, les étudiants ont pu compter sur des fournisseurs sensibles au projet et ainsi obtenir nombre de réductions et gratuités, comme en atteste le tableau.



## Financement

Pour financer l'échange humanitaire en Thaïlande cette année, nous avons pu compter sur le soutien financier de nombreux acteurs institutionnels et associatifs. En effet, les coûts liés aux vols internationaux et internes, au logement et à toutes les visites effectuées sur place pour 10 personnes étaient relativement élevés et ces apports financiers nous ont permis de les couvrir totalement.

Le tableau ci-dessous établit le détail de ce financement :

<b>Organismes</b>	<b>Apports Financiers</b>
<i>Région Auvergne-Rhône-Alpes</i>	4 500,00 €
<i>Association BTS Savoie Léman (Repas)</i>	3 500,00 €
<i>Association des parents d'élèves</i>	2 000,00 €
<i>Ecole Hôtelière Savoie Léman</i>	1 152,00 €
	11 152,00 €





## Présentation de la région de Mae Sot

---

Situé au Nord-Ouest de la Thaïlande, à 5km de la frontière avec la Birmanie, la ville de Mae Sot connaît une expansion grandissante ces 10 dernières années. L'ambiance qui règne dans la région est très tournée vers l'humanitaire. En effet, la proximité avec la frontière Birmane qui a connu de sérieux problèmes de répression au cours du siècle dernier, a favorisée le passage d'un nombre très important de réfugiés birmans (plus de 150 000 personnes) sur le territoire thaïlandais. Ainsi, la majeure partie des expatriés rencontrés avaient des postes dans l'aide et le soutien de ces populations. Les infrastructures médicales (hôpitaux...) sont très bien développées.

Par ailleurs, la directrice de l'école, Delphine Waller, ancienne étudiante en BTS à l'école hôtelière Savoie Léman, nous a proposé de nombreuses visites tout au long de notre séjour. Grâce à son aide et à notre logement en plein cœur de la ville de Mae Sot, nous avons pu nous imprégner pleinement de la culture thaïlandaise ; que ce soit au travers de ces visites riches en découvertes ou de balades au sein de la ville tout naturellement. Nous avons tous pris conscience des différences entre nos pays.

