

 ÉCOLE  
HÔTELIÈRE  
GENÈVE



---

# CATALOGUE DE FORMATION

---

Hôtelier-Restaurateur diplômé ES  
Hôtelière-Restauratrice diplômée ES

Avril 2021

Tous droits réservés

## Table des matières

1	Contenu de la formation .....	4
	Semestre Généraliste 1 & Professionnel 1 .....	4
	Semestre Généraliste 2 .....	4
	Semestre Généraliste 3 & Professionnel 2 .....	4
	Semestre Généraliste 4 & Professionnel 3 .....	4
	Semestre Généraliste 5 & Professionnel 4 .....	4
	Semestre Généraliste 6 .....	4
2	Descriptif des cours semestre Généraliste 1 & Professionnel 1 .....	3
	Cuisine pratique .....	3
	Service pratique .....	3
	Réception pratique .....	3
	Housekeeping pratique .....	3
	Législation & hygiène alimentaires.....	4
	Technologie de cuisine.....	4
	Boissons alcoolisées.....	4
	Boissons sans alcool.....	4
	Géographie viticole .....	4
	Oenologie.....	4
	Technologie de service .....	5
	Accueil et relation client .....	5
	Housekeeping I.....	5
	Communication I.....	5
	Comptabilité I .....	5
	Gestion de carrière I .....	6
	Gestion de la restauration I.....	6
	Word & correspondance I.....	6
3	Descriptif des cours semestre Généraliste 3 & Professionnel 2 .....	6
	Gestion de la restauration II .....	6
	Prix de revient des marchandises.....	6
	Gestion de l'événementiel I.....	6
	Housekeeping II .....	7
	Réception.....	7
	Comptabilité II .....	7
	Droit I .....	7
	Gestion de carrière II.....	8
	Gestion d'entreprise I .....	8
	Marketing .....	8
	Webmarketing I .....	8
	Salaires & CCNT .....	8

	Informatique Excel I.....	9
	Word & correspondance II.....	9
4	Descriptif des cours semestre Généraliste 5 & Professionnel 4 .....	9
	Communication II.....	9
	Droit II .....	9
	Gestion de carrière III.....	9
	Gestion d'entreprise - Entrepreneuriat II .....	10
	Gestion financière .....	10
	Gestion de l'hébergement .....	10
	Gestion des ressources humaines .....	10
	Gestion de la restauration III .....	10
	Gestion de l'évènementiel II.....	11
	Vente et marketing .....	11
	Webmarketing II .....	11
	Informatique Excel II.....	11

*Pour des raisons de lisibilité et de simplicité, nous utilisons l'appellation générale "étudiant" dans le présent document.*

# 1 Contenu de la formation

## Semestre Généraliste 1 & Professionnel 1

---

Cuisine pratique	Technologie de service
Service pratique	Accueil et relation client
Réception pratique	Housekeeping I
Housekeeping pratique	Communication I
Législation & hygiène alimentaires	Comptabilité I
Technologie de cuisine	Gestion de carrière I
Boissons alcoolisées	Gestion de la restauration I
Boissons sans alcool	Word & correspondance I
Géographie viticole	
Œnologie	

## Semestre Généraliste 2

---

Stage d'immersion en entreprise  
4 à 6 mois en Suisse

## Semestre Généraliste 3 & Professionnel 2

---

Gestion de la restauration II	Gestion de carrière II
Prix de revient des marchandises	Gestion d'entreprise I
Gestion de l'événementiel I	Marketing
Housekeeping II	Webmarketing I
Réception	Salaires & CCNT
Comptabilité II	Informatique Excel I
Droit I	Word & correspondance II

## Semestre Généraliste 4 & Professionnel 3

---

Stage d'autonomie en entreprise  
Généraliste : 4 à 6 mois en Suisse  
Professionnel : 6 mois en Suisse

## Semestre Généraliste 5 & Professionnel 4

---

Communication II	Gestion des ressources humaines
Droit II	Gestion de la restauration III
Gestion de carrière III	Gestion de l'événementiel II
Gestion d'entreprise - Entrepreneurat II	Vente et marketing
Gestion financière	Webmarketing II
Gestion de l'hébergement	Informatique Excel II

## Semestre Généraliste 6

---

Stage d'autonomie en entreprise  
4 à 6 mois en Suisse ou à l'étranger

## 2 Descriptif des cours semestre Généraliste 1 & Professionnel 1

### Cuisine pratique

---

#### Objectifs généraux

Lors de ses semaines de pratique, l'étudiant sera à même de :

