

ÉCOLE HÔTELIÈRE  
GENÈVE



L'excellence au service d'une profession



# Bienvenue

C'est avec une immense fierté que je vous accueille dans notre établissement, niché à deux pas du prestigieux Palais des Nations de l'ONU sur l'Avenue de la Paix. Pour moi, l'EHG est bien plus qu'une institution éducative: c'est un lieu où les aspirations se transforment en réalité, où chaque étudiant peut découvrir sa passion.

Originaire de Norvège, j'ai parcouru le monde, enrichie par diverses expériences, avant de me consacrer à cette merveilleuse école à Genève. À l'EHG, nous mettons un point d'honneur à offrir une formation pratique de qualité. Je suis fière de la réputation d'excellence que nous avons bâtie et de notre capacité à préparer nos étudiants à des carrières épanouissantes. Avec une vision centrée sur l'innovation et la personnalisation, nous nous efforçons de répondre aux besoins changeants de l'industrie et des nouvelles générations.

Je vous invite chaleureusement à découvrir notre école, que je considère comme un «petit bijou». Rejoignez-nous et embarquez dans cette merveilleuse aventure, où chaque jour offre une nouvelle opportunité d'apprendre, de grandir et de réussir.

Au plaisir de vous accueillir personnellement à l'École Hôtelière de Genève.

Avec toute ma considération,  
Susanne Welle



# Une école centenaire

Fondée en 1914, l'École Hôtelière de Genève (EHG) est l'une des toutes premières écoles hôtelières à avoir vu le jour dans le monde. Institution prestigieuse, à but non lucratif et 100% suisse, elle est idéalement située au bord du lac Léman, au cœur de la Genève diplomatique, à quelques pas du Palais des Nations.

Depuis plus d'un siècle, l'EHG s'est imposée comme une référence mondiale dans la formation hôtelière, offrant un diplôme reconnu internationalement. En 2026, elle célébrera 30 ans de son statut d'École Supérieure, une étape importante dans son développement.

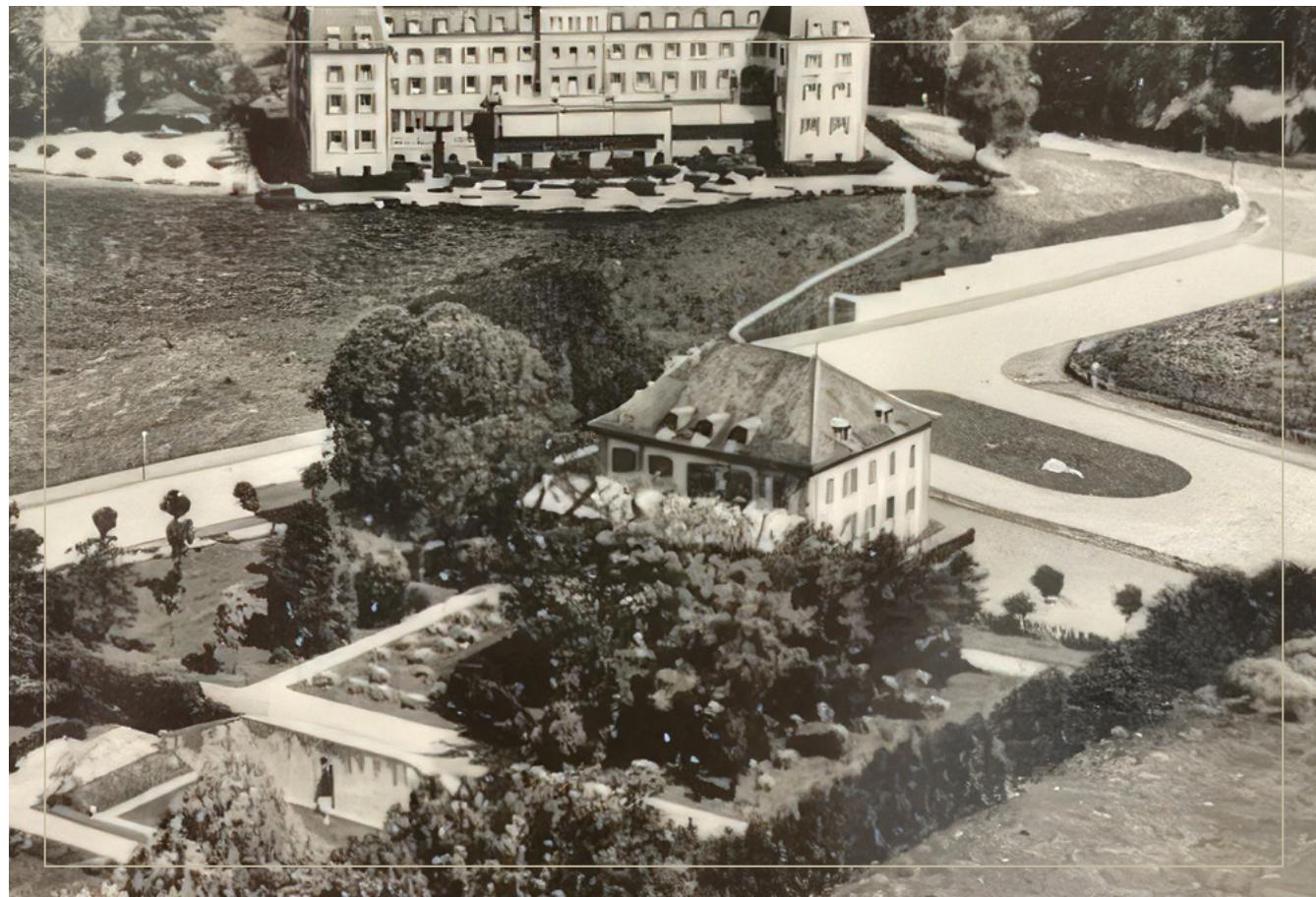
Chaque année, l'EHG accueille 250 à 300 étudiants, répartis sur deux rentrées annuelles et sur l'ensemble des trois années de formation, garantissant ainsi un environnement à taille humaine et un suivi personnalisé.

