

Une année scolaire s'achève, une autre démarre....

A peine les 92 étudiants de la 6^{ème} promotion se sont-ils envolés pour de nouveaux horizons, que l'école a rouvert ses portes depuis le 8 Septembre pour accueillir une nouvelle promotion de 100 étudiants.

Chaque année, le cercle des anciens étudiants s'élargit encore un peu plus. En 6 ans, **505 étudiants**, dont **64% de filles**, auront été formés et diplômés à Sala Baï. Tous auront été placés dans leur premier emploi dans les 3 mois qui ont suivi la fin de leur formation. Un résultat qui se confirme pour les 92 étudiants de la 6^{ème} promotion, mais aussi un véritable challenge à maintenir pour l'école.

En effet si les années se succèdent, elles ne se ressemblent pas. Le pays change et évolue, sa population et ses besoins aussi. 70% de la population a moins de 30 ans, 85% vit en milieu rural, 300.000 jeunes arrivent tous les ans sur le marché de l'emploi et la plupart sans aucune qualification. Tandis qu'avec son développement, le secteur touristique devient de plus en plus exigeant et nécessite une véritable professionnalisation de sa main d'œuvre qualifiée. Un enjeu à la fois pour les étudiants et pour l'école compte tenu de ses critères de sélection et de la durée de sa formation...

Après ses 5 premières années d'activité, l'école se trouve donc dans une période charnière et doit non seulement s'adapter, mais aussi se professionnaliser. Amorcés à la fin 2006 - 2007, ces changements auront particulièrement marqué l'année scolaire 2007 - 2008.

2008 - 2009, quant à elle s'annonce dans la continuité des actions menées l'année précédente. Les objectifs restent identiques ; le renforcement et la consolidation du programme en vue d'assurer sa pérennité autour de 3 axes prioritaires :

- ? la pédagogie et la formation
- ? le financement du programme
- ? la gestion du programme et des ressources humaines

La pédagogie et la formation

Les 2 études menées l'année dernière, l'une auprès de nos hôtels partenaires afin d'évaluer les évolutions des



Sommaire

Une année s'achève, une autre démarre

Mes 6 premières semaines à Sala Baï

Les activités extra-scolaires

Lancement du livre de cuisine en anglais

Délicieuse réalité

Partenariat entre Sala Baï & ACE

Renouvellement de soutien financier

Portraits

En bref...

besoins professionnels du marché du tourisme, l'autre pour évaluer les manuels et curriculum de l'école par le Groupe ORION, ont permis d'identifier un certain nombre de recommandations et actions à mettre en place:

- Refonte de l'ensemble des manuels de l'école.
- Allongement du cycle de l'alternance et adaptation au rythme d'apprentissage des étudiants.
- Accompagnement des formateurs dans le développement de leurs compétences pédagogiques et amélioration du niveau général d'anglais.
- Renforcement de l'apprentissage de l'anglais pour les élèves au travers d'un partenariat avec ACE.
- Amélioration des conditions d'apprentissage : rénovation et optimisation des bâtiments, ainsi que renouvellement de la plupart des équipements pédagogiques (*total investissements = 38.175 US\$, soit 17% du budget annuel global de 2007 - 2008*).
- Mise en place d'activités extra scolaires d'éveil et de découvertes pour les étudiants, ainsi qu'une part plus importante pour les cours de connaissances générales et de sensibilisation aux problématiques actuelles du pays (prostitution, sécurité routière, hygiène,...).
- Recrutement d'une nouvelle expatriée au poste de Coordinatrice Pédagogique depuis mi août 2008.

Le financement du programme

Durant ses 4 premières années de fonctionnement l'école s'est créée et a principalement fonctionné grâce au soutien financier du Ministère Français des Affaires Etrangères, d'Auteuil International et de donateurs Français. Depuis, l'un des objectifs prioritaires du programme a été l'augmentation de la part d'autofinancement de l'école, ainsi que la diversification de ses sources de financement. Une problématique grandissante liée à un budget global annuel en augmentation dû au besoin de professionnalisation du programme, et combiné à une inflation des prix galopante.