- Appliquer les principes élémentaires d'hygiène en cuisine
- Expliquer le fonctionnement d'un autocontrôle en cuisine
- Décrire les principales méthodes de cuisson
- Utiliser et expliquer les termes professionnels de base
- Identifier les principes du label Fourchette Verte
- Distinguer le matériel de cuisine de manière professionnelle
- Définir les principes de réception de marchandise
- Comparer le fonctionnement d'une cuisine de restauration collective (L'Entre'Actes), d'une cuisine « à la carte » (restaurant Vieux-Bois et L'Auberge)
- Réaliser un menu de saison en tenant compte des critères « Fourchette Verte »
- Coordonner et organiser le travail en cuisine
- Analyser et planifier les tâches journalières
- Enumérer les principales sauces et leurs dérivés

**Nombre de périodes enseignées : 120**

### Service pratique

---

#### Objectifs généraux

L'étudiant doit être en mesure de mettre en place et prévoir le matériel de service nécessaire pour un repas à la carte et en banquet.

Il doit avoir un comportement de vente actif qui soit en relation avec ses connaissances professionnelles approfondies.

**Nombre de périodes enseignées : 120**

### Réception pratique

---

#### Objectifs généraux

- L'étudiant doit être en mesure d'appliquer les méthodes d'accueil et la gestion et des moyens techniques à disposition à la réception permettant d'atteindre les standards de l'hôtel.
- Il devra être capable de vendre les services de l'hôtel et de renseigner les clients.

**Nombre de périodes enseignées : 60**

### Housekeeping pratique

---

#### Objectifs généraux

L'étudiant doit être en mesure d'appliquer les méthodes spécifiques et les outils de contrôle permettant d'atteindre les standards requis de l'hôtel.

Il devra décrire et expliquer les principes d'organisation du service housekeeping.

**Nombre de périodes enseignées : 60**

## Législation & hygiène alimentaires

---

### Objectifs généraux

A la fin du cours, l'étudiant doit connaître les règles élémentaires qui régissent l'hygiène alimentaire. Il doit être en mesure de proposer des solutions pour assurer la santé publique et de mettre en œuvre les procédés de surveillance et de contrôle dans ce domaine.

**Nombre de périodes enseignées : 24**

## Technologie de cuisine

---

### Objectifs généraux

A l'issue de ce cours, l'étudiant doit :

- Être capable de décrire les méthodes de cuisson, le matériel nécessaire ainsi que les aliments adaptés à ces méthodes.
- Être sensibilisé aux principes de l'alimentation équilibrée et des diverses formes d'alimentation actuelles.
- Connaître les différents processus de production et/ou de transformation des denrées alimentaires, leurs impacts sur la qualité des produits, sur l'environnement, sur la valeur nutritive ainsi que sur le prix d'achat.

**Nombre de périodes enseignées : 45**

## Boissons alcoolisées

---

### Objectifs généraux

L'étudiant doit être capable de connaître les différentes boissons alcoolisées servies dans l'hôtellerie et la restauration.

**Nombre de périodes enseignées : 8**

## Boissons sans alcool

---

### Objectifs généraux

Apporter aux étudiants les connaissances des boissons sans alcool et la législation spécifique à ce type de produits.

**Nombre de périodes enseignées : 8**

## Géographie viticole

---

### Objectifs généraux

Connaître les différents vignobles dans le monde, les types de vins produits dans chaque région et les accords mets/vins

**Nombre de périodes enseignées : 27**

## Oœnologie

---

### Objectifs généraux

Acquérir les connaissances de base en œnologie afin de mieux vendre et gérer les vins d'un restaurant.

**Nombre de périodes enseignées : 18**

## Technologie de service

---

### Objectifs généraux

- Être opérationnel au sein d'une brigade de service.
- Être capable de prendre en charge un client de son arrivée à son départ du restaurant.
- Acquérir les connaissances du service en restauration afin d'être apte à l'organiser.
- Connaître et organiser des manifestations au sein d'un service banquet.

**Nombre de périodes enseignées : 45**

## Accueil et relation client

---

### Objectif général

A l'issue de ce cours, l'étudiant aura assimilé les techniques de travail et les principes d'organisation d'une réception. Il sera capable d'accueillir le client et d'être à son écoute pour rendre son séjour unique.