Son approche associe rigueur académique et excellence pratique, avec un engagement fort en faveur de la responsabilité sociétale (RSE) et de l'innovation, au

coeur de sa stratégie. Ses valeurs – Professionnalisme, Respect, Innovation, Durabilité et Excellence – inspirent au quotidien la formation et la vie de l'école.

Reconnue parmi les 10 meilleures écoles hôtelières au monde, l'EHG prépare les leaders de demain dans l'hôtellerie, la restauration, le luxe, l'événementiel et au-delà, grâce à une pédagogie tournée vers l'avenir et à des partenariats étroits avec les plus grands hôtels et restaurants.

Notre vision est claire: être le pôle de ressources francophone de référence pour la branche Hôtellerie-Restauration.



# L'histoire de l'EHG

1817	Au XVIII <sup>e</sup> siècle, la demeure qui abrite notre école et notre restaurant est une maison de maître campagnarde faisant partie du domaine appelé alors «Le Petit Morillon». En 1817, elle accueille Rodolphe Toepffer, considéré comme l'inventeur de la bande dessinée. Il publie en 1839 «Les amours de Monsieur Vieux-Bois».
1914	Fondée à Neuchâtel en 1914 par Gastrosuisse (21 000 membres), l'École des cafetiers-restaurateurs est l'institut officiel de formation pour l'hôtellerie-restauration en Suisse romande.
1934	Samedi 18 août 1934, la maison de maître (future École Hôtelière) devient un restaurant avec pour enseigne «Auberge du Vieux Bois».
1951	En 1951, l'école s'installe à Genève au 12 avenue de la Paix, dans cette maison de maître qui abrita Rodolphe Töpffer.
1996	En 1996, l'école devient «École Hôtelière de Genève», École Supérieure. Un premier pavillon d'enseignement, puis un deuxième complètent les installations qui allient la beauté et la tradition d'une batisse historique à des infrastructures à la pointe de la technologie.
2014	En 2014, l'École Hôtelière de Genève, sous l'égide de Gastrosuisse, entreprend un grand programme de rénovations et transformations de l'école.
2017	Début 2017, La terrasse et le jardin du restaurant Vieux-Bois ont été entièrement repensés et rénovés. Le Pavillon 1 complètement transformé et rénové accueille la réception et l'administration de l'EHG. De plus un nouveau restaurant a vu le jour, L'Entre'Actes et son Bar. Le bureau des stages Alumni ainsi qu'un nouveau parking ont été créés.
2024	À l'occasion de son 110 <sup>e</sup> anniversaire, l'École Hôtelière de Genève a lancé trois programmes Postdiplôme et a également inauguré sa première Semaine Découverte de l'hôtellerie, destinée aux jeunes de 15 à 18 ans.
2026	L'EHG célèbre avec fierté les 30 ans de son statut d'École Supérieure.

# L'industrie hôtelière

Une personne sur dix dans le monde travaille dans le secteur du voyage et du tourisme. Ce domaine représente près de 330 millions d'emplois aujourd'hui, et devrait en atteindre 449 millions d'ici 2034\*, soit plus de 12 % de la main-d'œuvre mondiale.

Plongez dans un secteur aussi diversifié que les destinations qu'il incarne. Des métropoles animées aux stations balnéaires paisibles, l'hospitalité offre une mobilité inégalée et la possibilité de bâtir une carrière internationale où chaque expérience devient une aventure.

Avant tout, l'hospitalité est une histoire de personnes. C'est un environnement qui développe des compétences transférables hautement recherchées dans de nombreux domaines. L'excellence du service, l'expérience client, le leadership, la gestion d'équipe, la maîtrise financière, la créativité et l'adaptabilité forgent des profils uniques, valorisés bien au-delà de l'hôtellerie: dans la finance, les ressources humaines, l'événementiel, le luxe, le conseil et d'autres industries en quête de talents complets.

À l'ère de l'intelligence artificielle, les soft skills – communication, empathie, intelligence émotionnelle, résolution de problèmes – n'ont jamais eu autant de valeur. Couplées à l'expérience pratique acquise durant la formation, elles rendent les diplômés de l'hôtellerie hautement employables et agiles face à un monde professionnel en constante évolution.

Les étudiants diplômés de l'EHG sont ainsi prêts à construire une grande carrière, armés d'un véritable «couteau suisse» de compétences.

