



Savignac, le samedi 26 juin 2010  
POUR DIFFUSION IMMEDIATE

## Communiqué de presse

### **Ecole Supérieure Internationale de Savignac 21e cérémonie de remise des diplômes**

Promotion 4 - Bachelor of Arts in Hospitality Management  
Promotion 1 – European Bachelor in Hospitality Management  
Promotion 21 – MBA in Hospitality Management, parrainée par Yannick ALLENO

Le vendredi 25 juin 2010 14h30  
dans le parc du Château de Mayac

Chaque année, l'Ecole de Savignac sollicite une personnalité du secteur qui devient ainsi le parrain ou la marraine de la promotion du MBA. Monsieur **Yannick Alléno**, chef de cuisine du très renommé Hôtel Le Meurice et président du groupe portant son nom, a répondu favorablement à cette demande et devient ainsi le parrain de la promotion 21 du MBA in Hospitality Management.

Quant à lui, **M. Yves Dumont**, en sa qualité de Président de l'Observatoire Economique du Champagne, administrateur de sociétés, tout récemment nommé Président du Comité des Rémunérations et Nominations de la chaîne hôtelière Relais & Châteaux, a été choisi par la co-direction de l'Ecole pour présider le jury des soutenances de cette même promotion.

#### **Bilan de l'année et taux de réussite**

Depuis 22 ans l'Ecole de Savignac s'est construite autour de deux objectifs :

- atteindre le niveau clairement supérieur de formation qu'exigeait le besoin du secteur en managers de plus en plus qualifiés ; et
- divulguer les valeurs fondamentales, mais bien souvent négligées ailleurs, des métiers de service.

Le bilan de l'année qui se termine est des plus favorables et le taux de réussite 100% de chaque filière confirme l'atteinte du premier objectif. M. Yves Dumont, président du jury des soutenances, a établi le parallèle entre les valeurs inculquée aux étudiants à travers la philosophie de l'Ecole et les valeurs qui sont intrinsèques au métier de l'hôtellerie-restauration, à savoir : ouverture d'esprit, sens des responsabilités, convivialité, solidarité, don de soi et esprit d'entreprise.

#### **Remise des prix aux meilleurs étudiants – 21e promotion du MBA in Hospitality Management**

Ont été distingués pour :

- Major de promotion : **Mlle Joanna Gell** (moyenne de 16,28/20)
- Les meilleures soutenances :
  - Pour la pertinence de son analyse et la qualité de sa réflexion sur le monde de l'entreprise : **Mlle Joanna Gell** (Médiance) ;
  - Pour son professionnalisme, son sens du service, sa générosité et son ouverture aux autres : **M. Mario Eid** (Groupe Partouche)
- Le Prix de l'Intérêt pour les Enjeux Economiques et Financiers : **M. Julien Barré** (Sofitel Paris Le Faubourg)
- Le Prix de l'Ouverture à l'International : **M. Quentin Laferté** (Sofitel Hyland Shanghai)
- Le Prix de l'Analyse Stratégique : **M. Samuel Magnan** (Groupe Yannick Alléno)

### **Une véritable rencontre**

L'Ecole de Savignac, toujours en adéquation avec le monde de l'entreprise et sa région, souhaite également que cet événement constitue une véritable rencontre entre les diplômés, des professionnels du secteur et des élus du département. Sont invités tous les étudiants, les enseignants, le personnel et toutes les partenaires académiques élus les représentants des activités locales et du monde socio-économique qui contribuent au quotidien à développer l'enseignement supérieur en hôtellerie-restauration-tourisme et à soutenir l'Ecole de Savignac dans ses actions.

### **L'Ecole Supérieure Internationale de Savignac**

Savignac propose une formation à Bac +5 en management (MBA in Hospitality Management), cycle court et long, un Bachelor in Hospitality Management (Bac +3) et un Foundation Degree in Hospitality Management (Bac +2). En 2009, une nouvelle formation franco-hispanique-britannique s'est ajoutée à son offre : le European Bachelor in Hospitality Management (Bac +3). Ces trois dernières formations sont agréées par des universités britanniques. Savignac propose ainsi un cursus complet de Bac à Bac+5. Savignac est en osmose avec sa région, l'Aquitaine, où art de vivre et sens de l'hospitalité tiennent une place essentielle. Savignac entretient à l'international un réseau relationnel très riche avec institutions, grandes écoles et universités. Savignac collabore en permanence avec le monde professionnel : la grande majorité des enseignants sont des praticiens. Ils font d'elle un centre de ressources et un lieu de veille dont la mission est d'observer et d'analyser en permanence les multiples évolutions du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

**Contact presse** : Nathalie PARENT – 05 53 05 08 11 – [n.parent@ecole-de-savignac.com](mailto:n.parent@ecole-de-savignac.com)