

PROJET DE CREATION D'UNE ECOLE INTERCONSULAIRE TOURISME – EVENEMENTIEL – HOSPITALITE



Mars 2023.V3

PREAMBULE : Le projet en bref

La Corse bénéficie d'un potentiel touristique indéniable et à forte valeur ajoutée en termes économique, d'image et de rayonnement international. Les activités liées au tourisme occupent donc une place prépondérante

La Corse occupe une position centrale en Méditerranée, au cœur de l'une des plus importantes destinations touristiques mondiales. Forte de la diversité de ses richesses naturelles et de sa culture, elle doit cependant faire face à un fort contexte concurrentiel avec les territoires touristiques voisins : Italie, Espagne, Grèce, Côte d'Azur, îles Baléares...

Avec une population insulaire de 340 000 habitants, multipliée par deux au pic de la période estivale, le poids économique du secteur touristique est prépondérant et estimée en 2021 à 39 % du PIB insulaire, soit une hausse de 8% en 6 ans.

La Corse est marquée par la typologie de ces entreprises mais surtout par une activité saisonnière qui conduit au recrutement de personnels non qualifiés et d'une part important venue de l'extérieur. Pour ces personnes moins qualifiées, le CDD est la règle avec des niveaux de salaire moins rémunérés qu'ailleurs. Cette dernière tendance est également très présente au niveau des postes d'encadrement. Toujours selon l'Insee, l'on parle de près de 17 470 emplois saisonniers en hébergement et restauration dont 36% résident hors de Corse ¹

Lorsque que l'on met en miroir de cette problématique la formation, cette dernière peine à répondre aux attentes annuelles de l'industrie pour couvrir approximativement 75 % des besoins en restauration et 25 % en hôtellerie.

Or, en 2020, seulement 120 jeunes ² sont formés chaque année en Corse, majoritairement en niveau V (CAP-BEP) et la formation professionnelle reste très limitée. De plus 4 jeunes sur 5 ayant obtenu leur CAP ne restent pas dans le métier ce qui rend l'écart encore plus fragile.

La création d'une Ecole apparait comme une évidence, encore plus aujourd'hui, où le tourisme entame un virage et que les besoins d'adaptation et de main d'œuvre qualifiée sont devenus urgents.

Les enjeux d'un nouveau tourisme plus durable, les nouveaux critères du tourisme international et de l'évolution des comportements de la clientèle de loisirs ou d'affaires sont des critères d'accélération du changement pour ce secteur clé de l'économie Corse.

La CCI et la CMA, dans le cadre de leurs missions, se sont emparées de ce moment stratégique pour construire un projet ambitieux mais réaliste pour lequel, des partenaires experts, des collaborateurs

¹ Flash INSEE Corse du 15/02/2022

² Eléments d'information « Hôtellerie-Restauration » 2021 – Source Rectorat de Corse – Collectivité de Corse

existants expérimentés, des infrastructures sont des éléments facilitateurs permettant à court et moyen terme la création de cette Ecole au service du territoire.

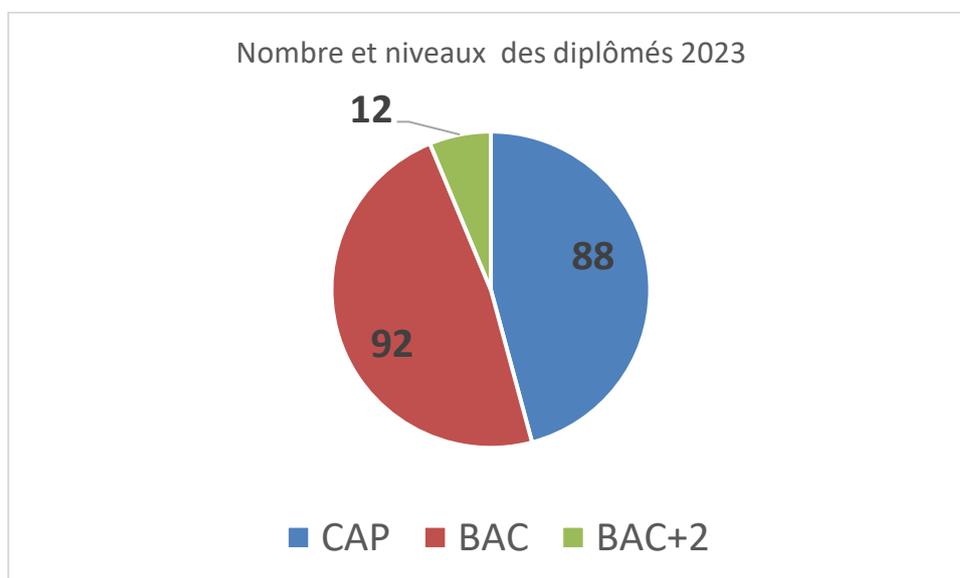
Cette note d'opportunité a ainsi pour objectif de donner aussi les grandes lignes stratégiques du projet mais également d'entrevoir son lancement opérationnel à court terme en termes de fonctionnement et d'organisation.