“

*1 personne sur 10 dans le monde travaille dans le secteur du voyage et du tourisme.*

”



**MOBILITÉ INTERNATIONALE**



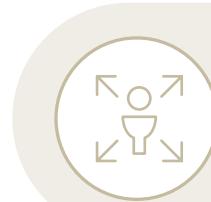
**EXCELLENCE DU SERVICE & EXPÉRIENCE CLIENT**



**SOFT SKILLS**



**EMPLOYABILITÉ**



**CARRIÈRES TRANSVERSALES**

“

*En intégrant l'école, mon rêve était de continuer à voyager et à découvrir le monde, ce que j'ai effectivement pu réaliser par la suite.*

**MICHEL WITTWER**  
Directeur Général du Park Hyatt Zurich



“

*En sortant de l'école, on est déjà bien préparé à affronter la réalité de ce qui se passe dans le monde de l'entreprise.*

**CAROLE HUBSCHER-CLEMENTS**  
CEO de Caran d'Ache





RESTAURANT VIEUX-BOIS

# Étudier en Suisse

Au cœur de l'Europe, la Suisse allie tradition et modernité. Berceau de l'hôtellerie et classée n°1 mondiale en innovation depuis 14 années consécutives, elle offre un cadre unique où excellence académique, sécurité et qualité de vie se conjuguent.

Étudier en Suisse, c'est plonger dans une culture d'excellence, un environnement innovant et une qualité de vie unique. Réputée pour sa sécurité, sa propreté exemplaire, ses trains ponctuels et son système de transports publics parmi les plus fiables au monde, la Suisse incarne le Swiss Made, gage de précision, de fiabilité et de qualité.

Renommée pour ses montres, son chocolat et son sens de l'innovation, la Suisse a su construire une image de perfection reconnue dans le monde entier. À l'EHG, vous profitez de cette réputation et vous vous formez au sein d'une école 100% suisse, à but non lucratif, fièrement Swiss Made, et membre de GastroSuisse, la fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. L'école transmet ainsi les valeurs de rigueur, de fiabilité et d'excellence qui font la force de la marque Suisse.

**BERCEAU MONDIAL  
DE L'HOSPITALITÉ**



**#1 EN INNOVATION  
DEPUIS 14 ANS**



**GENÈVE: 3<sup>e</sup> VILLE  
AU MONDE POUR  
LA QUALITÉ DE VIE**



## Genève: une ville étudiante vibrante et internationale

Entre lac et montagnes, Genève séduit par sa qualité de vie exceptionnelle et sa dimension internationale unique. Capitale de la paix, siège des Nations Unies ainsi que de nombreuses organisations internationales, elle offre aux étudiants une expérience cosmopolite incomparable.

## Vie étudiante dynamique

Plus de 150 nationalités se côtoient à Genève, créant une atmosphère jeune et multiculturelle. Cafés, musées, théâtres et concerts animent le quotidien des étudiants.

## Événements et festivals

Du Salon international de la Haute Horlogerie à la Fête de l'Escalade, la ville vit au rythme d'événements culturels et internationaux tout au long de l'année.

## Un tremplin pour votre avenir

Grâce à ses organisations internationales, ses multinationales et son ancrage dans l'économie globale, Genève est un véritable carrefour professionnel offrant des opportunités uniques pour lancer une carrière internationale.

Vivre et étudier à Genève, c'est profiter d'un environnement sûr, inspirant et parfaitement connecté à l'Europe et au monde. Une expérience enrichissante qui ouvre toutes les portes.



\*Sources: World Intellectual Property Organization (WIPO) – Global Innovation Index 2024  
Economist Intelligence Unit – Global Liveability Index 2025  
Mercer Quality of Living Ranking 2024

# Pourquoi choisir l'EHG

Avec plus de 110 ans d'histoire et 30 ans en tant qu'École Supérieure, l'École Hôtelière de Genève allie héritage, innovation et ouverture internationale pour former les leaders de demain dans le secteur de l'hospitalité et les domaines liés.

## Un cadre unique au cœur de Genève

Situé dans un écrin de verdure à deux pas des organisations internationales, le campus offre un environnement idéal à l'apprentissage, à la concentration et à l'épanouissement personnel.

## Une école à taille humaine

L'EHG est une école à taille humaine: chaque étudiant compte. Nous favorisons l'attention individuelle, la proximité avec des professeurs issus de l'industrie et un esprit familial qui accompagne les étudiants tout au long de leur parcours.

## Une institution suisse, à but non lucratif

Membre de GastroSuisse, l'EHG est une école à but non lucratif: elle consacre ses moyens à renforcer la qualité de ses infrastructures, à attirer des professeurs d'exception et à soutenir l'innovation pédagogique.

## Un diplôme reconnu et prestigieux

Le diplôme ES délivré par l'EHG est reconnu par la Confédération suisse et à l'international. À Genève, il confère également la patente (autorisation d'exploiter un établissement hôtelier ou de restauration) et le titre de maître d'apprentissage.

## Une réputation mondiale

En 2025, l'EHG a été classée 6<sup>e</sup> meilleure école hôtelière au monde, et figure régulièrement dans les classements internationaux, confirmant son statut d'institution d'excellence et la valeur reconnue de son diplôme.