**Nombre de périodes enseignées : 31**

## Housekeeping I

---

### Objectifs généraux

L'étudiant doit être en mesure d'appliquer les méthodes spécifiques et les outils de contrôle permettant d'atteindre les standards requis de l'hôtel.

Il devra décrire et expliquer tous les principes d'organisation du service housekeeping.

**Nombre de périodes enseignées : 18**

## Communication I

---

### Objectifs généraux

La communication est une matière essentielle pour assurer sa réussite professionnelle et privée. La bonne nouvelle est que l'on ne peut que s'améliorer en communication, si tant est que l'on connaisse et utilise les bons outils. Il suffit de commencer par développer une faculté essentielle : celle d'écouter et d'observer. En effet, si l'on veut bien communiquer et transmettre un message de manière efficace, il faut commencer par se connaître soi-même et parallèlement faire attention à l'autre, comprendre ses besoins, sa façon d'être, sa culture.

**Nombre de périodes enseignées : 18**

## Comptabilité I

---

### Objectifs généraux

Au terme de l'enseignement de la branche "Comptabilité", l'étudiant devra être capable de :

- Tenir une comptabilité simple, de l'ouverture au bouclage d'une période comptable, et ce dans le respect des dispositions légales suisses
- Calculer la variation de fortune d'une entreprise à raison sociale individuelle

**Nombre de périodes enseignées : 24**

## Gestion de carrière I

---

### Objectifs généraux

A l'issue du cours de Gestion de Carrière, l'étudiant du premier semestre devrait être capable d'entreprendre les démarches pour arriver à trouver seul son premier stage avant la fin de son semestre selon les directives de l'école et comprendre comment réussir cette expérience en entreprise.

**Nombre de périodes enseignées : 18**

## Gestion de la restauration I

---

### Objectifs généraux

A l'issue de ce semestre, l'étudiant doit être capable de connaître les bases du marché de la restauration, l'organisation générale de ces établissements en termes de contrôle et les bases de calcul en gestion de la restauration.

**Nombre de périodes enseignées : 20**

## Word & correspondance I

---

### Objectifs généraux

Ce cours va permettre à l'étudiant d'utiliser les fonctions standards du logiciel Microsoft Word.

**Nombre de périodes enseignées : 18**

## 3 Descriptif des cours semestre Généraliste 3 & Professionnel 2

### Gestion de la restauration II

---

#### Objectifs généraux

L'étudiant doit être capable à l'issue de ce cours de proposer des instruments et des actions de contrôle permettant d'améliorer les résultats d'exploitation du secteur restauration d'une entreprise.

**Nombre de périodes enseignées : 54**

### Prix de revient des marchandises

---

#### Objectifs généraux

Au terme de l'enseignement, l'étudiant doit être capable de calculer les prix de revient des marchandises pour une prestation donnée.

**Nombre de périodes enseignées : 30**

### Gestion de l'événementiel I

---

#### Objectifs généraux - THEORIE

- Maîtriser le calcul des ratios et être capable d'analyser les résultats financiers d'un événement ponctuel.
- Être capable d'organiser toute la logistique d'un événement interne ou externe.
- Être sensibilisé aux différents partenariats possibles dans l'événementiel.



- Être capable de rédiger un Ordre de Service.

### **Objectifs généraux - PRATIQUE**

- Gérer de manière optimale l'organisation et le déroulement d'une manifestation F&B au sein du restaurant Vieux-Bois et véhiculer une image professionnelle de l'EHG.
- Appliquer sur le terrain l'enseignement théorique et pratique du 1<sup>er</sup> semestre ainsi que l'expérience acquise au cours du stage du 2<sup>ème</sup> semestre.
- Communiquer de manière professionnelle au sein du groupe ainsi qu'entre la cuisine et le service.

**Nombre de périodes enseignées : 30**

## Housekeeping II

---

### **Objectifs généraux**

L'étudiant sera en mesure de décrire et d'expliquer tous les principes d'organisation du service housekeeping. Il saura également appliquer les outils de contrôle et les méthodes spécifiques permettant d'atteindre les standards requis dans les services housekeeping de tous les secteurs d'activité.

**Nombre de périodes enseignées : 42**

## Réception

---

### **Objectifs généraux**

A l'issue de ce cours, l'étudiant aura assimilé les techniques de travail et les principes d'organisation d'une réception. Il sera capable d'effectuer ou de contrôler toutes les tâches liées à l'exploitation de ce service prépondérant dans un hôtel.

