

HOSPITALITY & CATERING TRAINING CENTRE (HCTC)

***Passeport pour l'insertion socio-professionnelle
des jeunes Karens Thailandais***

Mae Sot, Thaïlande



RAPPORT FINAL JAN & OSCAR FOUNDATION - AVRIL 2023

I. PRESENTATION DU PROJET

Le HCTC : une formation professionnalisante de 2 ans

L'IECD et son partenaire local **Tak Border Child Assistance Foundation** (TBCAF) ont lancé le projet HCTC en 2009 pour **combler le manque d'opportunités éducatives accessibles aux jeunes défavorisés Karens** de la région de Maesot en Thaïlande (lien vers la [vidéo de présentation](#) du HCTC).

Chaque année, **l'école accueille et forme 30/35 nouveaux jeunes étudiants**. Vivants sur place en internat, les jeunes sont formés pendant 2 ans aux principaux métiers de l'hôtellerie-restauration : cuisine, service en salle, réception, service d'étage et boulangerie française. **Les jeunes étudient aussi l'anglais et reçoivent une formation générale et humaine** pour leur permettre de devenir des adultes épanouis, responsables et leaders dans le développement de leur communauté.

Un accent particulier est mis sur **les savoir-faire et la pratique**, grâce au restaurant et à la boulangerie d'application, *The Passport*, ainsi que pendant le stage de fin d'étude de 6 mois réalisé chez des partenaires professionnels répondant aux grands standards de l'hôtellerie-restauration (Restaurant J'aime 1* Michelin à Bangkok, So Bangkok, Hyatt Regency Phuket, etc.).

Chiffres clés – Janvier 2023



Notre impact en quelques mots

Depuis sa création il y a 13 ans, **le HCTC a offert une opportunité unique à 303 jeunes (promotions 1 à 12 – avril 2023), dont 55% de filles, de recevoir une éducation et une formation complète en hôtellerie et restauration**. Ces élèves sont sélectionnés sur la base de leur motivation et de critères socio-économiques ; leur scolarité est en majeure partie gratuite, et les familles qui en ont les moyens sont invitées à verser une petite contribution pour l'internat.

L'impact indirect sur ces 303 familles, soit environ 1360 individus, est aussi très significatif. Après l'obtention de leur diplôme, nous observons que les revenus des familles des anciens élèves augmentent de plus de 50% grâce aux transferts de fonds réguliers que les étudiants envoient à leurs proches. Le plus souvent, les diplômés redistribuent une partie de leur salaire directement à leur famille, pour les aider dans leurs dépenses quotidiennes et, dans certains cas, offrir une éducation plus poussée à leurs propres frères et sœurs.



II. BILAN DE L'ANNEE SCOLAIRE MAI 2022-AVRIL 2023

Grâce au soutien de la Fondation Jan & Oscar via le financement de 10 bourses pour les jeunes en 2^{ème} année, le HCTC peut continuer à offrir une formation professionnalisante de qualité à l'ensemble des élèves de l'école. Voici quelques points marquants de cette année scolaire (mai 2022- avril 2023).

1. Mai 2022 : accueil de 33 nouveaux élèves

Au mois de mai, 33 nouveaux jeunes ont intégré le HCTC, 16 filles et 17 garçons. Ils sont les premiers avec les élèves de 2^{ème} année à bénéficier du nouveau module de boulangerie et à pouvoir pratiquer dans le nouveau laboratoire créé grâce au soutien de la fondation Jan & Oscar en 2021-2022.

Au même titre que le curriculum en boulangerie-viennoiserie, l'ensemble des matières générales et techniques enseignées ont été revues et les curricula rénovés avec la participation de l'ensemble de l'équipe pédagogique du HCTC et du siège de l'IECD.

2. Une formation de qualité en hôtellerie-restauration et en boulangerie

Le module de boulangerie se compose de 8 sessions de 8h de cours par semaine (2h de théorie et 6h de pratique) en groupe de 6 ou 7 jeunes. La formation est volontairement organisée en petits groupes pour permettre à chacun de découvrir et de se familiariser avec l'ensemble du matériel professionnel du laboratoire de boulangerie.

Chaque vendredi et samedi, les élèves pratiquent dans le restaurant et la boulangerie d'application pour les clients du restaurant. Les rotations leur permettent à tous de se

former sur l'ensemble des modules : service en salle, pâtisserie, accueil clientèle, cuisine et maintenant boulangerie. Les diners s'accompagnent toujours de pain, préparé par les étudiants.