## Une formation pratique et immersive

Dès la première année, nos étudiants s'exercent en situation réelle au Restaurant Vieux Bois, restaurant d'application de l'école, et au Geneva Marriott Hotel, hôtel partenaire. Cette immersion dès le début de leurs études les prépare efficacement à leurs stages et renforce leur employabilité dès l'obtention du diplôme.

## Des opportunités de stages exceptionnelles

Grâce à son Bureau des stages, à son Forum Entreprises organisé deux fois par an et à la plateforme digitale EHG Talents, l'école ouvre à ses étudiants des stages et carrières en Suisse comme à l'international, dans les plus grands hôtels, restaurants et entreprises de l'industrie.

## Un enseignement en français, une carrière internationale

La formation est dispensée en français, avec des cours d'anglais tout au long du cursus, afin de préparer nos diplômés à des carrières internationales.

## Un réseau alumni actif et influent

Intégrer l'EHG, c'est rejoindre une communauté mondiale d'anciens élèves, présents aux quatre coins du globe, qui offrent inspiration, entraide et opportunités professionnelles.

## Innovation et responsabilité sociétale

RSE et innovation sont au cœur du développement de l'école. Nous formons des professionnels conscients des enjeux sociaux et environnementaux, capables d'inventer l'hospitalité de demain.

## Intelligence artificielle et innovation digitale

Nous accompagnons nos étudiants dans l'usage raisonné de l'IA, en leur apprenant à garder un esprit critique et analytique tout en exploitant le meilleur de ces outils. Chaque étudiant bénéficie également du soutien de notre Majordome Digital, une innovation pédagogique unique qui les guide dans leur parcours académique et professionnel.





YOU  
ONLY  
LIMIT  
YOU.

# Campus et vie étudiante

À l'EHG, l'expérience ne s'arrête pas à la porte des cours. C'est un voyage qui allie l'académique, le social et le culturel pour former une communauté forte. Ces moments passés ensemble enrichissent le parcours des étudiants et forgent un esprit d'équipe.

## UN CAMPUS MODERNE ET INSPIRANT

Rénové en 2017, notre campus est conçu pour la réussite. Les salles de classe sont spacieuses et baignées de lumière naturelle, offrant une vue imprenable sur les jardins paisibles du Parc Ariana. Idéalement situé dans un quartier sûr et verdoyant, tout près des Nations Unies, l'EHG est à la fois facile d'accès et un lieu propice à l'apprentissage et à la concentration.



## UN LIEU DE VIE ET DE SOCIALISATION

Notre campus est conçu pour favoriser les rencontres et les échanges. Profitez d'espaces conviviaux pour vous retrouver entre amis: un bar pour une pause-café ou un nouvel espace fitness pour décompresser. En plus d'un large catalogue d'activités, nos étudiants ambassadeurs s'assurent que votre voix est entendue. Élus par leur promotion, ils sont les moteurs de la vie étudiante et travaillent à créer une communauté soudée et unie.

## VOTRE TERRAIN DE JEU, LE MONDE

L'EHG vous ouvre les portes de Genève et au-delà. Notre campus est le point de départ d'expériences uniques: vous participerez à des défis d'innovation comme l'Impact Bootcamp, à des compétitions internationales, et découvrirez l'Europe grâce à des voyages d'étude. L'école organise également des visites professionnelles pour vous immerger dans le monde de l'hôtellerie.

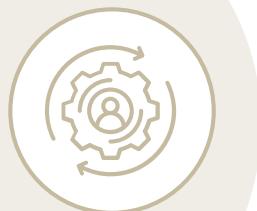


# Carrière

Les diplômés de l'EHG accèdent à des parcours variés en Suisse et à l'international. Véritables couteaux suisses de compétences transférables, ils s'épanouissent dans l'hospitalité et dans de nombreux autres secteurs.

## PRINCIPALES VOIES PROFESSIONNELLES

- Gestion hôtelière
- Événementiel
- Ressources humaines
- Restauration
- Industrie du luxe
- Marketing & communication
- Finance
- Entrepreneuriat



## COMPÉTENCES CLÉS DÉVELOPPÉES



- Leadership & gestion d'équipe
- Gestion financière & analyse
- Excellence du service et Guest Experience
- Coordination événementielle
- Communication & marketing digital
- Gestion du stress et adaptabilité
- Sens des responsabilités et du relationnel
- Intelligence émotionnelle & soft skills
- Pensée analytique & créativité\*
- Compétences digitales & maîtrise des outils émergents\*
- Résilience & agilité face au changement\*

**1/2**

Accède à un poste de direction

**98 %**

En emploi assuré dans les 3 ans

**53 %**

Embauchés dès la sortie

## Un réseau et une employabilité prouvée

Nos diplômés s'insèrent rapidement sur le marché du travail: 53% sont embauchés dès la sortie. Dans les 3 ans, 98% trouvent un emploi avec 1 personne sur 2 occupant une fonction à responsabilité (CEO, cadre ou Manager).

\* Compétences identifiées parmi les plus essentielles pour l'avenir du travail selon le Future of Jobs Report 2025 (World Economic Forum).