D'autres perspectives seront également évoquées à long terme.

1- DONNEES SUR L'EMPLOI PERMANENT ET LA FORMATION

Métiers	Emplois	Projets de recrutement 2023	Projets de recrutement non saisonniers 2023	Projets de recrutement difficiles non saisonniers 2023
Aides et apprentis de cuisine, employés polyvalents de la restauration	409	1410	310	200
Cuisiniers	1258	1850	510	340
Chefs cuisiniers	241	390	170	130
Employés de l'hôtellerie	849	1900	370	180
Serveurs de cafés restaurants	1777	3160	600	350
Maîtres d'hôtel	226	130	30	20
Maîtrise de l'hôtellerie	126	70	10	0
Cadres de l'hôtellerie et de la restauration	315	90	10	0
Total général	4886	9000	2010	1220

Source BMO – Pôle Emploi 2023



- ➡ **Besoins en emplois permanents : 1 220 / an**
- ➡ **Diplômés en 2023 (lycées + CFA) : 192**

2- STRATEGIE DU PROJET

1.1. Le parti pris

- S'appuyer d'une part sur la fusion CMA/CCI dans le domaine de la formation et créer les conditions de réponse aux besoins des professionnels et aux enjeux de demain pour le secteur touristique de la Corse.
- Travailler sur un spectre plus large au niveau du domaine d'activité en complétant les activités et l'hospitalité hors tourisme notamment le secteur du social et de la santé.
- L'événementiel constituera également une clé d'entrée dans cette Ecole.
- Collaborer avec des partenaires pédagogiques de qualité.

1.1.1. Le concept général

Il s'agit de donner tout d'abord au secteur touristique un lieu de formation capable d'encourager les vocations tant par la qualité de ses infrastructures que la diversité et qualité de son offre pédagogique.

Bien évidemment, les spécificités liées au tourisme insulaire seront plus particulièrement retenues avec notamment l'expression des professionnels d'avoir un personnel local qualifié mais surtout en capacité à ce qu'ils demandent : 99% d'entre eux considèrent que le développement d'un tourisme plus durable doit-être un axe stratégique de l'avenir de cette filière.³

Le principe également de perspectives de carrière en Corse ou à l'international sera inscrit dans le concept de l'Ecole. Il s'agit de donner une formation d'excellence pour permettre à chaque apprenant de se projeter dans ce secteur d'activité.

C'est aussi pour cela que la dimension événementielle sera également présente dans l'offre de l'Ecole. Elle constituera une autre option essentielle à la compréhension du concept d'Ecole. Il ne s'agit pas d'une offre de programmes de formations supplémentaires mais de la création d'un outil de formation adapté aux futurs enjeux du secteur touristique corse de demain.

L'hospitalité sera élargie au secteur de la santé et du social pour d'une part, répondre aux enjeux du vieillissement de la population et d'autre part, offrir des voies d'employabilité en dehors du secteur touristique avec une formation d'excellence.

³ Source : Enquête entreprises Corses 06 2020 / CCI Corse-EY – Analyse EY

1.1.2. Les 6 points clés du concept

Déployer l'excellence tant au niveau individuel que collectif

L'excellence se référera à la qualité supérieure de l'enseignement et de la formation offerts aux étudiants, ainsi qu'à la qualité des services fournis par l'école elle-même. Elle sera caractérisée par les critères suivants :

1. Une formation de qualité : l'école offrira une formation de qualité, avec des programmes d'études complets et pertinents qui couvrent toutes les facettes de l'industrie de l'hospitalité, de la restauration, de l'événementiel
2. Des enseignants expérimentés : les enseignants seront des professionnels expérimentés et hautement qualifiés dans leur domaine, capables de transmettre leurs connaissances et leur expertise.
3. Des équipements et des installations modernes : l'école disposera d'installations modernes et équipements à la pointe de la technologie, permettant aux étudiants d'apprendre et de s'entraîner dans des environnements similaires à ceux qu'ils rencontreront dans leur future carrière.
4. Des stages et des expériences pratiques : l'école offrira aux étudiants des stages et des expériences pratiques dans des entreprises de l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration pour leur permettre de mettre en pratique les connaissances acquises en classe.
5. Des événements et des activités : l'école proposera régulièrement des événements et des activités en rapport avec l'industrie, tels que des conférences, des ateliers, des concours culinaires, pour aider les étudiants à développer leur réseau et à s'immerger davantage dans le secteur.
6. Une culture de l'excellence : l'école encouragera une culture de l'excellence en mettant l'accent sur l'engagement envers la qualité, la créativité et l'innovation dans tous les aspects de son fonctionnement.