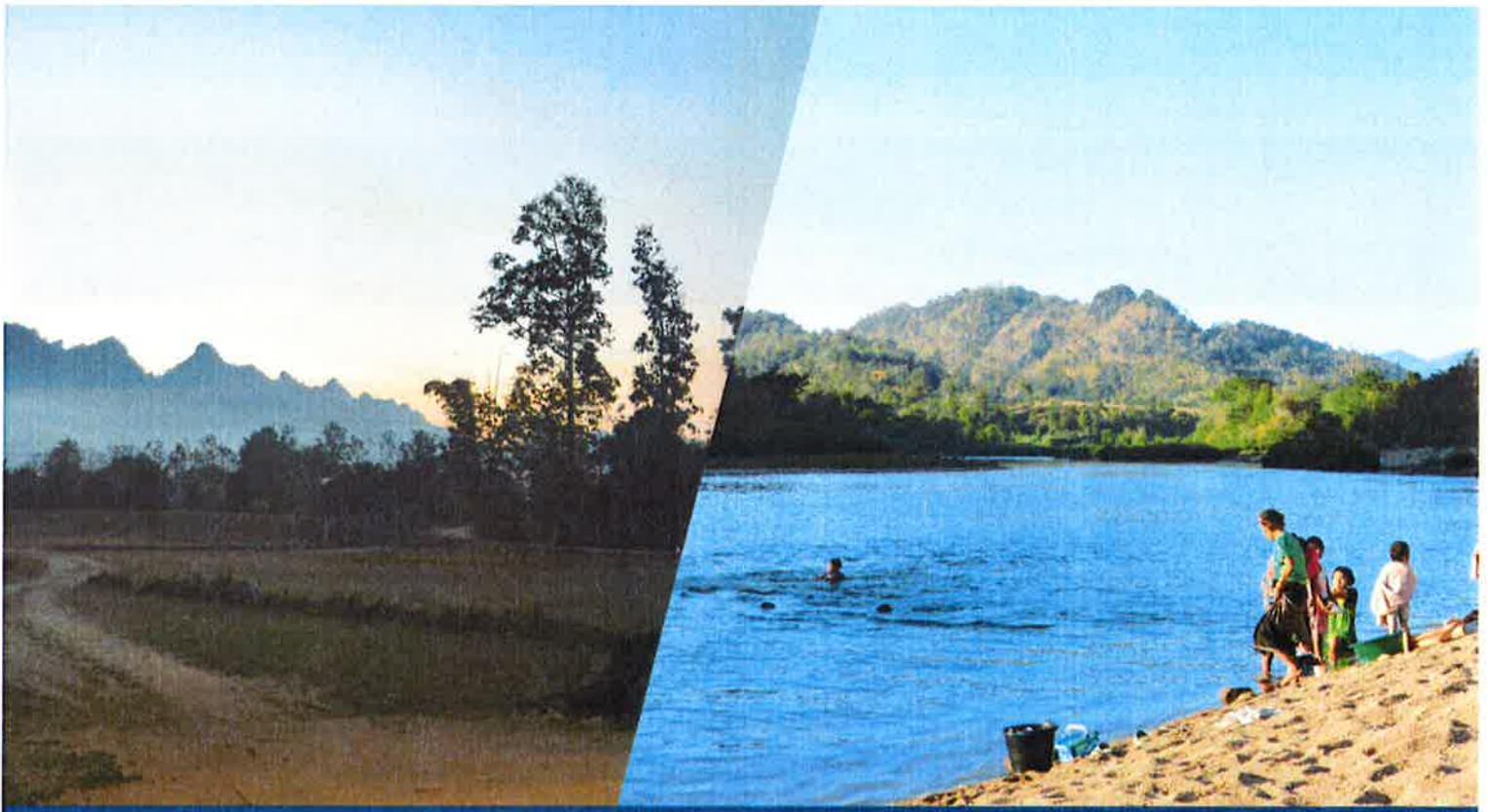
### Visite des villages Karen

Pendant deux jours et une nuit, nous avons eu la chance de pouvoir partir à la découverte des villages Karen. **Villages d'où viennent une partie des étudiants de l'école hôtelière HCTC et dont nous avons pu observer le mode de vie. Nous nous sommes alors aperçus de l'opportunité qu'apporte l'ONG, à travers son école, aux jeunes de ces villages.** En effet, saisir cette main tendue est une manière plus facile pour ceux qui le souhaitent, de **s'ouvrir les portes de l'avenir. Ce fut une immersion complète au cœur de la campagne thaïlandaise, loin de toute attraction touristique.**

Lors de cette expérience unique, nous avons traversé les paysages campagnards de la région, visité des grottes souterraines très impressionnantes, escaladé un mont rocheux pour se rendre à un temple bouddhiste. Nous nous sommes également baignés dans une rivière non loin de la frontière où les locaux étaient très surpris de voir des étrangers.

### Les marchés

Les marchés de la région et notamment ceux de la ville nous ont beaucoup intéressés. **Il était assez marquant de sentir les multiples odeurs d'un stand à l'autre plus ou moins agréables. De plus, les produits vendus nous ont tout autant marqués : insectes, poissons, viande, animaux vivants, épices... tout est vendu la plupart du temps dans la rue sur des stands de fortune. On ne peut s'empêcher, nous européens, de sourire tellement cela peut être ahurissant de voir de tels pratiques. Pourtant, les produits sont frais du fait de la campagne environnante, ce qui est tout autant surprenant lorsque l'on voit l'état des infrastructures. Il existe cependant quelques centres commerciaux (Robinson, Tesco, Makro...) qui ne sont pas très différents de nos enseignes et qui rappellent l'essor de la mondialisation.**



## Présentation de l'École HCTC

L'ouverture officielle en mai 2011, a permis d'accueillir une première promotion de 36 élèves amenés à suivre le cursus en trois ans dont la dernière année consiste en un stage de mise en pratique. Depuis 2013, la formation dure 2 ans ; l'école accueille en permanence environ 60 élèves (30 de 1ère année et 30 de 2ème année). La pédagogie de l'école est basée sur un modèle de mise en conditions réelles, grâce à la présence d'un hôtel-restaurant d'application ouvert au public qui contribue également au recouvrement d'une partie des frais de formation. D'autre part, la forte implication des partenaires de l'hôtellerie restauration, notamment le groupe AccorHotels et son fonds de dotation, permet de préparer ces jeunes aux attentes des professionnels du secteur.

L'équipe encadrante est constituée de 5 professeurs (restaurant, cuisine, hébergement, anglais et en ressources humaines), d'un manager – qui soutient le directeur sur les différents sujets, d'une personne en charge du suivi individuel des étudiants, d'un chauffeur-logisticien, d'un responsable des dortoirs et d'une comptable.

Les élèves formés bénéficient également :

- d'enseignement général appliqué : thaï, anglais, informatique ;
- du développement de leurs compétences transversales : prise de décision, confiance en soi, sensibilisation à l'hygiène et à la sécurité, accompagnement vers l'emploi, etc.

