**Lycée Hôtelier Sainte Anne**

Le Lycée des Métiers de l’Hôtellerie Restauration Sainte Anne offre une formation d’exploration en management de l’hôtellerie restauration. Combiner études universitaires des pratiques, des stratégies de gestions et l’expérience pratique du travail aussi bien en Centre de formation qu’en mise situation concrète durant un stage.

*The Sainte Anne College of Hospitality offers courses / trainings in Management of hotels and restaurants. A combination of University studies and practices, management strategies and practival work experience during studies / trainings at the college and by putting into a concrete situation during an Internship*

(PGDHM)

Postgraduate Diploma in Hospitality Management

Postgraduate Diploma in Hospitality Management

(PGDHM)

**Diplôme d'études supérieures en gestion hôtelière**

Lycée des Métiers Sainte Anne

Le lycée des métiers Sainte-Anne  incite chacun à l’Excellence dans les domaines de l’hôtellerie, la restauration, la pâtisserie et l’œnologie.

*The Sainte Anne College of Hospitality encourages everyone to achive the excellence in the domain of Hotel Managemnt, Restauration, Bakery / Pastery and Oenology*

### Une ÉQUIPE pluridisciplinaire

*A MULTIDISCIPLINARY TEAM*

* Enseignants certifiés
* *Certified Trainers / teachers*
* Professionnels de l’Hôtellerie et Restauration
* *Professionals from Hotel and Restaurant Industry*

### Des equipements Pedagogiques

***Educational Equipments at the College***

* Cuisines Pédagogiques
* *Training / learning Kitchens*
* Cuisines Professionnelles
* *Professional Kitchens*
* Reastaurants Pédagogiques
* *Training / Application Restaurants*
* Pâtisserie
* *Bakery / Pastery Making*
* Chocolaterie
* *Chocolate Making*
* Centre de documentation et Information
* *Center for documentation and information*
* Salles Multimédia
* *Multimedia Classrooms*

***An higher specialised post graduate Diploma in hospitality management***

### Un dispositif de 18 mois :

***duration of 18 months***

* 12 mois en France au Lycée Sainte Anne (1242 h)   
  Le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie restauration Sainte Anne offre une formation en Management d'hôtellerie restauration. Combiner des études universitaires, des pratiques, des stratégies de gestion et l'expérience du travail aussi bien en Centre de formation qu'en mise situation concrète en stage
* 12 months in France at Lycée Sainte Anne (Taught in English -1242 hours)
* 2 périodes de stages dans des entreprises en France (420 h)
* 2 in-company training terms in French organisations (420 hours)
* 6 mois de stage dans des établissements français de prestige  
  *6 months internship in France at prestigous establishments*

**Évaluation des acquis *Évaluation or exams to pass***

***Laerning assessments***

* Français

French Language

* Bureautique

MS office

* Gestion commerciale

Commercial Management

* Finance et gestion

Finance and Management

**Programme en France :**

***Program in France :***

**Accueil  1 semaine : 30 h - *Reception and hosting students : 30 hours***

* Administratif (Assurances, Offi,…)
* *Administration (Insurance, Social Security, Registeration at French Immigration Office, Opening Bank account and General information of coty and student life)*
* Hébergement…
* *Accomodation*

**Prérequis 3 semaines : 90 h - *Prerequisites - 3 weeks (90 hours)***

* Français

French Language

* Gestion du temps

Time Management

* Culture juridique

Legal Culturel

* Système d'information comptable et financière

Information system on accounting and Finance

* Techniques de communication

Communication technices

* Visites d’entreprises

Company Visits

**Formation: 37 semaines: 1120 h -37 *weeks training of 1120 hrs***

* TECHNIQUES FONDAMENTALES EN HÔTELLERIE RESTAURATION FRANÇAISE (50 % de la formation)

*Fundamental techniques in French Hotels and Restaurants.(50% of the trainings)*

* + Cuisine Française Régionale

Regional French Cuisine

* + Pâtisserie Française

French bakery

* + Œnologie

*Know how of wines - Oenology*

* MARKETING DE L’HÔTELLERIE DE LUXE

Marketing of luxery hôtels

* + introduction à la gestion en hôtellerie et tourisme européen

Introduction to the European hotels and tourism

* + Attentes et comportement de la clientèle grand luxe

Demand and behavior of high end clients.

* + Univers et codes dans l’hôtellerie de luxe

The universe and its codes in luxury hotels

* + Positionnement, segmentation et cibles

Positioning, segmenting and classing

* + Gestion commerciale

Commercial Management

* + Finance et gestion

Finance and Management

* + E-marketing
* MANAGEMENT
  + Gestion des ressources humaines

HR Management

* + Management d’équipes

Team management

* QUALITÉ DU SERVICE

Service quality

* Exigences du service et comportements attendus

*Expected needs and service behavior*

* Relations clientèle

*Client Relations.*

* Gestion de Service à la clientèle

*Managing service to the clients.*

* Communications professionnelles

*Professional communication*.

* Comportement du consommateur

*Consumer behivor*.

* PROJETS PERSONNELS ET PROFESSIONNELS

Personal and professionnel projects.

* Projets de groupe en situation réelle

*Group project on real situation*.

* Mémoire professionnel

*Professionnel memory report.*

* Stage de 6 mois en entreprise

*6 months internship*

* Préparation intensive aux recrutements

*Intensive prepartion for job placements*.

**Inscription**

**Registeration to be done at Lycée Sainte Anne, Goa - India**

ENTRÉE : Mars 2017 en France

*Intake : March 2017 in France.*

*)*



**Lycée Hôtelier Sainte Anne**

250 boulevard Laënnec

BP 337

44615 SAINT NAZAIRE CEDEX

Téléphone : 02 40 17 12 00

www.lycee-sainte-anne.fr