“

*L'EHG nous enseigne  
à nous adapter rapidement,  
à comprendre les attentes et  
à toujours viser l'exceptionnel,  
quel que soit le domaine.*

**LUDOVIC SIEGWART**

Broker & Guest relation chez Switzerland  
Sotheby's International Realty



“

*L'EHG a tendance à  
développer une âme  
entrepreneuriale en nous.*

**ADRIEN DISERENS**

Conseiller Clientèle Privée UBS



# Cursus

3 ans

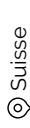
## SEMESTRE 1

Alternance de semaines théoriques et pratiques en cuisine, service, réception et housekeeping.



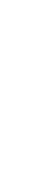
## SEMESTRE 2

Stage rémunéré, en service, cuisine, réception ou housekeeping.



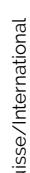
## SEMESTRE 3

Semestre académique en gestion, administration, salaires, comptabilité, droit, événementiel et marketing.



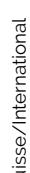
## SEMESTRE 4

Stage rémunéré, en poste d'assistant opérationnel ou administratif.



## SEMESTRE 5

Semestre académique en direction d'entreprise. Création et soutenance d'un business plan en situation réelle.



## SEMESTRE 6

Stage rémunéré, en poste d'assistant de direction opérationnel ou administratif.



### Chronologie

Rentrée en septembre ou février

3 semestres théoriques  
3 stages pratiques

### Conditions

18 ans dans l'année de la rentrée

Être titulaire d'un diplôme secondaire II ou baccalauréat ou équivalent

Un cursus en deux ans est accessible aux candidats titulaires d'un CFC dans la branche, d'un baccalauréat professionnel Hôtellerie-Restauration ou justifiant d'au moins trois ans d'expérience professionnelle. Dans ce cas, les deux tiers des stages sont considérés comme déjà validés, tandis qu'un stage de six mois en Suisse reste obligatoire.

Consultez toutes les informations et prenez rendez-vous en ligne:



# Matières

	SEMESTRE 1	SEMESTRE 3	SEMESTRE 5
HÉBERGEMENT	Réception Housekeeping		Gestion de l'hébergement
RESTAURATION	Cuisine/Service: technologie et pratique Législation et hygiène alimentaire Vins et autres boissons	Gestion de la restauration Événementiel Prix de revient	
DIRECTION D'ENTREPRISE		Gestion d'entreprise Droit Installations techniques / Développement durable	
FINANCE		Comptabilité	Gestion financière
RESSOURCES HUMAINES	Communication bienveillante	Gestion de carrière Salaires et CCNT	Gestion ressources humaines Santé et sécurité au travail
MARKETING	Communication	Marketing/ Web marketing / Communication	
BUREAUTIQUE	Word/Correspondance Outlook	Informatique Excel	
LANGUE		Anglais	

# Diplômes & reconnaissance

## Un diplôme suisse reconnu et prestigieux

Le diplôme ES délivré par l'École Hôtelière de Genève est reconnu par la Confédération suisse et validé par le Canton de Genève. À Genève, il confère également la patente (autorisation d'exploiter un établissement hôtelier ou de restauration) ainsi que le titre de maître d'apprentissage.

## Une école accréditée et certifiée

L'EHG est certifiée EduQua, le label de qualité suisse pour la formation continue, et membre de GastroSuisse, la fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse.

## RECONNAISSANCES OFFICIELLES ET QUALITÉ



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra



Consultez toutes les informations sur  
les diplômes et reconnaissances:



## Une réputation internationale confirmée

En 2025, l'EHG a été classée 6<sup>e</sup> meilleure école hôtelière au monde par CEOWORLD Magazine, et figure régulièrement dans les classements internationaux, confirmant son statut d'institution d'excellence et la valeur reconnue de son diplôme.

## Des affiliations institutionnelles

L'école est également membre de l'AGEP (Association Genevoise des Écoles Privées) et du CRODES (Centre de Recherche et de Documentation sur l'Enseignement Supérieur), renforçant ainsi son ancrage académique et son rayonnement au sein du réseau éducatif suisse.

## CLASSEMENTS & AFFILIATIONS





# Stages

Les stages jouent un rôle déterminant dans la préparation professionnelle des étudiants.

## Bureau des Stages

Il propose des opportunités de stages variées et organise régulièrement un forum de recrutement. Lors de cet événement, plus de 50 entreprises leaders dans le domaine hôtelier viennent chercher les talents de demain.

En suivant le cursus généraliste, nos étudiants accumulent jusqu'à 18 mois d'expérience professionnelle, faisant d'eux des candidats prisés dès l'obtention de leur diplôme.

Les étudiants de l'EHG bénéficient d'une plateforme exclusive, leur proposant des centaines d'opportunités de stages.

Grâce à une formation solide, alliant théorie et pratique, ils sont accompagnés dans leur démarche pour décrocher un stage, le dernier pas vers l'entretien et l'embauche revient à l'étudiant.

Ceux ayant déjà une expérience d'au moins 6 mois en Suisse ont la possibilité d'effectuer leurs stages directement à l'international

À travers nos partenariats, nous permettons à certains de bénéficier d'une aide financière pour couvrir les frais de déplacement vers leurs destinations internationales, offrant ainsi des opportunités pour tous.