Au sein de l'établissement règne une ambiance familiale et joviale, qui est due notamment au nombre peu élevé d'étudiants. Ainsi chacun se connaît parfaitement bien et une certaine solidarité les lie, d'autant plus qu'ils participent collectivement à des cours d'enseignement pratique. Nous retrouvons par ailleurs cette même facette d'établissement dans le nôtre où les étudiants s'entendent très bien.

Pendant toute la durée de notre séjour, nous avons partagé la vie des étudiants. En effet, nous avons mangé avec eux régulièrement à l'école, nous avons également participé à la « Birthday Party » qui se déroule chaque début de mois afin de fêter les anniversaires à venir. Ce fut un grand plaisir de vivre ces moments de convivialité avec les étudiants et ainsi apprendre à les connaître, comprendre leur mode de vie et découvrir de surcroît le système éducatif.

### RESULTATS DE L'ECOLE

**72 jeunes sont actuellement en cours de formation ou suivis dans leur insertion professionnelle une fois diplômés.**  
**Parmi les 25 jeunes diplômés en mars 2014, 64% sont aujourd'hui en poste et 20% poursuivent leurs études.**  
**Plus de 30 nouveaux élèves sont formés par an aux métiers de l'hébergement, du service et de la cuisine.**



## Apports aux étudiants thaïlandais

---

Notre principal objectif lors ce projet était de partager avec les étudiants thaïlandais nos connaissances, notre savoir-faire et nos compétences. De nombreuses activités ont pu alors être mises en place pour permettre cet échange avec les étudiants :

- Avant le départ, nous avons préparé une présentation sur diaporama reflétant la France, portant sur 8 thèmes généraux : La géographie, l'histoire, la politique, le tourisme, l'art, le sport, la gastronomie et une présentation du Savoie Léman. Nous l'avons alors présentée le premier jour de notre arrivée à l'école. A la fin de la présentation, nous avons remis à chaque étudiant une clé USB avec nos documents, un porte clé (Tour Eiffel) et un foulard de Thonon en guise de Cadeau. Ils étaient ravis.
- En complément de cette présentation globale de la France ; nous avons préparé une dégustation de différents vins français. Chaque français avait apporté un vin d'une région, ainsi que deux vins liquoreux. Cette présentation de vin fut accompagnée d'un accord avec des produits typiques français : du fromage, du Nougat, des biscuits... L'objectif était de leur faire comprendre les différentes étapes d'une dégustation et les arômes perçus olfactivement et gustativement. La dégustation fut appréciée par les étudiants bien qu'ils n'aient pas tous supportés la puissance du fromage.
- Nous avons également réfléchi à une étude comparative entre publicités télévisuelles thaïlandaises et françaises afin de cerner les différentes approches de ces deux pays dans ce domaine marketing. Cette analyse judicieuse, plaisante, a permis à tous, thaïlandais comme français de voir une stratégie variée.
- Delphine nous a avoué que ses étudiants n'avaient jamais vraiment eu de cours de « Costing » concernant le coût matière, le bénéfice... des cours plus proches de la gestion. Il nous tenait à cœur de leur glisser quelques conseils sur cet aspect très important d'une exploitation. Après leur avoir montré et expliqué à quoi servait et comment utiliser une fiche technique, nous leur avons distribué des exercices basiques sur des calculs de coût en se basant sur les plats que nous allions réaliser lors des soirées événementielles. Ce cours fut peut être le plus abouti de tous avec un réel intérêt de leur part et la découverte de cette donnée primordiale dans la rentabilité d'une entreprise.

Ces différentes activités furent pour les étudiants thaïlandais et pour chacun d'entre nous bénéfiques de tout point de vue : instructives, démonstratives de culture variées et plus encore...



## Apports aux étudiants français

---

Durant notre séjour, nous avons eu l'opportunité de participer à des cours d'enseignements pratiques, avec les professeurs de technique. Ces cours nous ont été très enrichissants puisque nous n'avions jamais effectué ces travaux auparavant.