Grâce à la mise en place d'outils et plan de communication externe, à un meilleur pilotage des dépenses et à une large mobilisation de l'équipe, les ressources locales* auront permis à Sala Bai de contribuer sur l'année scolaire 2007 - 2008 à **34%** du budget global, soit **77.338 US\$** (plus du double par rapport à 2006-2007).

De même, les nombreuses actions menées auprès de mécènes privés, fondations d'entreprise et institutions auront permis d'élargir le réseau de partenaires de l'école, représentant **51%** du budget annuel 2007 - 2008.

Fin Septembre 2008, une nouvelle expatriée au poste de Responsable de Recherche de Fonds a été recrutée pour poursuivre ces actions.

La gestion du programme et des ressources humaines

Le besoin de professionnalisation du programme nécessitait également la remise à plat et formalisation de l'ensemble des procédures de gestion, mais aussi une réorganisation de l'équipe plus fonctionnelle devenue effective au 1^{er} Septembre 2008 :

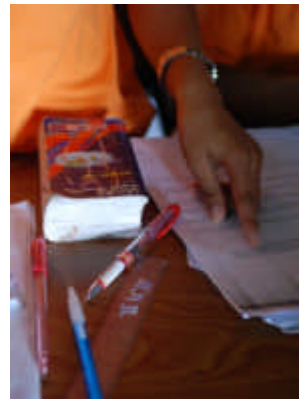
- Refonte de l'organigramme en 7 départements (4 fonctions supports + 3 opérationnels) avec des niveaux intermédiaires de management.
- Renouvellement de plus de la moitié de l'équipe locale.
- 4 repositionnements et promotions internes à des postes de management avec des plans d'accompagnement, de formation et de transfert de compétences.
- Recrutement de 2 nouvelles expatriées volontaires.

Au total, une équipe renforcée et constituée de 23 personnes. 19 Khmers (dont 9 formateurs, 3 travailleurs sociaux et 7 fonctions supports) et 4 expatriées en soutien technique.

Mais aujourd'hui, l'heure est à la rentrée scolaire. Les 100 étudiants de la nouvelle promotion en sont à leurs premiers pas d'apprentissage. Une moitié étant déjà partie en stage et l'autre faisant ses premières armes à l'école avec la réouverture de l'hôtel et restaurant d'application. A tous ces jeunes, nous leur souhaitons une année riche en expériences et pleine de promesses. Et à nos lecteurs, bienvenue donc dans le monde de la 7^{ème} promotion et bonne lecture... !

Ampor SAM OEUN, Directrice - Volontaire AFVP

* activités de l'hôtel et du restaurant d'application, ventes de livres de recettes et autres ressources locales...



100 % de réussite !

Dans les 3 mois après la fin de l'année scolaire, la totalité des élèves de la promotion 2007-2008, avec le soutien des travailleurs sociaux, ont tous trouvé un emploi en hôtellerie-restauration. Le salaire moyen est de 71,57 \$, allant de 50 \$ à 125 \$. Seize étudiants ont été recrutés dans l'hôtel où ils étaient en stage et la majorité des autres ont trouvé leur emploi dans le mois suivant la fin de leur formation. Ce sont au total 36 hôtels et restaurants qui ont recruté nos élèves, leur donnant ainsi leur chance de se lancer dans la vie professionnelle...