**Nombre de périodes enseignées : 60**

## Comptabilité II

---

### **Objectifs généraux**

Au terme de l'enseignement de la branche "Comptabilité" au semestre 3, l'étudiant devra être capable de :

- Tenir une comptabilité simple, de l'ouverture au bouclage d'une période comptable, et ce dans le respect des dispositions légales suisses.
- Comprendre le fonctionnement d'un plan comptable et de pouvoir l'adapter aux besoins d'une entreprise
- Comprendre l'utilité et l'importance de la comptabilité dans l'analyse de la marche d'une entreprise : la comptabilité comme outil de gestion.

**Nombre de périodes enseignées : 90**

## Droit I

---

### **Objectifs généraux**

- Familiariser les étudiants avec quelques notions juridiques de base.
- Informer les étudiants sur l'environnement institutionnel et judiciaire suisse.
- Permettre aux étudiants de comprendre la nature juridique d'un problème spécifique ou d'ordre professionnel.
- Permettre aux étudiants de cerner les risques et les conséquences de tel ou tel acte juridique.

**Nombre de périodes enseignées : 36**

## Gestion de carrière II

---

### Objectifs généraux

Au terme de l'enseignement de la branche "Gestion de Carrière II", l'étudiant doit être capable d'entreprendre les démarches pour arriver à trouver seul son stage d'autonomie avant la fin du semestre selon les directives de l'école et comprendre comment réussir cette expérience en entreprise.

**Nombre de périodes enseignées : 8**

## Gestion d'entreprise I

---

### Objectifs généraux

- donner aux étudiants une vision globale de la gestion d'entreprise.
- donner aux étudiants des moyens pour estimer le chiffre d'affaires et les principales charges prévisionnelles pour l'ouverture d'un restaurant ou d'un hôtel.
- Comprendre les différentes phases de la gestion de projet
- Faire le lien avec les cours suivis durant les études à l'EHG. Faire l'inventaire de la « boîte à outil » nécessaire pour démarrer son projet ou créer sa propre entreprise. Découvrir les étapes pratiques pour y parvenir.

**Nombre de périodes enseignées : 60**

## Marketing

---

### Objectifs généraux

Ce module de marketing analytique est donné aux étudiants du 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> semestre selon leur cursus.

Cet enseignement leur permettra de réaliser une étude de marché et de définir les segments de clientèle principaux dans le cadre du travail de diplôme.

Les acquis de ce cours seront repris au 4<sup>ème</sup> ou 5<sup>ème</sup> semestre pendant le cours de Vente et Marketing qui traitera du marketing dynamique.

**Nombre de périodes enseignées : 18**

## Webmarketing I

---

### Objectifs généraux

L'étudiant doit être capable de :

- Percevoir l'écosystème du web et sa complexité
- Comprendre l'importance de la data
- Maitriser les outils de base de Google

**Nombre de périodes enseignées : 11**

## Salaires & CCNT

---

### Objectifs généraux

Au terme de l'enseignement de la branche « Salaires & CCNT », l'étudiant doit être capable de tenir une fiche individuelle de salaire et d'établir un journal des salaires, conformément aux diverses assurances sociales et textes de loi en vigueur.

**Nombre de périodes enseignées : 30**

### Informatique Excel I

---

#### Objectifs généraux

Apprendre à utiliser un tableur (notions de base)

**Nombre de périodes enseignées : 36**

### Word & correspondance II

---

#### Objectifs généraux

Ce cours va permettre à l'étudiant d'utiliser les fonctions standards plus avancées du logiciel Microsoft Word.

**Nombre de périodes enseignées : 20**

## 4 Descriptif des cours semestre Généraliste 5 & Professionnel 4

### Communication II

---

#### Objectifs généraux

La communication est une matière essentielle pour assurer sa réussite professionnelle et privée. Alors que le semestre 1 a pour vocation de former les étudiants aux bonnes techniques de communication orale et écrite, notamment avec une formation et un test spécifique sur PowerPoint, le semestre 5 va aller plus loin. En effet durant ce semestre les étudiants vont apprendre un nouveau logiciel de présentation (Prezi) faire eux même leur video pitch et s'entraîner pour leur présentation individuelle de TDD devant un jury en fin de semestre.

**Nombre de périodes enseignées : 34**

### Droit II

---

#### Objectifs généraux

- Familiariser les étudiants avec quelques notions juridiques de base.
- Informer les étudiants sur l'environnement institutionnel et judiciaire suisse.
- Permettre aux étudiants de comprendre la nature juridique d'un problème spécifique ou d'ordre professionnel.
- Permettre aux étudiants de cerner les risques et les conséquences de tel ou tel acte juridique.