Après 1 an de mise en œuvre, le nouveau module de boulangerie est un succès éducatif : deux jeunes sont partis en stage dans une boulangerie française reconnue à Bangkok au mois d'octobre, certains jeunes de première année ont déjà exprimé leur désir d'effectuer leur stage en boulangerie et les résultats des premiers examens sont très encourageants.



3. Stages : une insertion professionnelle réussie !

✓ **100% de réussite en stage (Octobre 2022 – Mars 2023)**

Charlotte Mouginot, nouvelle directrice du HCTC a effectué deux missions à Bangkok (juillet et septembre) pour renforcer les liens avec les partenaires hôteliers. L'objectif était de discuter du placement des jeunes en stage et des besoins en emplois des différents établissements. Début octobre, les 28 élèves (promotion 11) sont partis en stage pour une durée de 6 mois :

- 12 à Bangkok (So Bangkok, Amantee, une boulangerie française reconnue dans le secteur, Restaurant J'aime 1* Michelin, etc.)
- 12 dans les lieux touristiques (Hyatt Regency Hua Hin, Hyatt Regency Phuket, Soneva Kiri, etc.)
- 4 à Chiang Mai (Anantara Chiang Mai, Restaurant Terra)



Restaurant J'aime by Jean-Michel Lorrain



Hyatt Regency Hua Hin

Lors des visites de stages, l'équipe du HCTC prend le temps de faire le point avec chaque étudiant, mais aussi de rencontrer les anciens élèves travaillant dans les mêmes lieux. Cela permet de garder du lien avec les alumni et de les aider s'ils expriment un besoin d'appui (refaire un CV, les mettre en lien avec un partenaire s'ils cherchent un nouvel emploi, etc).

Ainsi, **88 % des jeunes diplômés en avril 2022 travaillent, depuis lors, dans le secteur de l'hôtellerie-restauration et, toutes promotions confondues, 64% des alumni sont en emploi** (chiffres d'octobre 2022).

Fin mars 2023, **les 28 élèves ont passé leur soutenance de stage au HCTC et tous ont été diplômés avec succès.** La soutenance de stage est un moment privilégié pour le jeune qui explique devant un jury de professeurs et les élèves de première année les éléments importants de son expérience.

✓ **93% d'insertion professionnelle à leur remise de diplôme (promotion 11)**

À la suite de leur remise de diplôme début avril, **93% des jeunes issus de la promotion 11 ont déjà pu accepter un premier emploi de qualité dans l'hôtellerie-restauration.** Ils travaillent maintenant chez Hyatt Regency Hua Hin, Grand Hyatt Erawan Bangkok, Soneva Kiri, et dans des restaurants gastronomiques à Bangkok, Chiang Mai et dans les îles du Sud. Grâce au travail important effectué par la responsable des stages & premier emploi, **chaque élève a pu être accompagné pour choisir, se préparer et passer les entretiens qu'il souhaitait.** Deux élèves seulement n'ont pas encore débuté un emploi : Teerapong (soucis de santé en ce moment) et Kesorn (Elle passe des entretiens à Maesot car ses papiers ne lui permettent pas de travailler en dehors de la région). Nous les accompagnons tous les deux dans leur parcours et les aidons activement à trouver l'emploi qui leur convient.



Remise de diplôme le 4 avril 2023 – promotion 11

4. Lancement de la boulangerie d'application

Afin de permettre aux étudiants de pratiquer régulièrement, le HCTC a complété son offre d'application. Au mois d'octobre 2022, *The Passport restaurant* est devenu *The Passport restaurant & french bakery*. Nous proposons les produits de boulangerie en BtoC sur commande, à destination d'une clientèle locale à Maesot, ainsi qu'en BtoB dans les nombreux coffee-shops de Maesot.

L'étude de marché que nous avons effectuée à Maesot, mais aussi à Bangkok, démontre l'attrait grandissant des Thaïlandais pour la viennoiserie. Le croissant est devenu un « must-have » des coffee shops dans toute la Thaïlande.

Après cinq mois d'opérations, la tendance est très encourageante. Le chiffre d'affaires a doublé entre décembre 2022 et février 2023, et les clients BtoB sont très intéressés par le projet.