*excepté les 3 étudiants actuellement en stage en France



Calendrier scolaire 2008 - 2009

* 8 Septembre	Rentrée scolaire
* 8 Sep - 20 Oct (6 semaines)	Tous les étudiants à l'école
* 20 Octobre	Réouverture de l'hôtel & du restaurant
* 20 Oct - 29 Dec (10 semaines)	° Groupe A en stage* ° Groupe B à l'école
* 29 Dec - 9 Mars (9 semaines)	° Groupe A à l'école ° Groupe B en stage
* 9 Mars - 11 Mai (9 semaines)	° Groupe A en stage ° Groupe B à l'école
* 11 - 20 Avril	Nouvel An Khmer - Sala Bai sera fermée !
* 11 Mai - 5 Juillet (8 semaines)	° Groupe B en stage ° Groupe A à l'école
* 6 - 17 Juillet	Tous les élèves à l'école pour les révisions
* 20 - 24 Juillet	Examens théoriques et pratiques
* 27 - 29 Juillet	Voyage de fin d'année
* Début Août	Remise des diplômes

* répartis dans 16 hôtels partenaires



Mes 6 premières semaines à Sala Bai

Mon nom est **MEAN Mom**, je suis élève en Restaurant. J'ai 23 ans et viens de la province de Siem Reap. Nous sommes 11 dans ma famille ; mes parents sont fermiers, j'ai une sœur aveugle et un frère sourd et muet. Mes 2 plus jeunes frères sont toujours à l'école.

J'ai dû arrêter l'école en 4^{ème}, quand j'avais 19 ans, parce que nos conditions de vie devenaient très difficiles avec mes 2 parents malades. Je suis d'abord partie travailler à la frontière thaïlandaise pour planter des haricots - je gagnais 1,50 \$ par jour. Puis j'ai dû rentrer chez moi pour récolter le riz pour des gens de mon village - je gagnais 1,70 \$ par jour. J'utilisais cet argent pour payer le traitement médical de mes parents. Ma famille a un très petit terrain qui ne produit pas assez de riz pour nous tous et nous devons parfois en emprunter à nos voisins.

J'ai décidé d'étudier à Sala Bai parce que tout ce que je vais apprendre ici va me permettre de trouver un bon travail et d'améliorer mon avenir. Les 6 premières semaines ici, je me sentais à la fois très nerveuse mais aussi très heureuse parce que je savais que j'étais chanceuse d'étudier à Sala Bai. Nous avons eu beaucoup d'activités pendant cette période. Par exemple, nous sommes allés visiter certains hôtels partenaires, nous étions vraiment enthousiastes mais aussi très surpris

parce que nous n'étions jamais entrés dans ce genre d'endroits avant ! Nous sommes aussi allés au temple d'Angkor Wat et au Musée national, où nous avons appris beaucoup de choses intéressantes qui nous permettent de mieux comprendre notre culture et nos légendes.

Nous avons aussi assisté à plusieurs conférences sur l'éthique et la morale dans le monde professionnel, l'esprit d'équipe, le sens des responsabilités et l'adaptabilité mais aussi l'importance de travailler dur, d'être patient, persévérant et ponctuel et de respecter le règlement à l'école et au travail.

Bien-sûr, depuis que j'étudie à Sala Bai, j'ai déjà appris beaucoup de choses techniques et théoriques, mais j'ai aussi découvert des choses amusantes... le premier jour à la maison des filles, j'ai été très surprise par de nouvelles choses dans ma vie, comme les toilettes, et nous avons dû toutes nous y mettre pour comprendre comment ça marchait ! Et aussi au Lucky Market, j'ai vu cette chose étrange : un escalier roulant !!!

Mais je rencontre aussi quelques difficultés à l'école, notamment avec l'anglais. Je dois prendre les commandes des clients, parfois je ne comprends même pas ce qu'ils me demandent ou alors j'oublie ce qu'ils ont commandé ! C'est pourquoi, je me sens nerveuse car je commence bientôt mon stage au Raffles Grand Hotel, mais je ferai de mon mieux pour être une bonne stagiaire.

Après Sala Bai, je voudrais être Manager de restaurant parce que je n'ai pas peur de travailler dur. Et quand j'aurai assez d'expérience, je pourrai aider ma famille, mon pays et avoir une vie meilleure. Après 6 semaines ici, je sens déjà que ma vie a changé...