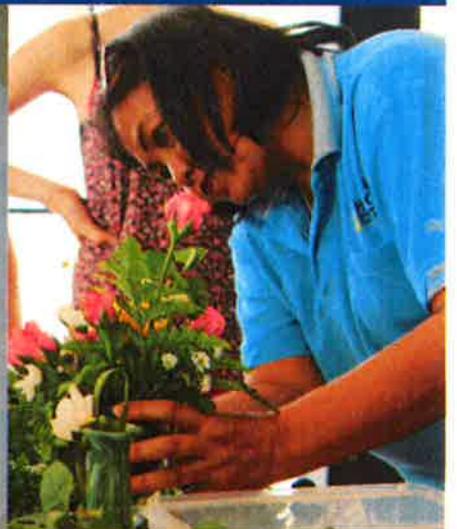
- Tout d'abord, dès notre premier jour d'arrivée sur place, les étudiants thaïlandais nous ont présentés leurs coutumes et les traditions locales. Nous avons pu découvrir la culture thaïlandaise au travers de chants, de poèmes ou encore d'une danse. Nous avons fortement apprécié cette présentation, nous permettant ainsi de découvrir cette culture, pleine de charme et de simplicité.
- Avec le professeur de restaurant (Kasemsri), nous avons eu un cours de « Fruit carving ». Cette pratique consiste à découper des fruits et des légumes tels que la pastèque, la tomate, la carotte ou encore le concombre, de manière artistique et décorative. Bien que nous ayons éprouvé des difficultés à réaliser les modèles, ce fut un bon apprentissage de techniques couramment utilisées dans ce pays.
- De la même manière, avec le professeur d'hébergement, nous avons été formés au pliage de serviettes lors d'accueil des clients en chambre, ainsi qu'à la confection d'une composition florale pour l'hôtel ou le restaurant. Nous avons pu une fois de plus observer la maîtrise qu'ont les thaïlandais dans ce domaine. L'activité d'ailleurs fut très enrichissante.

Ces nouvelles compétences acquises durant ce séjour nous ont permis de compléter notre formation et ainsi de développer notre polyvalence dans le monde professionnel.

En complément de ces formations, nous nous sommes rendus en visite professionnelle dans deux complexes hôteliers de la ville de Mae Sot. Nous tenons **d'ailleurs** à remercier le personnel du Centara Hôtel et du HuenKamFah Golf Resort, pour leur accueil chaleureux et leur professionnalisme. Ces deux visites nous ont plongés dans le monde professionnel de **l'hôtellerie restauration** locale, nous permettant d'analyser les différences structurelles, dans les services proposés et la clientèle reçue.

A fortiori, toutes les communications en dehors de celles que nous avons entre français, étaient faites en anglais. Cela nous a permis de gagner en assurance et de développer nos capacités dans cette langue si importante.

Enfin, nous avons également tous reçu une belle leçon de vie lors de ce voyage. Ces gens, qui ont un confort bien moins important que dans nos pays plus développés, des moyens et des infrastructures plus précaires, ils ne sont pas pour autant moins heureux. Nous avons **même eu l'impression qu'ils avaient tendance à l'être plus** que nous parfois.



## Autres échanges

---

En parallèle des échanges pédagogiques, nous avons participé à de nombreuses activités sportives, culturelles et éducatives avec l'ensemble des étudiants d'HCTC. Nous avons partagé des moments de convivialité et de complicité, qui nous ont naturellement rapprochés.

- Rapidement, nous avons organisé des matchs de volleyball et de football au sein même de l'établissement. Ces activités sportives, à la fin des cours, ont créé des liens plus forts avec les étudiants. Une cohésion s'est installée nous permettant à tous de se libérer d'une timidité et de travailler plus facilement par la suite, notamment lors des soirées évènementielles.
- Lors de l'élaboration de notre planning avec Delphine Waller, la directrice de l'école, il nous a été proposé de participer à une course à pied de 5km ou 10 km, avec quelques étudiants. Cette course caritative dont l'objectif était de récolter des fonds afin d'aider au fonctionnement d'une ONG (Wide Horizon) nous a tous emballée. Wide Horizon développe un programme d'aide aux jeunes adultes birmans réfugiés. C'est donc tout naturellement que nous avons accepté avec plaisir de courir pour soutenir cette association.
- **Parallèlement aux cours d'enseignements techniques et pratiques**, nous avons participé aux **cours d'Anglais**. Ces cours n'ont rien à voir avec ceux que nous suivons actuellement en France. Ils se sont révélés très ludiques, très appréciables. Par groupe **d'élèves mélangés**, nous avons élaboré différents scénarios que nous avons ensuite joués devant les autres groupes. Cette approche éducative très ouverte aux dialogues et à la cohésion des étudiants, fait appel aux idées créatrices de chacun nous a beaucoup plu.

Ces nombreuses activités ludiques et sous la bonne ambiance, nous ont permis de nous rapprocher plus facilement des étudiants **thaïlandais**. **Il est certain qu'un sentiment de fraternité est né** durant celles-ci. Il a été difficile de les quitter après deux semaines passées avec eux. Leur regard différent du nôtre sur la façon de vivre et de penser les choses nous a apporté énormément. **Aujourd'hui, nous sommes d'ailleurs toujours** en contact avec ces jeunes.

