

FORMATION

L'USJ lance ses premiers masters en gestion hôtelière

L'Institut de gestion des entreprises de l'USJ (IGE) offre désormais deux nouveaux masters et une nouvelle licence anglophones pour répondre aux besoins du marché du travail.



Lors du lancement des deux masters, de gauche à droite : Karim Asmar, chef de département du management hôtelier à l'IGE, Père Salim Daccache, recteur de l'USJ, Avédís Guidanian, ministre du Tourisme, Nizar Alouf, représentant le syndicat des propriétaires d'hôtel, et Joe Chéhab, directeur de l'IGE.

Maud MAHFOUZ

Deux masters en gestion hôtelière, respectivement en « Luxury and lifestyle » et en « Lebanese and Mediterranean gastronomy and lifestyle », et une nouvelle licence en « Culinary arts and restaurant management » sont les nouvelles formations introduites par l'IGE pour la rentrée en cours. La licence, étalée sur trois ans, forme les étudiants « aux diverses cuisines internationales et à la gestion des cuisines, à travers les techniques culinaires les plus récentes », précise Karim Asmar, chef du département du management hôtelier de l'IGE. La formation comprend 1 700 heures de cours culinaires et 20 semaines de stages spécialisés.

Les deux masters, eux, s'étalent sur quatre semestres. Ils partagent un tronc commun qui comprend des cours de management, des cours spécifiques aux spécialités choisies et des projets personnels au choix, tel un mémoire. L'un des cours communs aux deux masters est par exemple « Packaging and merchandizing in the hospitality industry », ou comment envisager des paquets de commandes à tous les niveaux, techniques, ventes, etc. « Le premier but des masters est de cibler des gens qui ont l'expérience du terrain et qui choisissent de se spécialiser, mais pas exclusivement. Des étudiants qui viennent d'obtenir

leur licence peuvent y accéder. Nous envisageons également de donner la chance d'y avoir accès à des personnes issues de tous les domaines », souligne Karim Asmar avant d'ajouter : « Il y a beaucoup de demandes pour de telles spécialisations, et bon nombre d'étudiants voyagent pour poursuivre de telles formations. Alors pourquoi ne pas les former au Liban ? »

L'une des particularités de ces trois nouvelles formations est qu'elles sont dispensées en anglais. Pourquoi ce choix ? L'IGE a intégré en mai 2016 l'Institut Paul Bocuse-Worldwide Alliance qui regroupe certaines des plus prestigieuses écoles de management de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires du monde et qui établit des programmes d'échange permettant aux étudiants concernés de gagner une expérience internationale. « La langue anglaise contribue à ces échanges », estime Karim Asmar.

Préserver le patrimoine culinaire libanais

Comme son nom l'indique, le master en luxe et mode de vie vise l'hôtellerie de luxe, la gestion de l'environnement de la clientèle de luxe dont les demandes diffèrent de la clientèle basique. « C'est tout une autre façon de réfléchir. Il s'agit de répondre aux besoins de ce type de clientèle », explique M. Asmar. Comment définit-il un mode de vie ? « Il s'agit de tout un univers qui en-

cadre un produit vendu ou un service effectué. »

Le second master, relatif à la gastronomie libanaise et méditerranéenne, contribue à initier les mastérants à la « vraie » identité culinaire libanaise, et ce pour booster leur créativité à partir d'une identité bien acquise. Il s'agit principalement, comme l'explique M. Asmar, de former des développeurs de franchise, gérants et entrepreneurs de projets d'agro-tourisme.

« La plupart des chefs libanais ont tendance à s'orienter vers la cuisine internationale. Avec aujourd'hui un retour vers la gastronomie libanaise, qui devrait être accompagné d'un savoir-faire et d'une connaissance des spécialités libanaises et de leur histoire. Alors que les chefs étrangers s'intéressent méticuleusement à la cuisine libanaise et étudient les vraies techniques culinaires libanaises et les origines des plats libanais, le besoin de redécouvrir notre patrimoine culinaire s'impose. Il faut connaître la base qui se perd », conclut M. Asmar.

Page
Campus
En partenariat
avec