MEAN Mom, étudiante en Restaurant

Les activités extra-scolaires

J'ai été bénévole à Sala Bai pendant 3 semaines au début de l'année scolaire 2008-2009. J'y ai principalement aidé à organiser des activités pour les élèves.

Nous les avons emmenés visiter des hôtels où ils seront en stage par la suite, le temple d'Angkor Wat et d'autres endroits intéressants dans Siem Reap.

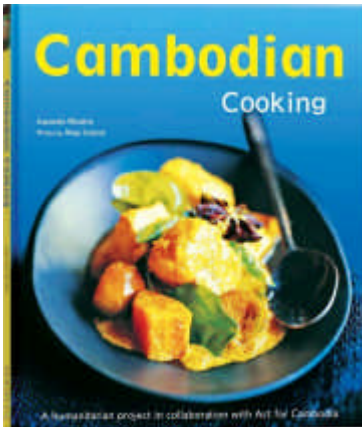
Pour la plupart des élèves c'était la première fois qu'ils allaient à Angkor Wat. Après un long trajet en vélo pour y arriver, les élèves se sont baladés dans et autour du temple, ont participé aux jeux traditionnels avec l'équipe avant de rentrer chez eux, exténués mais heureux !



Lors de ma troisième semaine ici, nous avons visité l'atelier des Senteurs d'Angkor. L'équipe sur place nous a expliqué tout le processus de fabrication de leurs savons et épices. Puis nous sommes allés au Center for Khmer Studies, une bibliothèque au sein de la pagode de Wat Damnak. Les élèves ont pu y feuilleter des livres en lien avec l'histoire et les cultures de l'Asie du Sud-Est. J'aurais aimé rester plus longtemps à Sala Bai... ce qui m'a frappé à propos de ce projet c'est toute sa dimension; les élèves reçoivent une année entière de formation, incluant 4 mois et demi de stage dans des hôtels 5 étoiles, ce que peu de Cambodgiens peuvent inscrire sur leurs CV !

J'espère recevoir très vite des nouvelles des élèves, de leur stage et de leur vie après Sala Bai.

Kevin KALHOEFER, Volontaire Corps de la Paix



Lancement du livre de cuisine en anglais

Vous connaissez déjà « La Cuisine du Cambodge avec les Apprentis de Sala Baï », notre livre de recettes en Français. Et bien après l'avoir rêvé, nous l'avons enfin en version anglaise ! Petit rappel : à l'origine de ce livre, Joannès

RIVIERE, volontaire à Sala Baï de 2003 à 2005 pour former les professeurs de cuisine et David LALLEMAND et Dominique DEBOURGKNECHT, 2 Français ayant pris une année sabbatique. Après avoir pu récolter les fonds nécessaires au projet et avoir fait appel à Maja SMEND, photographe culinaire, la réalisation du livre a pu démarrer.

Pourquoi un livre de cuisine ? Les recettes de Joannès - en hommage à la variété culinaire du Cambodge - rencontrant un franc succès, Sala Baï cherchant un moyen d'augmenter sa part d'autofinancement et deux bénévoles désirant s'investir sur un projet humanitaire ont naturellement amené vers la rédaction de ce livre. Un livre qui, dès sa parution en 2005 grâce aux Editions Picquier, a remporté un vrai succès, avec des recettes délicieuses, simples et à la portée de tous !