L'excellence au sein de l'Ecole va pouvoir se mesurer à la qualité de la formation, à l'expérience pratique offerte aux étudiants, à la modernité des équipements et installations, ainsi qu'à une culture de l'excellence et de l'innovation.

Le « learning by doing »

Le "learning by doing" ou "apprendre en faisant" est la méthode d'apprentissage qui sera principalement utilisée au sein de l'Ecole. Elle consistera à donner aux étudiants des occasions de mettre en pratique les compétences qu'ils ont apprises en classe, en les plaçant dans des situations réelles et en leur permettant de travailler sur des projets concrets.

Concrètement, le "learning by doing" dans l'Ecole impliquera également des stages et des expériences pratiques sur le terrain dans des restaurants, des hôtels, des événements ou d'autres établissements similaires. Les étudiants peuvent être affectés à des postes tels que serveurs, cuisiniers, gestionnaires de l'accueil ou de l'hébergement, ou encore organisateurs d'événements. L'apprentissage sera fortement utilisé pour faciliter cette pédagogie

Cette pédagogie permettra aux étudiants de développer également des compétences telles que la résolution de problèmes, la gestion du temps et la communication interpersonnelle. Ces « softskills » tant appréciés des entreprises.

La politique internationale de l'Ecole

La politique internationale de l'Ecole se concentrera sur les relations et les activités avec des partenaires internationaux, tels que d'autres écoles, des entreprises, des organisations et des gouvernements dans d'autres pays. Cette politique permettra de renforcer la dimension internationale de l'école et à offrir des opportunités aux étudiants pour une expérience internationale quelque soit le niveau de formation.

L'agrément ERASMUS+ obtenu cette année par le consortium CMA/CCI sera un outil précieux de cette politique. Nos partenaires pédagogiques sont également déjà bien ancrés à l'international et nous ferons profiter de leurs réseaux.

La prochaine programmation européenne pour la Corse doit pouvoir inscrire des actions que l'Ecole sera en capacité de porter.

Les activités et les initiatives internationales de l'Ecole devront inclure :

1. Des échanges d'étudiants : l'école pourra offrir des programmes d'échange avec d'autres écoles hôtelières dans différents pays pour permettre aux étudiants de vivre une expérience internationale et d'apprendre dans un environnement culturel différent.
2. Des stages à l'étranger : l'école accompagnera les étudiants à trouver des stages à l'étranger dans des entreprises de l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration, leur offrant ainsi une expérience pratique à l'étranger.
3. Des partenariats internationaux : l'école établira des partenariats avec des entreprises et des organisations internationales pour offrir des opportunités de stages, de projets de recherche et de formation continue à ses étudiants.
4. Des programmes de formation continue internationaux : l'école développera des programmes de formation continue internationaux pour les professionnels de l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration, leur permettant de se connecter avec d'autres professionnels de différents pays et de partager des connaissances et des expériences.
5. Des événements internationaux : l'école pourra organiser des événements internationaux tels que des conférences, des séminaires et des forums pour discuter des dernières tendances et des défis de l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration au niveau méditerranéen voir mondial.

La politique internationale de l'Ecole visera à promouvoir l'expérience internationale des étudiants, à renforcer ses liens avec des partenaires internationaux et à offrir des opportunités de développement professionnel à l'échelle mondiale.

L'entrepreneuriat Hôtelier

Notre Ecole intégrera un programme d'entrepreneuriat hôtelier qui sera spécialisé en gestion hôtelière et restauration.

Il s'agira d'une formation pratique aux étudiants pour les préparer à créer et à gérer leur propre entreprise dans l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration. Les étudiants apprennent à concevoir

des plans d'affaires, à analyser le marché, à gérer les finances et les ressources humaines, à planifier les opérations et à gérer les aspects juridiques de l'entreprise.

Les étudiants bénéficient également d'une formation pratique à travers des projets en groupe, des stages et des événements qui leur permettront d'appliquer les concepts qu'ils ont appris en classe. Ils auront également la possibilité de rencontrer des entrepreneurs à succès dans l'industrie hôtelière pour en apprendre davantage sur leur parcours et leur expérience.

Avec l'incubateur d'Ecole de KEDGE BS Corsica, l'Ecole permettra aux étudiants d'accéder à des ressources et à un soutien pour lancer et développer leur propre entreprise. Les étudiants pourront bénéficier d'un accès à des locaux, à des équipements, à des mentors et à des investisseurs potentiels.

Cette dimension offrira également des opportunités de reprise d'entreprises au niveau local.