## LIEUX DE STAGE

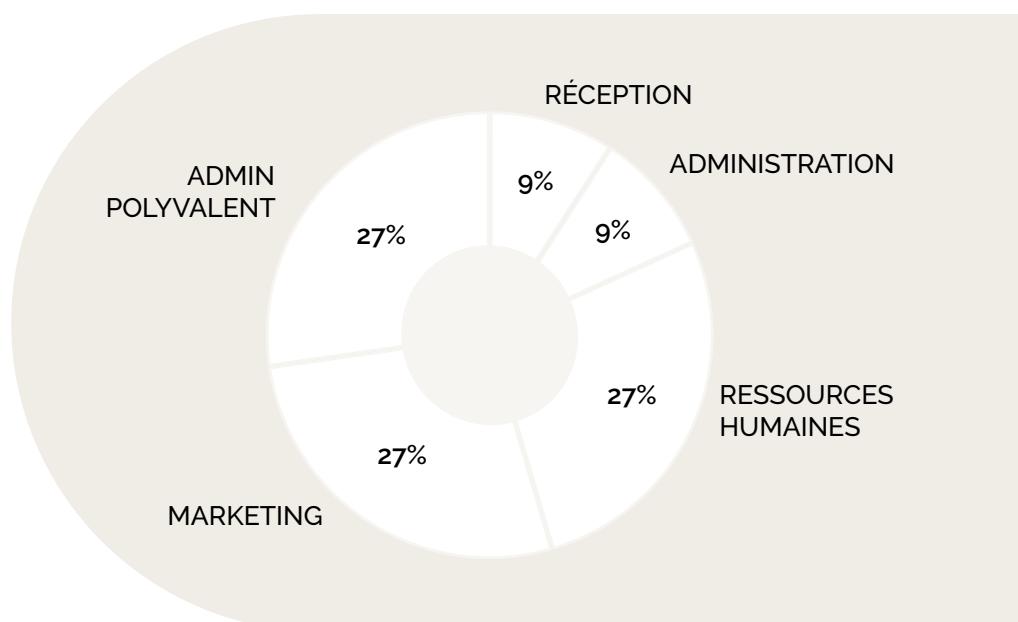


### SUISSE

OBLIGATOIRE:  
STAGE 1

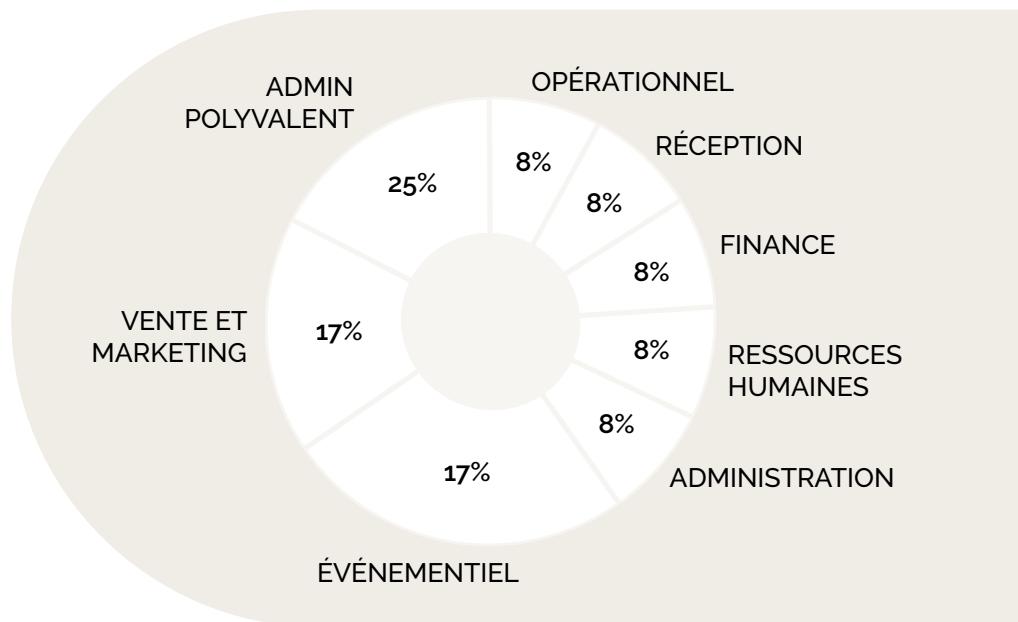
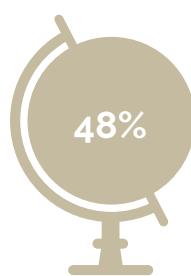
OPTION:  
STAGE 2 ET 3

## DÉPARTEMENTS



## INTERNATIONAL

OPTION:  
STAGE 2 ET 3



# Postdiplômes ES

L'École Hôtelière de Genève propose des programmes Postdiplômes ES conçus pour donner une nouvelle dimension à votre parcours et vous préparer à des postes de management et de spécialisation dans l'hôtellerie, l'événementiel et le luxe.

Que vous soyez diplômé ES souhaitant poursuivre vos études ou professionnel en quête de spécialisation, les Postdiplômes de l'EHG représentent une suite naturelle après le diplôme ES, permettant d'acquérir une expertise avancée en seulement 4 ans (Diplôme ES + Postdiplôme ES).