**Nombre de périodes enseignées : 15**

### Gestion de carrière III

---

#### Objectifs généraux

Au terme de l'enseignement de la branche Gestion de Carrière III, l'étudiant devrait savoir quelles démarches entreprendre pour trouver son dernier stage en Suisse ou à l'étranger.

**Nombre de périodes enseignées : 5**

## Gestion d'entreprise - Entrepreneuriat II

---

### Objectifs généraux

Dans un environnement compétitif, l'étudiant doit maîtriser les diverses facettes de la gestion d'une entreprise, notamment :

- la gestion des ressources humaines
- la gestion financière
- le marketing
- la production

et ceci dans un environnement local, national et international.

Dans cette perspective globale, l'étudiant apprendra les principes de conduite d'une entreprise et il connaîtra l'environnement dans lequel elle évolue.

Faire le lien avec les cours suivis durant les études à l'EHG. Faire l'inventaire de la « boîte à outil » nécessaire pour démarrer son projet ou créer sa propre entreprise

**Nombre de périodes enseignées : 60**

## Gestion financière

---

### Objectifs généraux

A l'issue du cours de Gestion Financière, l'étudiant devra être capable de comprendre, de contrôler, d'évaluer la santé financière d'une entreprise du secteur de l'hôtellerie-restauration et de planifier son activité à court terme.

**Nombre de périodes enseignées : 85**

## Gestion de l'hébergement

---

### Objectifs généraux

En associant les connaissances acquises dans d'autres cours comme la réception, le Housekeeping et la maintenance technique, et après quelques années d'expérience professionnelle, les étudiants comprendront les impératifs liés à la gestion du département de l'hébergement dans un hôtel.

**Nombre d'heures enseignées : 51**

## Gestion des ressources humaines

---

### Objectifs généraux

Au terme de l'enseignement de la branche « Gestion des ressources humaines », l'étudiant doit être capable de maîtriser la gestion des collaborateurs dans le cadre d'une politique globale de l'entreprise et en appliquer les principes pour la conduite des ressources humaines.

**Nombre de périodes enseignées : 64**

## Gestion de la restauration III

---

### Objectifs généraux

Au terme de l'enseignement, l'étudiant doit être capable d'analyser la situation commerciale d'un établissement et d'y apporter les éléments contribuant à une augmentation positive des résultats et des satisfactions.

**Nombre de périodes enseignées : 40**

## Gestion de l'évènementiel II

---

### Objectifs généraux

L'étudiant doit pouvoir répondre à toute demande événementielle, qu'il soit engagé en agence ou en entreprise, comme chef de projet événementiel ou gestionnaire d'événement. Il doit être capable d'élaborer, de planifier et d'organiser des événements de 100 à 1'000 participants à l'aide des outils proposés durant la formation.

**Nombre de périodes enseignées : 30**

## Vente et marketing

---

### Objectifs généraux

Ce cours est donné aux étudiants qui ont suivi le cours de Marketing au 3<sup>ème</sup> semestre de l'EHG et qui ont déjà de bonnes idées de base de ce qu'est le marketing analytique.

À la fin du dernier semestre, l'étudiant doit connaître l'essentiel des outils marketing utilisables par les entreprises de la restauration et de l'hôtellerie.

L'étudiant doit être capable d'élaborer une stratégie de marketing cohérente (produit, présentation, prix, communication et distribution), en fonction d'une entreprise donnée.

Ce cours doit donner des notions pratiques soutenues par des exemples de l'hôtellerie et de la restauration.

**Nombre de périodes enseignées : 51**

## Webmarketing II

---

### Objectifs généraux

L'étudiant doit être capable de :

- Percevoir l'écosystème du web et sa complexité
- Découvrir les outils pour une stratégie web performante
- Mettre en place un plan webmarketing suivant les objectifs fixés
- Utiliser 4 leviers pour augmenter la visibilité de son site internet
- Connaître les outils de gestion des différentes plateformes web
- Comprendre l'écosystème des réseaux sociaux
- Comprendre le Marketing Automation et l'Emailing

**Nombre de périodes enseignées : 40**

## Informatique Excel II

---

### Objectifs généraux

Maîtriser un tableur (notions avancées)

**Nombre de périodes enseignées : 30**