Animation et événementiels

L'Ecole organisera très régulièrement différents types d'événements qui permettent aux étudiants de mettre en pratique les compétences qu'ils ont acquises dans un contexte réel et de se familiariser avec les différents aspects de l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration. Voici quelques exemples d'événements courants que l'on pourra trouver au sein de l'Ecole :

1. Dîners et déjeuners au sein du restaurant d'application, qui est géré par les formateurs et les étudiants. Ces événements permettent aux étudiants de mettre en pratique leurs compétences culinaires, de service à la clientèle et de gestion de restaurant.
2. Soirées à thème : Les soirées à thème seront un autre type d'événement populaire. Les étudiants peuvent organiser des soirées à thème qui reflètent les cultures et les traditions culinaires de différentes régions du monde et permettront également une mise en valeur de la gastronomie insulaire . Elles seront une excellente occasion pour les étudiants de présenter leurs compétences culinaires et de service à la clientèle.
3. Foires culinaires : L'Ecole pourra organiser des foires culinaires pour des événements publics ou pour des événements internes destinés aux étudiants et au personnel.
4. Événements de gestion d'hôtel : Les étudiants en Management hôtelier pourront organiser des événements tels que des séminaires de Management, des événements de marketing, des salons de l'emploi, etc. Ces événements permettront aux étudiants de se familiariser avec les différents aspects du Management d'un établissement hôtelier.
5. Événements de réception : L'Ecole pourra également organiser des événements de réception. Ces événements permettent aux étudiants de se familiariser avec la planification d'événements, la coordination et la gestion de la logistique pour les mariages et les réceptions. Cette activité se fera en lien étroit avec l'activité « événementielle » du Palais des Congrès

L'Ecole organisera une variété d'événements qui permettra une animation permanente de l'Ecole et d'en faire une vitrine du secteur auprès des jeunes, des actifs, des entreprises, des institutionnels.

La connexion de l'École à son territoire

Connecter l'École à son territoire doit être bénéfique pour l'école, les étudiants et la communauté environnante. Voici quelques idées pour y parvenir :

1. Collaboration avec les producteurs locaux : l'école établira des partenariats avec les producteurs locaux pour obtenir des produits frais et de qualité pour les cours de cuisine et le restaurant de l'École. Cela permettra aux étudiants de découvrir les produits locaux et de les intégrer dans leur cuisine tout en travaillant sur la notion d'alimentation durable et de circuits courts
2. Organisation de visites et d'activités locales : L'École organisera des visites et des activités pour permettre aux étudiants de découvrir la culture, les traditions et l'histoire du territoire. Cela peut inclure des visites de vignobles, de fermes, de marchés, de festivals, de musées et d'autres attractions locales.
3. Organisation de manifestations gastronomiques : Pour promouvoir les produits locaux et encourager les chefs et les restaurateurs à utiliser des ingrédients locaux dans leur cuisine.
4. Formation de partenariats avec les restaurants et les hôteliers locaux : l'École travaillera en partenariat avec les restaurants locaux pour offrir des stages et des opportunités d'emploi à ses étudiants. Cela peut également permettre aux étudiants de travailler avec les chefs locaux et de découvrir différentes techniques de cuisine.
5. Promotion de la culture culinaire locale : l'École organisera des ateliers de cuisine et des cours pour promouvoir la culture culinaire locale auprès des étudiants et de la communauté environnante. Cela permettra aux étudiants de découvrir et de comprendre la cuisine et la culture locales, tout en créant une plus grande appréciation pour la nourriture et les traditions locales. Elle s'appuiera sur la filière Alimentation durable – arts culinaires – entrepreneuriat initiée depuis 2020 par la CCI/CMA et Custodii di U Creatu.

Avec ces actions, l'École pourra offrir une expérience enrichissante à ses étudiants et devenir un soutien la communauté locale et du secteur touristique.

1.1.3. Les moyens matériels

Une École hôtelière nécessite des investissements significatifs pour exister notamment le foncier et la construction d'un bâtiment comprenant d'une part des ateliers pédagogiques et d'autre part, un hébergement pour les étudiants ;

Il s'agit là du point fort du projet CCI/CMA avec

- Une infrastructure existante remarquable située au Palais des Congrès qu'il va falloir réaménager pour l'accueil de 100 apprenants en simultané ainsi que des publics de formation continue. Il s'agira également d'un lieu propice à l'organisation d'événements autour de l'École
- Un hébergement existant au sein du Foyer des jeunes travailleurs de la CMA.
Autre point positif, le pôle Méditerranéen pourra se transformer en atelier pédagogique hébergement pour la partie Hôtellerie.