## Une formation flexible et adaptée à la vie professionnelle

Nos programmes sont pensés pour être compatibles avec une activité professionnelle:

- Format hybride, avec cours en ligne le soir (deux soirs par semaine) et quelques sessions intensives sur le campus.
- Durée: 1 an de cours + 6 mois de Business Project.
- Un Business Project appliqué qui relie immédiatement la théorie aux enjeux concrets de l'industrie.

## Des enseignements portés par des experts

Les cours sont dispensés par des professeurs expérimentés et des intervenants issus de l'industrie. Vous bénéficiez ainsi de l'expertise académique et du retour d'expérience de professionnels reconnus, pour une formation à la fois exigeante et pragmatique.



*Inspirez, innovez, transformez.*



### Trois spécialisations stratégiques

À l'issue du programme, vous obtenez le titre d'Expert en:

- Creative Event Conception & Organisation
- Hotel Management
- Luxury Hospitality & Product Management  
(en partenariat avec Swiss Deluxe Hotels)

### Une reconnaissance fédérale\*

Les Postdiplômes ES de l'EHG sont des titres fédéraux suisses qui ouvrent des perspectives professionnelles en Suisse et à l'international.

## POURQUOI CHOISIR UN POSTDIPLÔME ES?



**Titre obtenu:** Expert en (selon la spécialisation choisie)



**Durée:** 1 an de cours + 6 mois Business Project



**Format flexible:** 2 soirs/semaine online + sessions campus



**Compatible** avec une activité professionnelle



**Experts & intervenants** de l'industrie



**3 spécialisations:** Événementiel, Management hôtelier, Luxe (Swiss Deluxe Hotels)



**Business Project appliquée:** compétences immédiatement opérationnelles



**Titre fédéral reconnu\***

Consultez toutes les informations et  
prenez rendez-vous en ligne:





# Certificats spécialisés

En seulement cinq semaines, vous plongez dans une thématique pointue de l'hôtellerie, de la restauration, de l'événementiel ou du luxe. Les certificats de l'École Hôtelière de Genève offrent une opportunité exclusive de renforcer vos compétences rapidement, dans un cadre académique d'excellence reconnu en Suisse et à l'international.

## UN FORMAT FLEXIBLE ET EFFICACE

Pensés pour s'adapter à des agendas exigeants, nos certificats se déroulent en cours du soir, deux fois par semaine (18h-21h), entièrement en ligne et en direct. Ce rythme permet de concilier formation et activité professionnelle, tout en garantissant un apprentissage intensif et immersif.



## UNE EXPERTISE CONNECTÉE AU MARCHÉ

Chaque module est animé par des enseignants experts et des professionnels en activité. Leur mission: transmettre des outils concrets, des méthodes actuelles et une vision stratégique des tendances qui façonnent aujourd'hui l'hospitalité et ses secteurs connexes.



## UN IMPACT IMMÉDIAT SUR VOTRE CARRIÈRE

Ces certificats vous permettent d'ajouter une spécialisation valorisée sur votre CV, d'élargir vos perspectives professionnelles et d'acquérir la confiance nécessaire pour relever de nouveaux défis dans un environnement en constante évolution.



Consultez toutes les informations  
et prenez rendez-vous en ligne:



# Partenariats

Grâce à un réseau solide de partenaires, l'EHG relie formation académique et monde professionnel.

À l'École Hôtelière de Genève (EHG), les partenariats sont bien plus que des collaborations, ils constituent un pilier de notre pédagogie et un tremplin vers le monde professionnel. Avec plus de 70 partenaires en Suisse et à l'international, l'EHG offre à ses étudiants un réseau solide, des expériences concrètes et des opportunités exclusives.

Nos partenaires stratégiques incluent le Geneva Marriott Hotel, hôtel d'application de l'école, ainsi que le Restaurant Vieux Bois, véritable laboratoire de formation. Swiss Deluxe Hotels sont quant à eux partenaires exclusifs de notre programme Post-Diplôme en Luxury Hospitality & Product Management, renforçant notre lien avec l'univers du luxe.

Ces alliances ouvrent la voie à des stages et immersions en Suisse et à l'étranger, à des programmes de mentorat avec des experts reconnus, à des projets appliqués menés directement avec l'industrie, ainsi qu'à des opportunités de carrière dans des secteurs variés.



# Alumni

Une communauté mondiale qui entretient des liens durables et inspire les générations futures.

Rejoindre l'École Hôtelière de Genève, c'est aussi entrer dans une communauté active aux quatre coins du monde. Nos alumni portent fièrement l'emblème de l'école et cultivent des relations qui allient amitié, entraide et opportunités professionnelles.

L'EHG les invite régulièrement à revenir sur le campus en tant que conférenciers, mentors ou intervenants, afin de partager leur expérience et d'inspirer les étudiants actuels. Ce lien intergénérationnel constitue une véritable force, enrichissant l'école et renforçant son rayonnement international.

