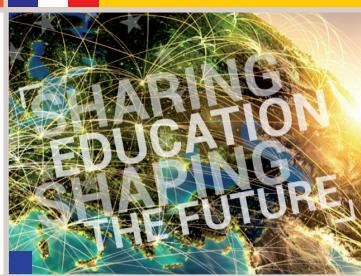


EHL

Ecole Hôtelière du Lyonnais

ehlyonnais.com



L'EHL, Ecole Hôtelière du Lyonnais, est un centre de formation situé à Villeurbanne, en France. L'école offre des formations professionnelles qualifiantes dans les domaines de l'hôtellerie, la restauration, la pâtisserie, les vins et les spiritueux.

L'EHL accorde en effet beaucoup d'importance à la **professionnalisation** : c'est pourquoi l'école a fait le pari de l'alternance, gage de qualité aux yeux des recruteurs.

L'EHL développe d'ailleurs une **pédagogie active** axée sur la maîtrise des connaissances théoriques, l'acquisition des savoir-faire, et l'expérience professionnelle en entreprise.

Enfin, l'EHL s'investit dans la recherche d'entreprises de ses étudiants : elle a su développer un réseau d'entreprises partenaires qui offrent de belles opportunités

La FEDE est une OING – Organisation Internationale Non Gouvernementale, institution supranationale, créée en 1963 et dotée du statut participatif et dotée du statut participatif auprès du Conseil de l'Europe.

Elle fédère un réseau international de plus de 500 établissements d'enseignement supérieur et professionnel, dans 35 pays et sur 4 continents qui partagent un projet commun d'excellence académique, d'innovation pédagogique, de recherche scientifique et d'ouverture au monde.

La FEDE délivre 150 diplômes européens accessibles en anglais et en langue nationale, du Foundation Degree, Bachelor européen, Mastère européen jusqu'au DBA Doctorate of Business Administration. La FEDE compte un réseau international de plus de 180 000 diplômés.



FILIÈRES ET DIPLOMES

Filières et diplômes FEDE

09. Tourisme, Hôtellerie, Restauration, Loisirs

Formations et certificats

- **Restauration** : cuisinier, chef de cuisine, serveur, agent de restauration, assistant(e) d'exploitation, pizzaiolo

- **Hôtellerie** : réceptionniste, gouvernante, employé(e) d'étage, assistant(e) manager

Autres formations

- Conseiller en sommellerie



LANGUES D'ENSEIGNEMENT

Français



VIE ASSOCIATIVE

- BDE, Sport, Culture
- Association Junior Entreprise (rémunération de projet)

LES + DE L'ÉCOLE

- Cours dispensés par des intervenants qualifiés et professionnels
- Cursus combiné entre théorique et pratique
- Immersion instantanée au sein du monde professionnel
- Un enseignement personnalisé en fonction des personnalités des étudiants : L'apprentissage par le plaisir
- Cursus en Alternance
- Large réseau de partenaires professionnelles
- Aide et participation aux frais de scolarité des étudiants.



CHIFFRES CLÉS

9 enseignants

Date de création : 1994

1 campus

■ Accréditations et certification qualité autres que ceux de la FEDE : Pôle Emploi, Le réseau des Missions Locales, Garantie Jeunes, Réseau E2C, EPIDE

i INFOS PRATIQUES

4 Rue Louis Adam
69100 Villeurbanne
FRANCE

+33 (0)4 78 85 14 15
contact@ehlyonnais.com



INFOS RÉGION

Transports

Bus : 70, C2, C3, C6
Métro : A, B

Tourisme

www.france-voyage.com/villes-villages/villeurbanne-27533.htm

Collectivités

www.cohesion-territoires.gouv.fr/villeurbanne/69266

Le Sport

www.osvilleurbanne.com

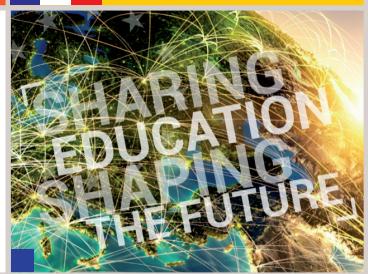


Federation for EDUCATION in Europe
Fédération Européenne Des Ecoles

EHL

Ecole Hôtelière du Lyonnais

ehlyonnais.com



EHL, Ecole Hôtelière du Lyonnais, is a training centre based in Villeurbanne, France. The school offers block release training in hospitality, catering, pastry, wine, and spirits.

EHL places emphasis on **professionalization**: for this reason, the school has embraced block release training, a guarantee of quality in the eyes of recruiters.

EHL has indeed developed an **active pedagogy** focused on mastering theoretical knowledge and acquiring both expertise and working experience within companies.

Finally, EHL has devoted a great deal of efforts to **finding companies** for its students: it has been able to develop a network of partner businesses offering great opportunities for professionalization contracts.



PROGRAMMES AND DEGREES

FEDE Programs and Degrees

09. Tourism, Hospitality, Catering and Leisure

Training and certificates

■ **Catering:** cook, chef, waiter, catering agent, operating assistant, pizzaiolo

■ **Hospitality:** receptionist, housekeeper, floor clerk, assistant manager

Other programs and certificates proposed by the school

■ Sommelier consultant



TEACHING LANGUAGES

French



CAMPUS LIFE

BDE, Sport, Culture

Junior Business Association (work projects compensation)

i PRACTICAL INFOS

4 Rue Louis Adam
69100 Villeurbanne
FRANCE

+33 (0)4 78 85 14 15
contact@ehlyonnais.com



INFORMATION ON THE LOCAL AREA

Transports

Bus: 70, C2, C3, C6

Underground: A, B

Tourism

www.france-voyage.com/villes-villages/villeurbanne-27533.htm

Local government

www.cohesion-territoires.gouv.fr/villeurbanne/69266

Local sport team

www.osvilleurbanne.com

STRENGTHS OF THE INSTITUTION

- Courses delivered by experts
- Combination of both theory and practice
- Instant immersion into the professional world
- Personalized teaching based on students' personalities: learning through pleasure
- Block release trainings
- Wide network of business partners and contribution to students' tuition fees



KEY FIGURES

9 teachers

Date of creation: 1994

1 campus

■ Accreditations and quality certification other than those of the FEDE: Pôle Emploi, Le réseau des Missions Locales, Garantie Jeunes, Réseau E2C, EPIDE



Federation for EDUCATION in Europe
Fédération Européenne Des Ecoles