- **Le lieu d'apprentissage : Le Palais des Congrès**



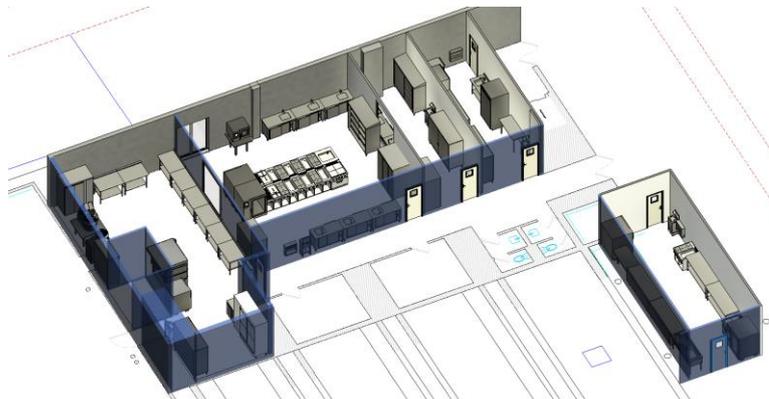
Au cœur d'Ajaccio, au bord de l'eau le Palais des Congrès accueillera la nouvelle Ecole :

- La cuisine et le restaurant pédagogique au dernier étage avec une cuisine pédagogique, une cuisine ouverte, un atelier de Pâtisserie-Glacierie, un salon VIP, un restaurant pouvant accueillir 200 personnes. Cet espace comprendra également les chambres froides, l'économat, ...
- A l'étage en dessous, des salles de formation hybrides pourront être créées avec une modernisation des salles existantes. Elles devront permettre des formations en co-modal et l'organisation de conférences. Elles seront partagées avec l'activité événementiel du Palais des Congrès.
- Une salle de dégustation et de démonstration devra être aménagée et permettre des cours et des démonstrations culinaires filmées.
- Au Rez de chaussée, le bar sera modernisé pour devenir un bar pédagogique mais également
- Des salles de formation hybrides partagée avec la Palais des Congrès.
- Au sous-sol, les zones de stockage et les vestiaires avec accès direct au restaurant via un ascenseur.



SOUS-SOL

- *Arrivée des marchandises*
- *Vestiaires*
- *Stockage denrées*





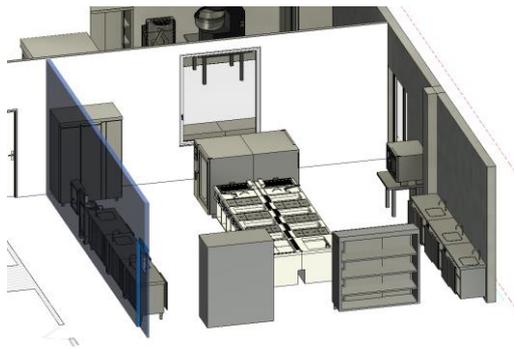
RDC

- *Bar pédagogique*
- *Espace lounge + terrasse extérieure*

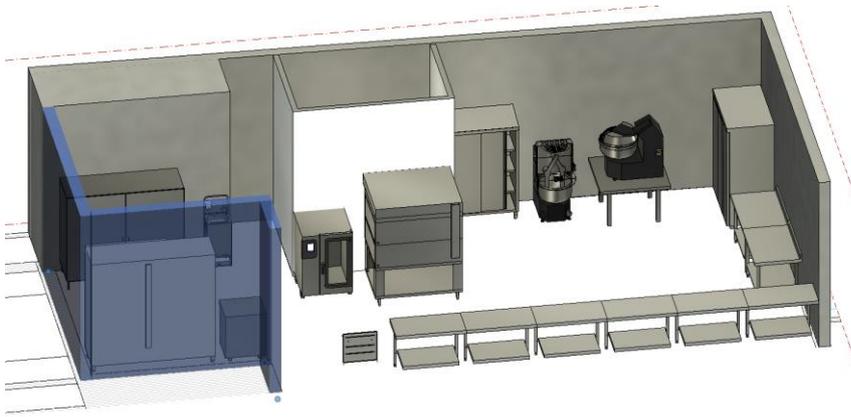


ETAGE 2

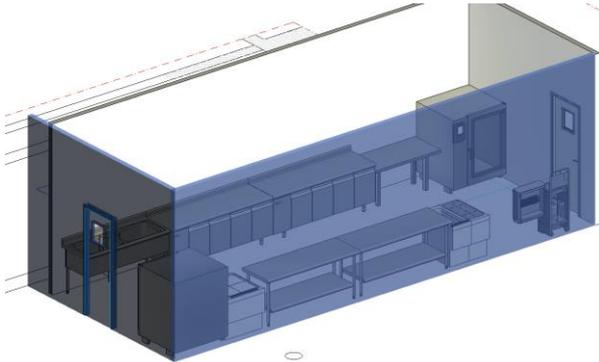
- *Bar VIP*
- *Cuisine pédagogique*
- *Cuisine de démonstration*
- *Salon VIP*



Cuisine pédagogique



Atelier Pâtisserie-
Glacier



Cuisine de
démonstration



Salon VIP





Restaurant
d'Application

- **Plan d'investissement**

• GROS EQUIPEMENTS :	747 000 €
• VENTILATION / CLIMATISATION / PLOMBERIE :	283 000 €
• ELECTRICITE :	129 000 €
• REVETEMENT / CLOISONS / PEINTURE :	315 000 €
• PETIT EQUIPEMENT :	235 000 €
• INGENIERIE :	145 000 €

