



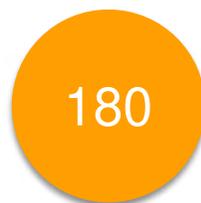
Tourisme – Événementiel - Hospitalité

PROJET DE CREATION D'UNE ECOLE INTERCONSULAIRE EN CORSE

Chiffres clés



453



Jeunes
Diplômés/an



Emplois
saisonniers

2,6 millions
de touristes¹



soit
39% du PIB²

3,4 milliards d'€
de dépenses touristiques³

Près
d'1 millier
d'hébergements collectifs
professionnels



Environ
6 500
hébergements locatifs déclarés

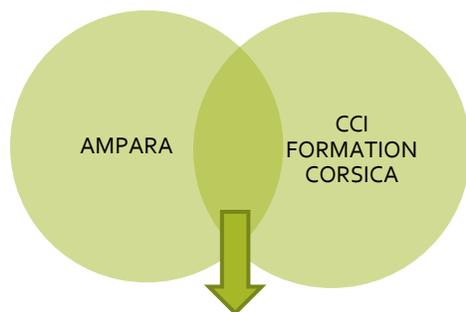


6,8 millions

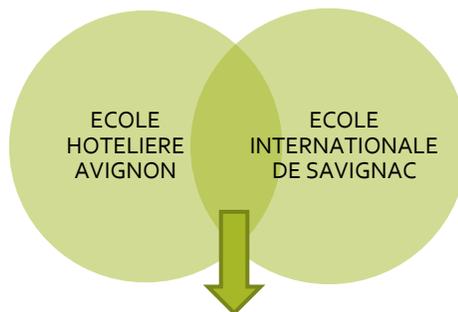
de passagers (Allers/Retours)
en 2021



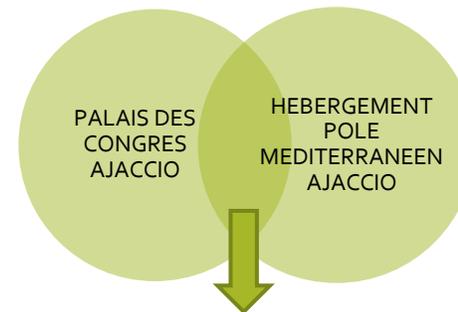
CCI/CMA : Création d'une Ecole Hôtelière



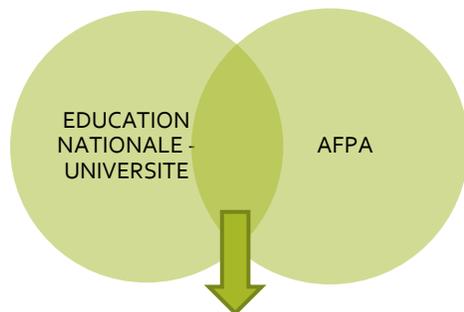
Fusion au 01/01/2024



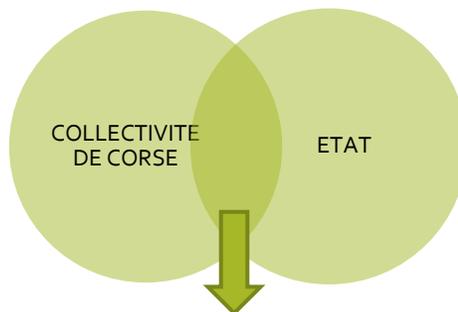
Partenaires Pédagogiques



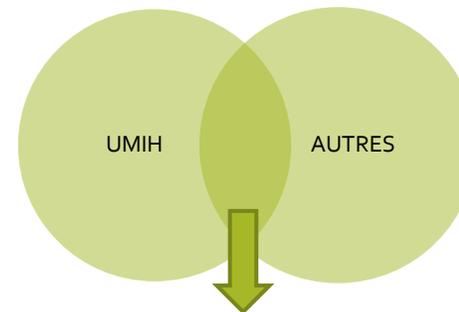
Infrastructures



Autres partenaires
pédagogiques potentiels



Partenaires institutionnels



Partenaires Entreprises

Programmes de formation initiale

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 • BTS Management Hôtelier 	<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.