Il est maintenant publié en anglais (*Cambodian Cooking*, sous un format différent) par les Editions Periplus et très largement diffusé (Asie du Sud-Est, Etats-Unis, Royaume-Uni, Australie...). Il fallait donc fêter cet événement ! Le 7 Novembre dernier, nous avons organisé le lancement du livre en collaboration avec l'éditeur Periplus et l'Hôtel de la Paix, un hôtel 5 étoiles partenaire de Sala Baï, où Joannès est maintenant Chef Executive. La journée s'est déroulée en deux temps : un cours de cuisine à Sala Baï,

dédié aux médias* et animé par Joannès, et un cocktail privé à l'Hôtel de la Paix où 100 personnes étaient invitées à se joindre à l'événement. Le cocktail a été généreusement offert par l'Hôtel de la Paix. Les invités qui ont dégusté les canapés inspirés des recettes du livre, ont eu l'opportunité d'acheter le livre sur place ! Les bénéfices perçus par les ventes de livres achetés lors de cette soirée ou directement à Sala Baï sont reversés intégralement à l'école pour la formation des élèves. Un livre vendu (33\$) permet ainsi de financer 4 jours de formation d'un élève. Nous remercions chaleureusement :

- Les Editions Periplus pour la réalisation des invitations et pour la gestion des médias hors Cambodge
- L'Hôtel de la Paix pour leur soutien financier et organisationnel
- Et tout particulièrement Joannès pour son investissement pour sala Baï dans le passé, actuellement, et nous l'espérons dans le futur !

*Amélie VERBEKE, Sales & Communication Manager
- volontaire AFVP*

* Phnom Penh Post, Asia Life, Bangkok Post, Going Places, Luxury Travel Magazine & Berkeley Books



Délicieuse réalité

Membre d'Agir Pour le Cambodge depuis 12 ans, j'ai toujours été touché et impressionné par les actions menées par les équipes d'Agir sur le terrain. Sre Ampil au tout début et aujourd'hui Sala Baï. Et puis cette année je suis allé à Sala Baï. Et si tout ne change pas dans ma perception, les choses prennent une autre couleur.

Ce qui change, ce qui reste, ce sont des visages. D'abord, ceux des étudiants : des regards, des sourires, la recherche du contact, la gaieté mais pas l'agitation.



Beaucoup de monde : 100 étudiants dans un espace très restreint, mais pas de pression, pas d'excitation : de la sérénité et encore des sourires. C'est pour eux que nous sommes là, mais aussi pour les 505 qui sont passés avant et pour qu'il y en ait beaucoup d'autres après.

Et puis il y a l'équipe : khmère et française, tous assez jeunes, certains n'ont pas l'air beaucoup plus âgés que leurs étudiants, mais est ce étonnant dans un pays où 70% de la population a moins de 30 ans ?

Ceux-là **SONT** Sala Baï, autant que les étudiants. Ils **SONT** ce projet. Souriants, attentifs, conscients d'être acteurs d'une action qui a du sens, dont ils voient chaque année l'effet dans ces jeunes qui se forment, on pourrait dire se transforment avec eux, grâce à eux.

En allant à Sala Baï, on passe de l'image, du concept, à la vie, la réalité, aux visages des étudiants, de leurs enseignants et de tous ceux qui donnent un moment de leur vie pour ce projet.

C'est sûr, il y a un avant et un après « être allé à Sala Baï ».

Georges-Henry LE ROY, Secrétaire d'APLC

Partenariat entre Sala Bai & ACE*

Vu par Sala Bai...

En Septembre dernier, toute l'équipe et tous les élèves de Sala Bai ont passé un test à ACE afin d'évaluer leur niveau d'anglais.

Conformément aux objectifs de Sala Bai de toujours accroître le niveau de sa formation, il a été décidé cette année de "miser" sur ACE afin d'améliorer le niveau d'Anglais des membres de l'équipe khmère - et ainsi la qualité de leur enseignement - et de se concentrer sur les élèves débutants pour leur permettre d'acquérir, dès le début de l'année, de bonnes bases d'Anglais grâce à des méthodes d'enseignement internationales.

Une session de cours intensifs a donc été mise en place pour 67 élèves, avec une heure d'enseignement par jour pendant 4 semaines - en plus des cours d'anglais dispensés à l'école. Ça a été un vrai challenge pour eux! Ils ont ensuite passé de nouveau un test afin d'évaluer leur progression.