TOTAL INVESTISSEMENT HT : 1 854 000 € HT

- **Infrastructure d'accueil**

L'intérêt de la création de cette Ecole par CCI/CMA réside aussi dans leur capacité de s'appuyer sur des investissements existants et immédiatement opérationnels et sans coût supplémentaire rédhibitoire. Une résidence afin d'accueillir étudiants, personnels en formation et intervenants sera proposée avec la proximité du Pôle Méditerranée et ces 25 logements et 35 chambres.

C'est aussi, la force de ce projet si l'on veut créer les conditions d'attractivité et pourra être également utilisé comme plateau technique supplémentaire.

- La partie hébergement se situera à 10' à pied du Palais des Congrès au sein du Pôle Méditerranéen de la CMA de Corse. Les chambres existantes pourront servir de chambres pédagogiques.



Ces aménagements indispensables contribueront à la qualité des formations dispensées par la mise en relation de la théorie et de la pratique, et à préparer les étudiants à leur expérience en entreprise, dans les meilleures conditions.

Ces espaces seront également utilisés par la Formation Continue.

Ces infrastructures sont considérées dans la stratégie, comme des outils d'attractivité majeur qui marque une véritable rupture avec l'offre existante en Corse laquelle, est caractérisée par des pôles tourisme au sein de lycées et CFA pluridisciplinaires qui ne permettent pas aux jeunes de s'imaginer un avenir d'excellence.

La filière du CAP au Bac+5 sera la vitrine des possibles pour un jeune qui démarre ou pour ceux qui veulent poursuivre des Etudes Supérieures sans quitter la filière, le tout en Corse.

- **A court terme**

Compte-tenu des délais pour les travaux de création des ateliers au Palais des Congrès et du calendrier des rentrées, l'ouverture de nouvelles formations initiales ne peut s'envisager qu'à partir de **fin septembre 2024** dans le meilleur des cas.

Toutefois, les formations existantes au CFA Amparà, de CCI Formation Corsica et le lancement des formations continues peuvent d'ores et déjà démarrer en amont, afin de créer sans trop tarder, une lisibilité autour du projet.

La création du véhicule juridique CCI/CMA sous forme d'Association Loi 1901 s'inscrit dans la même démarche avec le lancement du nom de l'Ecole.

Une Assistance à Maîtrise d'Ouvrage permettra d'affiner les investissements nécessaires.

1.2. L'Offre de formation

1.2.1. Les marchés cibles

- **Formation initiale**

La cible sera locale (insulaire), régionale (bassin méditerranéen) et même internationale. Outre les résidents corses qui constituent le marché de proximité, l'attractivité de l'île peut et doit drainer des étudiants du continent et d'ailleurs.

L'offre de formation sera répartie du CAP au BAC+5. Elle sera évolutive et agile pour répondre aux besoins des entreprises mais également anticiper les axes stratégiques de développement initiés par la Collectivité de Corse ou ceux observés au niveau international.

L'offre de formation sera entièrement labellisée ERASMUS+, elle sera impliquée dans des programmes européens de proximité.

Elle permettra également de proposer de la mobilité internationale dans ces cursus mais également l'organisation de « Summer Schools » avec des Ecoles internationales.

L'Ecole Internationale de Savignac étant membre de l'Association Mondiale pour la formation hôtelière et Touristique (AMFORHT) et Le réseau KEDGE BS seront très précieux.

Programmes existants	Programmes des partenaires immédiatement opérationnels
<p><u>Métiers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • CAP Commercialisation et services en CHR • CAP Cuisine • CAP Pâtisserie • BP Arts du service et commercialisation en Restaurant • BP Arts de la cuisine • MC Pâtisserie Boulangère <p><u>Management</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • KEDGE Bachelor • Chef de projet événementiel 	<p><u>Métiers Ecole Hôtelière Avignon</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • CAP Accompagnement cuisine renforcé • MC Sommellerie • TP Serveur en restauration • Bac Sciences et Technologie de l’Hôtellerie et de la restauration • MC Organiseurs de réception • MC Employé Barman • MC Cuisinier en desserts de restaurant • MC Accueil réception • TP cuisinier • Bac pro cuisine • Bac Pro Commercialisation et service en restauration • BTS Management-hôtellerie-restauration <p><u>Management Ecole de Savignac</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor international de l’hôtellerie et de la restauration • MBA en Management de l’hôtellerie-restauration.

- **Formation professionnelle et continue**

Le public sera majoritairement insulaire mais, la destination Corse sera également proposée pour organiser des formations ou MasterClass pour des professionnels de l’extérieur. C’est une cible particulière qui ne manque surtout pas d’intérêt.