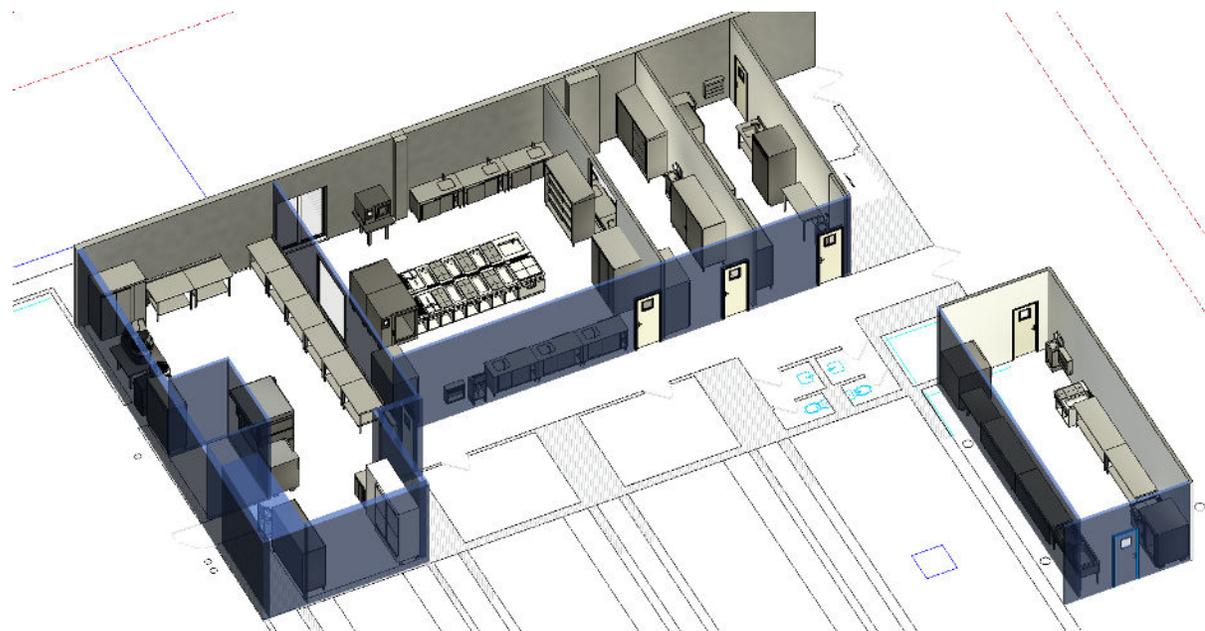
Programmes de formation continue

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

SOUS-SOL

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



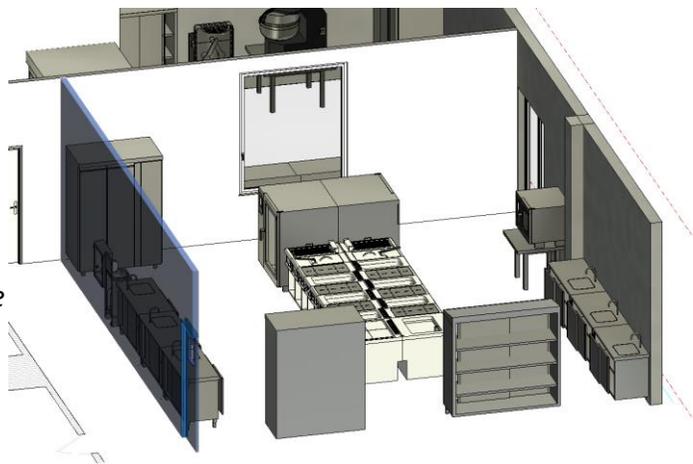
RDC

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

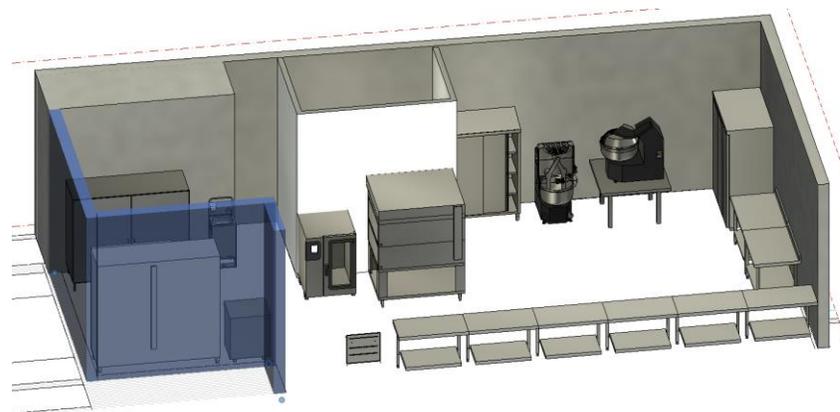


ETAGE 2

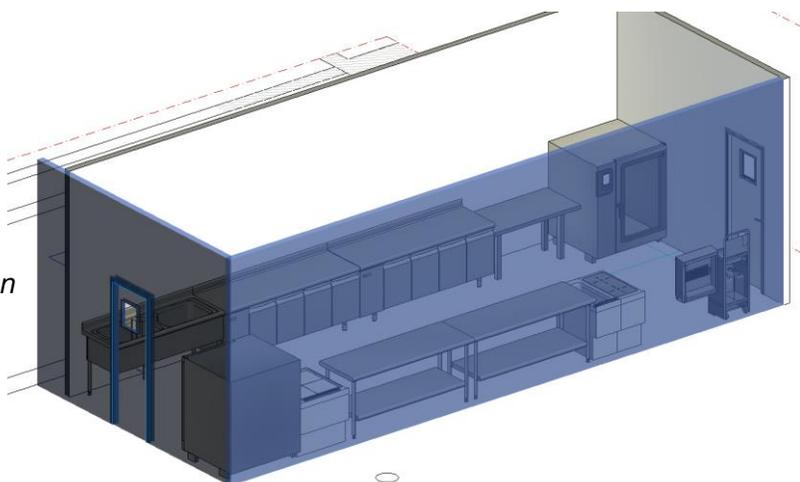
- Bar VIP
- Cuisine pédagogique
- Cuisine de démonstration



• Cuisine pédagogique



• Atelier pâtisserie-glacier



• Cuisine démonstration

ETAGE 2 (suite)

- *Salon VIP*



- *Cuisine de démonstration*
- *Restaurant d'application*



MONTANT DES INVESTISSEMENTS

• 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 INVESTISSEMENTS :

1 854 000 € HT



International

ERASMUS

Tous les programmes seront ouverts
à la mobilité internationale

ECOLES
PARTENAIRES

Nbs Ecoles partenaires travaillent
déjà l'international

PARTENAIRE
DE MARQUE

Monaco pourrait être le partenaire
étranger référence

RESEAUX DES
ENTREPRISES

Entreprises locales et leurs
réseaux internationaux

MEDITERRANEE

Ecole Méditerranéenne





*Chambre de Commerce
et d'Industrie
de Corse*



**CCI FORMATION
CORSIKA**



Les partenaires au 13/03/2023

