



ZOOM SUR VATEL

Fondé par Alain SEBBAN en 1981, Vatel est aujourd'hui le premier groupe mondial de l'enseignement du management de l'hôtellerie avec 55 écoles dans 32 pays et 9 000 étudiants sur 4 continents. Karine SEBBAN-BENZAON est Présidente du Groupe Vatel depuis le 1^{er} octobre 2023. Elle succède ainsi à son père.

Les valeurs, dispensées par Vatel et partagées par 45 000 diplômés, sont le partage, l'ouverture, l'engagement, le respect et la bienveillance.



HOTEL & TOURISM
BUSINESS SCHOOL

VATEL BUSINESS SCHOOL

Classée 1^{ère} en France dans sa catégorie¹ par QS World University Rankings, l'école se développe à Nantes.

Vatel Business School a ouvert son campus nantais² en 2018. L'école prépare les cadres opérationnels et dirigeants ainsi que les entrepreneurs de l'hôtellerie et du tourisme. « Dans un contexte tendu sur le marché de l'emploi des métiers de l'hôtellerie, les professionnels recherchent aujourd'hui de jeunes passionnés qui, non seulement, sont opérationnels mais qui ont aussi envie de poursuivre une carrière solide et enthousiasmante » explique Nathalie BELLEC, la responsable des admissions de Vatel Nantes. « Cette rentrée rassemble 3 promotions de 25 étudiants par classe : 80 en MBA et 120 en Bachelor. En septembre 2024, nos effectifs vont augmenter. Il nous faudra ouvrir de nouvelles classes. » conclut Nathalie BELLEC.

1. Catégorie Hospitality & Leisure Management.

2. Place Clémence LEFEUVRE - Ile de Nantes.

L'ouverture internationale pour fer de lance

Depuis sa création en 1981, Vatel s'est développée en France et à l'international avec plus d'une cinquantaine d'établissements qui forment aujourd'hui quelque 9 000 étudiants qui, où qu'ils soient, alternent enseignement théorique et expérimentation auprès de vrais clients. « L'intérêt de Vatel, c'est l'ouverture à l'international. L'étudiant peut rejoindre le programme d'échange Marco Polo et suivre sa 2^{ème} et/ou sa 3^{ème} année dans une autre école Vatel dans le monde. A minima, il devra effectuer son stage de 2^{ème} année dans un pays anglophone. » décrit Véronique HASSELWEILER, directrice de la communication du groupe Vatel. « Nos étudiants sont de jeunes passionnés. Ils ont le sens de l'accueil, le goût de « faire plaisir ». Les relations humaines leur sont essentielles. Nous les aidons à développer toutes ces prédispositions à l'école. Au cours de leurs stages et de leurs voyages, ils vont aussi acquérir des qualités d'ouverture au monde, à d'autres cultures, d'autres manières de penser et donc des atouts indispensables au management de l'hôtellerie et du tourisme. » souligne Véronique HASSELWEILER.

Une formation où l'expérimentation est reine

Durant 3 ans et dès son entrée en 1^{ère} année de Bachelor à Vatel Nantes, l'étudiant alterne semaine de théorie et semaine d'expérimentation dans les structures d'application pratique, au sein de l'école. Il passe à tous les postes en restauration et hébergement et s'exerce aux métiers de ceux qu'il aura à manager plus tard. Au fur et à mesure, il prend plus de responsabilités : alors qu'il s'exerce aux tâches en 1^{ère} année, en 2^{ème} année il supervise, en 3^{ème} année il dirige une équipe. Face à de vrais clients, ce sont des conditions idéales pour développer les qualités d'un bon manager.

Vatel Nantes, une école, un café, un restaurant et des salles de séminaires au coeur de l'île de Nantes

La particularité de Vatel ? Accueillir de vrais clients au café, au restaurant et dans les salles de séminaires attenants à l'école. Les étudiants expérimentent en conditions réelles les métiers de ceux qu'ils encadreront. Au café Vatel, ils proposent une restauration légère, faite maison, toujours à base de produits locaux de saison. Dans les salons de réception du restaurant Vatel, ils peuvent accueillir jusqu'à 380 personnes. Modulables, ces salons se transforment en salles de séminaire, espaces de conférence ou de banquet. Enfin, au restaurant Vatel, les étudiants proposent une carte gourmande, entre cuisine du monde et traditionnelle française, orchestrée par le chef Éric POUTOT. Composée de 4 menus, elle suggère de choisir un biscuit curcuma au Curé Nantais, une chiffonnade de saumon fumé, des pois cassés façon risotto, une viande ou un poisson selon arrivage. Le restaurant Vatel est le seul sur la ville de Nantes à proposer une kyrielle de 16 desserts différents, tous faits maison.

Informations : 02 28 49 20 64