5. Adaptation de l'entreprise sociale aux nouveaux besoins

A la suite des résultats de l'étude de faisabilité menée pour la construction d'une nouvelle salle de séminaire et fort des dernières études du marché local, nous avons adapté le développement de l'entreprise sociale. Les demandes du marché ont évolué depuis la fin de la crise du covid et de nouvelles salles de conférences/réunions émergent à Maesot. L'idée est de pouvoir leur proposer une offre de catering leur permettant de se différencier sur le marché local. Cela permettra aux jeunes de faire croître leurs compétences et de proposer notre gamme de produits de boulangerie-viennoiserie en format catering à nombre d'entre eux.

Nous venons de débiter la rénovation du restaurant d'application fin mars 2023. Cela nous permettra, entre autres, d'ouvrir en plus 5 jours par semaine, en journée dans un format brasserie. L'objectif principal est de permettre aux étudiants de pratiquer plus régulièrement et de diversifier leurs compétences (format restaurant gastronomique vendredi et samedi soir et brasserie-boulangerie-coffee shop en journée). Cette nouvelle entité *The Passport restaurant & french bakery* nous permettra aussi de continuer à renforcer le modèle économique de l'école.

6. TOT : formation des formateurs

A l'automne, nous avons accueilli Jean-Baptiste Ballot pour 3 mois. Boulanger de formation, Jean-Baptiste a travaillé pendant plus de 2 ans comme formateur pour la Boulangerie Française à Yangon (projet IECD – Myanmar).

Sa venue avait plusieurs objectifs : former Chinnarat (formateur en boulangerie-viennoiserie du HCTC) sur le développement de nouveaux produits de boulangerie et s'assurer du bon déroulement du curriculum. Chinnarat est passionné par la boulangerie.

Cette formation lui a permis de développer de nouvelles compétences techniques mais aussi pédagogiques. La transmission des compétences par la pratique régulière est une des clés du succès de ce nouveau module.

Quentin Philippe, expert boulangerie IECD, continue également d'accompagner Chinnarat au quotidien depuis le Vietnam. Il le soutient dans les contenus et méthodes pédagogiques ainsi que dans le développement de ses propres compétences techniques. Lors de sa venue au HCTC au mois de novembre, Quentin a aussi pu évaluer la mise en place du curriculum auprès des jeunes et soutenir le lancement de la boulangerie d'application (*the Passport french Bakery*).

7. Evènements marquants de l'année 2022-2023

LE GALA DE CHARITE DES DISCIPLES D'ESCOFFIER

07 décembre 2022

Grâce au soutien que nous apporte l'association des Disciples d'Escoffier Thaïlande, 8 étudiants ont pu représenter le HCTC à leur gala de charité à la Résidence de l'Ambassadeur de France. Ce fut une expérience très enrichissante pour eux que de servir avec l'équipe du Mandarin Oriental et de cuisiner avec certains des meilleurs chefs de Thaïlande !



LE HCTC AUX 110 ANS DE L'ALLIANCE FRANCAISE BANGKOK

09 décembre 2022

9 étudiants de première année ont eu la chance de pouvoir servir lors de la soirée d'ouverture du 110^{ème} anniversaire de l'Alliance française de Bangkok avec l'école culinaire Le Cordon Bleu Dusit. Ce fut pour eux une belle opportunité d'apprentissage et un évènement exceptionnel. C'était, pour la plupart d'entre eux, leur première fois à Bangkok.



III. PERSPECTIVES 2023-2024

Maintenir une haute qualité de formation

- **100% des jeunes qui valident des compétences dispensées au HCTC** (nouveau curriculum sur 2 ans) ainsi que la formation complémentaire en boulangerie
- **35 nouveaux jeunes recrutés en mai 2023**

Assurer l'intégration en emploi des jeunes et le suivi des anciens

- **100% des jeunes sont placés en stage** grâce à un réseau d'employeurs renforcé et dynamique
- **90% des jeunes en emploi dans le secteur** à leur sortie d'école, trois mois après leur remise de diplôme
- **100% des anciens élèves qui ont perdu leur emploi et volontaires** recevront un suivi personnel pour leur permettre d'accéder à un nouvel emploi de qualité

Développement des structures d'application

- **Rénovation du restaurant et ouverture 5 jours par semaine** pour permettre aux étudiants de pratiquer quotidiennement le service, la cuisine et la boulangerie
- Développement des revenus pour **renforcer la pérennité financière de l'école** et l'autofinancement des structures d'application en 2024

Renforcer la visibilité et le rayonnement de l'école

- **Participer à des événements de prestige** favorisant l'exposition des étudiants
- **Augmenter le nombre d'établissements partenaires** pour le placement en stage et en emploi des étudiants



IV. RAPPORT FINANCIER 2022-2023

Votre don de 21 552 € a permis de financer une année de scolarité de qualité au HCTC pour 10 jeunes karens issus d'un milieu défavorisé. Veuillez trouver ci-dessous le récapitulatif du budget pour cette année scolaire (mai 2022 à avril 2023).