L’Ecole Hôtelière d’Avignon et ses 50 ans d’existence saura nous apporter le soutien de son précieux réseau de chefs étoilés en France et à l’Etranger.

Les programmes de formation professionnelle et continue seront déployés en fonction des besoins des entreprises

Leur durée selon les thèmes, objectifs visés et plan de développement de l’école pourront être de quelques jours à 4 mois.

Ils permettront l’obtention de certificats d’initiation ou de perfectionnement et s’adresseront à des personnels de niveau exécutants, managers et dirigeants. Des blocs certifiés pourront également être proposés.

Ce domaine de formation sera immédiatement opérationnel en 2023 avec nos partenaires.

Que ce soit dans la cadre de projets de reconversion, dans le but de renforcer des compétences, d'être à jour sur les nouvelles méthodes managériales, ou encore d'acquérir des notions de base, la formation continue s'adaptera à tous ces besoins.

Au niveau de l'ingénierie pédagogique, elle pourra être réalisée sur mesure.

Elle concernera tous les publics (chefs d'entreprise, salariés, demandeurs d'emplois). Sa planification et son organisation seront en adéquation avec les disponibilités des entreprises ou des publics avec également une temporalité qui sera compatible avec le maintien d'une activité salariée

Les thèmes abordés (non exhaustif) :

- Formation Boulangerie & Viennoiseries
- Formation en cuisine
- Formation en pâtisserie
- Formation en hôtellerie
- Formation en Management
- Formation en Restauration
- Formation en Langues

Les formats courts seront privilégiés. Pour les programmes longs, la formation continue sera organisée à partir de sa formation initiale sous la forme de blocs de compétences.

Des réponses à des appels d'offres avec des formats variés fera également partie des axes de travail.

Les équipes pédagogiques pourront être issues de l'Ecole mais pourront également être recrutées ponctuellement en extérieur. Des MasterClass avec des intervenants prestigieux pourront être organisées.

Le recrutement des apprenants pourra également dépasser les frontières de la Corse pour aller en méditerranée voir plus loin.

Le pouvoir attractif de la Corse devra être utilisé.

1.3. Une Ecole aux nombreux impacts pour le territoire

1.3.1. Impacts directs et indirects

C'est donc une opération d'envergure qui verra s'installer l'excellence sur Ajaccio, dans le domaine de la formation en hôtellerie-restauration-événementiel.

L'impact territorial sera marqué :

- Par des centaines de jeunes en formation sur Ajaccio
- Des emplois induits par le fonctionnement de l'Ecole
- Des entreprises impliquées dans la vie de l'Ecole
- Des entreprises créées par des jeunes diplômés
- Des fournisseurs et des prestataires locaux

Sur le plan de l'appareil de formation :

- Des formations reconnues et valorisées
- Un outil de formation moderne et innovant
- Une insertion professionnelle rapide

Pour les professionnels du secteur :

- Des personnels qualifiés
- Un investissement formation encouragé et plus efficace
- **Un projet intégré au nouvel établissement consulaire**

L'Ecole sera intégrée au nouvel établissement consulaire avec notamment une mutualisation des moyens matériels et humains.

L'évolution de l'activité nous permettra de renforcer les équipes pédagogiques avec le soutien de nos partenaires.

Comme pour la partie investissement, le savoir-faire existant CMA/CCI, la mutualisation de leurs moyens humains, vont permettre une opérationnalité immédiate. Les services administratif, financiers et RH vont intégrer le développement du secteur hôtellerie-restauration dans leur activité.

- **Un projet pour du personnel qualifié de qualité**

- Quelque soit le niveau, l'objectif est d'intégrer pour chaque programme des éléments qualitatifs rendant plus performants les contenus, plus adaptés et aussi plus agiles pour s'intégrer dans un environnement très particulier.
- Trouver de nouvelles compétences formées sur place notamment dans le middle management.
- Produire des candidats de qualité capables de gravir les échelons et se trouver parmi les meilleurs
- Garder une dimension humaine pour mieux accompagner, fidéliser et insérer.

3- DEMARCHE OPERATIONNELLE

2.1. Organisation et fonctionnement

L'orientation donnée au projet en termes d'offres de programmes et de captation des marchés cibles détermine les objectifs d'effectifs d'apprenants et par voie de conséquence, les infrastructures d'accueil nécessaires à l'organisation et au fonctionnement de l'école.

2.1.1. Les effectifs prévisionnels (*hypothèses à valider*)

Formation initiale et en apprentissage

- L'évolution des effectifs permettra d'atteindre en 3^{ème} année, 305 étudiants hors stagiaires de la formation professionnelle. Ce chiffre pourra approcher les 400 en année 5.