## Les succès de nos alumni

Derrière chaque diplôme se cache une ambition, un parcours et une réussite. Certains ont intégré les plus grands hôtels et restaurants, d'autres ont choisi la finance, le luxe ou ont lancé leur propre entreprise. Cette diversité illustre la richesse et la transférabilité des compétences acquises à l'EHG, qui ouvrent de multiples perspectives de carrière. Leurs témoignages et réussites incarnent l'esprit EHG et inspirent toute la communauté.

## Une plateforme dédiée: EHG Talents

La communauté dispose également d'une plateforme en ligne, EHG Talents, qui facilite les échanges et les opportunités. Les alumni et partenaires peuvent y publier ou consulter des offres d'emploi, recruter des étudiants, développer leur réseau, organiser des événements, accéder à des avantages exclusifs et bien plus encore.

Visitez le site web [www.ehg.ch](http://www.ehg.ch) pour découvrir les profils de nos anciens élèves ou scannez le code:



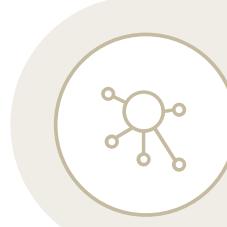
4000+ ALUMNI



RÉUNION ALUMNI  
BI-ANNUELLE SUR  
LE CAMPUS EHG



UNE PLATEFORME  
DÉDIÉ



AMBASSADEUR  
ALUMNI À TRAVERS  
LE MONDE

# Semaine Découverte

Venez découvrir le monde passionnant de l'hôtellerie!



Après le succès incroyable de notre 2<sup>e</sup> édition en 2025, qui a affiché complet et obtenu une note de satisfaction de 9,5/10, nous sommes ravis d'annoncer la prochaine édition de la Semaine Découverte.

Avec l'EHG, plongez dans l'univers de l'hospitalité suisse et explorez une industrie dynamique qui offre d'innombrables opportunités de carrière.

Âge: 15 – 19 ans



Dates: 6 – 10 juillet 2026



Lieu: Campus de Genève



Diplôme: Certificat de l'EHG



Prix: CHF 900, tout inclus



Places limitées: 20 participants maximum

Plongez au cœur de l'hôtellerie et vivez une semaine immersive exceptionnelle lors de notre Semaine Découverte. Chaque jour vous offrira une expérience unique, vous permettant d'explorer différents aspects de cette industrie passionnante. Voici le programme détaillé:

### LUNDI

#### Gestion hôtelière

Découvrez les coulisses d'un grand hôtel genevois et initiez-vous aux bases du management hôtelier.

### MARDI

#### Univers du luxe

Plongez dans l'industrie du luxe avec l'expert international Jean-François Caenen, et vivez une visite professionnelle exclusive.

### MERCREDI

#### Événementiel

Expérimenez l'organisation d'événements grâce à des ateliers interactifs et une immersion au cœur d'un grand festival.

### JEUDI

#### Marketing & ateliers

Comprenez l'impact de l'IA et des réseaux sociaux dans le marketing, puis exprimez votre créativité lors d'ateliers gourmands et festifs.

### VENDREDI

#### Innovation & créativité

Testez la réalité virtuelle appliquée à l'hôtellerie avant une après-midi dédiée à la pâtisserie, au chocolat et à l'art floral, suivie de la remise officielle des certificats.



Ce programme riche et varié a été conçu pour vous donner un aperçu complet des multiples facettes de l'hôtellerie et des nombreuses opportunités de carrière qu'elle offre.

En plus de ces activités, vous aurez l'occasion de rencontrer des professionnels du secteur, de développer des compétences pratiques et de faire partie d'une communauté passionnée.

Inscrivez-vous dès maintenant pour vivre une semaine inoubliable et lancer votre parcours dans le monde fascinant de l'hôtellerie:



# Visitez le campus

Que ce soit lors de nos journées portes ouvertes ou d'une visite privée sur mesure, venez découvrir le campus, échanger avec nos enseignants et ressentir l'atmosphère unique de l'EHG.

JOURNÉE PORTES OUVERTES  
2 fois par an printemps & automne



VISITE PERSONNALISÉE  
Organisation à votre convenance



## VOTRE PARCOURS D'ADMISSION EN 5 ÉTAPES

ENTRETIEN  
Échangez avec un membre de l'équipe des admissions sur votre projet et vos motivations.



### DOSSIER

Soumettez votre dossier d'admission, soit en ligne, par email ou en format papier directement auprès de notre responsable des admissions.



### TEST D'APTITUDE

Réalisez un test qui nous permet de mieux cerner votre profil et de vous accompagner dans votre parcours.



### ÉVALUATION

L'EHG évalue votre candidature et décide de vous adresser ou non une offre d'admission. Si elle est positive, vous pouvez alors l'accepter.



### CONFIRMATION

Votre inscription devient définitive après paiement de l'acompte.



## COMMENCEZ VOTRE CANDIDATURE ICI

Les places sont limitées: assurez dès maintenant votre place à l'EHG et abordez la rentrée en toute sérénité.

Scannez le QR code pour commencer  
votre inscription en ligne:





**CONTACT**

info@ehg.ch

Tél: 022 919 24 24

[www.ehg.ch](http://www.ehg.ch)



École Hôtelière de Genève  
Avenue de la Paix 12  
1202 Genève  
Suisse

ÉCOLE HÔTELIÈRE  
  
GENÈVE