ANNEE SCOLAIRE : MAI 2022 - AVRIL 2023 (EUROS)

Category	COST FOR 65 STUDENTS EUROS	COST FOR 10 STUDENT EUROS	Amount spent in 22/2023	Remaining 22/23
Human resources (training and school's life)	53 000 €	8 154 €	8 154 €	- €
Assistant tutoring, social affairs	8 200 €	1 262 €	1 262 €	- €
Project Supervisor	15 400 €	2 369 €	2 369 €	- €
Technical training instructors	15 500 €	2 385 €	2 385 €	- €
Teachers General education	8 500 €	1 308 €	1 308 €	- €
Logistics coordinator & driver	3 400 €	523 €	523 €	- €
Dormitory and School life manager	2 000 €	308 €	308 €	- €
Dormitory & Office	48 200 €	7 415 €	7 415 €	- €
Canteen	31 440 €	4 837 €	4 837 €	- €
Student's medical expenses	2 190 €	337 €	337 €	- €
Stationary and educational fees	5 820 €	895 €	895 €	- €
Maintenance and dormitory furniture	3 350 €	515 €	515 €	- €
External services (insurance, water, electricity and internet)	5 400 €	831 €	831 €	- €
Training	25 550 €	3 931 €	3 931 €	- €
Training consumables	16 250 €	2 500 €	2 500 €	- €
Energy (water, utilities)	3 400 €	523 €	523 €	- €
Uniforms	3 300 €	508 €	508 €	- €
Equipments	2 600 €	400 €	400 €	- €
School event	600 €	92 €	92 €	- €
Extra curriculum activities	600 €	92 €	92 €	- €
IECD administration fees (10%)	12 735 €	1 959 €	1 959 €	- €
TOTAL 1 - STUDENTS' TRAINING COSTS	140 085 €	21 552 €	21 552 €	- €

Scholarship for 10 students funded by Jan & Oscar - may 2022 - April 2023	21 552 €
---	----------

V. PROPOSITION & BUDGET 2023-2024

Le HCTC recherche actuellement un soutien externe pour son programme de bourses d'études. Pour cette année 2023, nous avons déjà obtenu des engagements de soutien pour environ 65% de nos nouveaux étudiants qui débiteront ce programme d'étude de 2 ans à la rentrée (mai 2023).

Dans ce contexte, le HCTC s'adresse de nouveau à la fondation Jan & Oscar avec une proposition qui répondrait à cette priorité : contribuer au maintien d'un enseignement de qualité au HCTC en offrant une bourse à 10 jeunes défavorisés issus des communautés Karens du Nord-ouest de la Thaïlande. Les bourses couvrent à la fois les coûts directs et indirects liés à leur formation et à leur vie quotidienne en tant qu'internes.

COÛTS DE FORMATION HCTC - 2023/2024 (in EUROS)

Catégories	Cout pour 65 jeunes	Cout pour 1 jeune
Ressources humaines	77 853 €	1 198 €
Enseignants, formateurs et resp. pensionnat x10	77 853 €	1 198 €
Pensionnat & vie d'école	60 578 €	932 €
Cantine	32 100 €	494 €
Dépenses médicales des étudiants	2 400 €	37 €
Frais de petits équipements - éducation	5 900 €	91 €
Maintenance et équipement des dortoirs	4 600 €	71 €
Formations complémentaires (Disciples d'Escoffier, etc)	8 778 €	135 €
Uniformes	3 600 €	55 €
Equipements et outils pédagogiques	3 200 €	49 €
Evènements d'école	3 900 €	60 €
Activités extra scolaires	3 900 €	60 €
IECD frais d'administration (10%)	14 233 €	219 €
TOTAL 1 - COUT DE LA FORMATION	156 564 €	2 409 €

TOTAL CURSUS : bourses d'études pour 10 étudiants en année 1 (Mai 2023 à avril 2024)	24 087 €
---	-----------------



MERCI DE VOTRE SOUTIEN !

Charlotte Mougnot

HCTC Director - Thailand Country Representative for the IECD

+66 (0) 91 050 4678 / charlotte.mougnot@iecd.org