L'équipe de Sala Bai a, quant à elle, intégré le système habituel de ACE correspondant à des sessions de 45 heures étalées sur 3 mois, avec des niveaux différents. Pour ce premier terme, Sala Bai a pris en charge tous les frais.

Nous remercions tous chaleureusement ACE pour leur contribution et Sala Bai pour nous permettre de progresser encore et encore.

Sambath CHHUN & Chan Sokun SO, Professeurs d'Anglais

Vu par ACE...

Une mer de safran traversait ACE chaque jour pendant 4 semaines en Septembre et Octobre dernier. Cette mer était faite des élèves de Sala Bai, dans leurs T-shirts orange, venant à ACE pour leurs cours d'Anglais avec Prim Saratt et Apdul Gany, deux professeurs expérimentés de notre Centre. Le programme qu'ils ont



suivi a été conçu d'après leur test d'aptitude révélant que la plupart d'entre eux n'avait pas le niveau de base requis pour suivre efficacement la formation rigoureuse de Sala Bai. C'est un programme parmi ceux établit entre ACE et Sala Bai afin de développer les compétences en Anglais des élèves et de l'équipe de cette école hôtelière.

Saratt n'avait que des louanges à faire aux élèves de cuisine qu'il avait en charge: "leur niveau d'anglais est peut-être très basique mais leur motivation à apprendre et leur détermination à travailler dur sont impressionnantes. J'ai beaucoup apprécié de leur enseigner l'anglais».

Gany, en charge de deux classes (Restaurant - Réception et Housekeeping) n'avait aussi que de bonnes choses à dire des élèves, qui doivent passer les critères très stricts de Sala Bai, afin de pouvoir bénéficier de la formation: « ils sont très volontaires pour participer aux activités durant les cours, écrire au tableau, pratiquer leur anglais par pair ou en groupe. Cela a été un bonheur d'avoir pu les aider à apprendre...».

Seokho TAN, Directrice de ACE

* ACE (Australian Centre for Education) dispense des cours d'anglais grâce à IDP - implanté au Cambodge depuis 1992 - qui dépend des universités australiennes.

Renouvellement de soutien financier

ORION Hotel Schools: En octobre, Fritz GUBLER, Président d'ORION a remis à Sala Bai un chèque de 50.000 US\$. Nous sommes ravis de renouveler ce précieux partenariat pour la 4ème année scolaire consécutive et nous remercions toutes les personnes du réseau pour leur soutien, pour les événements organisés au profit de Sala Bai et leur dotation d'équipement de 3.201 US\$.

USAID au travers d'Asia Foundation: 26.400

US\$ ont été accordés à Sala Bai, couvrant la totalité de l'indemnité nourriture des élèves de la promotion 2008-2009 (22\$/élève/mois). 2.268 US\$ supplémentaires, correspondant à un report de la subvention 2007-2008, couvriront une partie des frais de logement des élèves de cette année. C'est la deuxième année consécutive qu'USAID, au travers d'Asia Foundation soutient Sala Bai.



Portraits



J'ai rejoint Sala Băi comme Coordinatrice Pédagogique à la mi-août après avoir fait quelques missions de consulting l'année dernière.

J'ai croisé le chemin des élèves de Sala Băi avec le livre *La Cuisine du Cambodge* lors de sa sortie, puis plus tard en 2006 en venant visiter l'école.

Avant de vivre au Cambodge, j'ai travaillé pendant 18 ans chez KPMG comme Auditeur Financier puis Chef de Projet. De 1990 à 2005, j'ai eu en charge la création et la mise en place de l'ensemble des formations aux outils informatiques liés à l'évolution du système d'information. En 2005, j'ai décidé de donner une autre dimension à ma carrière, j'ai passé mon CAP de Cuisine à l'école Grégoire Ferrandi.

Je suis devenue Auteur et Photographe Culinaire pour divers médias et industries de l'Agro-alimentaire avant de franchir le pas et d'ouvrir, au Cambodge, mon restaurant *La Maison Bleue*, aujourd'hui fermé.