Diplômes	N	N+1	N+2
CAP	30	60	90
BP/BAC PRO	20	40	60
MENTIONS COMPLEMENTAIRES	20	40	60
BTS	15	30	30
BACHELOR	15	30	40
MBA		15	25
TOTAL APPRENTIS + ETUDIANTS	100	215	305

En ce qui concerne la formation professionnelle

- Cette activité doit activement contribuer au développement du chiffre d'affaires

	N		N+1		N+2	
	Nbre sessions	Nbr stagiaires	Nbre sessions	Nbr stagiaires	Nbre sessions	Nbr stagiaires
Formations techniques restauration/Pâtisserie, ...	10	60	20	120	40	240
Formation Management	5	30	5	30	5	30
Incubateur	2	15	2	15	2	15
EFFECTIF TOTAL	17	95	27	175	47	285

- Devront être intégrés dans cette activité, lors des périodes estivales, la mise en place de cursus pour l'accueil d'un public international sous forme de modules de formation, de Summer School. ...
- L'activité de formation continue sera complétée par des événements de types conférences, Masterclass ou TEDx.

2.2. Le rôle des partenaires

L'Ecole Hôtelière d'Avignon, l'Ecole Internationale de Savignac et KEDGE BS possèdent une grande expérience du développement de ce type d'établissement. Ils vont permettre :

- D'accompagner le développement, le positionnement et le rayonnement de l'Ecole dans une relation pérenne et permettre la mise en œuvre de programmes spécialisées. Ils nous permettront d'intégrer des réseaux nationaux et internationaux qui seront indispensables au rayonnement progressif de l'Ecole.
- Ils transféreront leur expertise des formations techniques et managériales en hôtellerie, restauration et arts culinaires.
- Nous permettre le développement de formations d'excellence Grande Ecole

1. Des partenaires pédagogiques locaux :

Deux axes de travail peuvent être envisagés :

- La coopération avec des partenariats d'opportunité sur des challenges communs ou des axes pédagogiques partagée mais également des complémentarités de programmes ou de couverture territoriale.
- Le partenariat durable avec une collaboration pérenne sous la bannière de l'Ecole avec chacun gardant son autonomie mais travaillant ensemble pour le développement de la filière et le traitement des différents publics. Une sorte de TaskForce formation au service d'un secteur clé de l'Economie.

Par exemple

- L'Education Nationale pourrait être associée au projet et permettre un maillage des formations académiques au travers d'une marque « Ecole Hôtelière » multi-campus. La mutualisation des experts pédagogique constituerait à n'en point douter une plus-value pour l'implantation de cette Ecole.
- L'AFPA dans le même esprit que l'Education Nationale mais dans la sphère de la formation professionnelle et plus particulièrement des demandeurs d'emplois.
- L'Université de Corse sur les hauts niveaux de qualification et tout particulièrement l'IAE de Corse pour dégager des complémentarités mais également donner une dimension Recherche au projet.

2. Des partenaires privés

- Dans le sillage de la CCI et de la CMA, l'UMIH et Les Grandes Demeures sont des partenaires privés incontournables. C'est avec eux que ce concept sera imaginé et développé. Les entreprises devront être au cœur de l'Ecole sous différentes formes : Réseau, formateurs, mentorat, ...

Ils ont été interrogés et ont proposé des choix forts : ⁱⁱ

- Ouvrir les formations à l'apprentissage avec des rythmes adaptés
 - Proposer des formations d'excellence notamment dans le Management
 - Travailler sur l'entrepreneuriat pour la reprise d'entreprises
 - Intégrer les entreprises au sein de l'Ecole : Mentorat, Club Entreprises, Mise à disposition de personnels qualifiés, Ouverture de leurs réseaux locaux et internationaux
 - Offrir l'excellence quel que soit le niveau de formation
- Une entreprise de renommée internationale : Même si nos partenaires pédagogiques ont des implantations à l'étranger, cette Ecole devra trouver en quelque sorte « un parrain » de dimension internationale conçu comme un accélérateur d'excellence et de rayonnement international.

3. Des partenaires Institutionnels

- Au tout premier rang, la Collectivité de Corse qui depuis des années ambitionne de créer une structure pour accompagner le développement du tourisme de demain.
- La Municipalité d'Ajaccio et la Communauté du Pays Ajaccio compte tenu du lieu d'implantation de l'Ecole et de son impact local.
- L'Etat et l'Education Nationale soit en adhérent au projet et en devenant une composante à part entière, soit en étant un partenaire pédagogique sur les diplômes académique comme c'est déjà le cas aujourd'hui.
- Des partenaires institutionnels internationaux parmi lesquels les CCI à l'étranger, des pays méditerranéens, l'Association Mondiale pour la formation hôtelière et Touristique, ...

ⁱ Une rencontre avec l'AFPA a été organisée le 9 avril 2023

ⁱⁱ Réunion de travail du 28 février 2023