J'espère pouvoir mettre mon expérience professionnelle au service du programme d'Agir Pour Le Cambodge et contribuer modestement à le pérenniser.

J'aide l'ensemble du corps enseignant à formaliser leurs cours et les objectifs pédagogiques pour leurs leçons. Mon rôle est de les aider à transmettre leur savoir, tous étant des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration mais n'ayant jamais été formés aux méthodes d'enseignement. En parallèle, je participe à la formalisation des procédures et à leur mise en place pour les départements Restaurant et Cuisine.

Anne ROLLAND, Training Coordinator - Volontaire Guilde



Je me présente, je suis la toute dernière volontaire arrivée ! Caroline, 30 ans, du Sud de la France, sans l'accent qui chante ! Après une école hôtelière, presque 10 ans d'expérience dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, essentiellement à Paris, j'ai voulu ajouter une forte

dimension sociale à mon métier et intégrer les valeurs humaines qui me sont chères dans mon travail. J'ai entrepris une formation de gestionnaire de projet humanitaire début 2008 à Lyon pendant quelques mois et me suis mise à la recherche de projets pouvant lier mes deux compétences.

Sala Băi est donc une belle rencontre ! J'y suis venue pour m'occuper de la recherche de fonds pour le projet. Au fil des semaines je découvre toute une organisation, un mode de fonctionnement adapté au Cambodge, la réalité des étudiants et leur apprentissage, une culture riche et attachante... Bref, un beau projet qui donne des ailes et l'envie de l'accompagner loin, loin, loin.

Caroline JOUVE, Fundraising Manager - Volontaire AFVP



Je travaille à Sala Băi depuis le début de l'année scolaire comme Formateur Restaurant. Avant cela, j'ai été pendant 4 ans professeur d'Anglais et d'informatique, puis durant les trois dernières années, j'ai travaillé dans l'hôtellerie au Sofitel Royal Angkor Resort et au Sokha Angkor Resort.

J'ai postulé ici parce que j'aime enseigner et que ce travail est en lien avec les compétences que j'ai développées lors de mes expériences précédentes. Je ferai de mon mieux pour partager avec les élèves de Sala Băi ce que j'ai moi-même appris et leur fournir les compétences nécessaires pour travailler dans le secteur hôtelier.

Je suis très fier de travailler ici ; j'aime mon travail et travailler en équipe. J'espère pouvoir apporter "un plus" à l'école et le transmettre aux élèves...

Dara KONG, Formateur Restaurant



C'est fin Septembre que j'ai rejoint l'équipe de Sala Băi comme Formateur Housekeeping. J'ai été particulièrement motivé pour travailler ici parce que cela me donne l'opportunité d'aider la jeunesse Cambodgienne à avoir une carrière professionnelle et pouvoir grâce à cela soutenir leurs familles.

Avant de venir ici, j'ai travaillé pendant sept ans au *Raffles Grand Hotel* puis à *La Résidence d'Angkor*. Maintenant, je suis ravi de partager mon expérience hôtelière avec les étudiants de Sala Băi.

Mon travail ici sera bien plus que de fournir le service "standard" d'un hôtel, il est plus personnalisé et aidera de jeunes Cambodgiens à développer leur personnalité et les compétences nécessaires pour réussir dans la vie.

Thy THI, Housekeeping Trainer

Promotions!

UNG Rithy auparavant Formateur Housekeeping, travaillant à Sala Băi depuis 2002, a été promu *Rooms Division Supervisor and Front Office Trainer* en septembre 2008.

KIM Khemara, auparavant Travailleur Social, travaillant à Sala Băi depuis 2003, a été promu *Student Services Coordinator & Social Worker Senior* en septembre 2008.

CHAN Sokha, auparavant Formatrice Restaurant, travaillant à Sala Băi depuis 2006, a été promue *Restaurant Supervisor and Trainer Senior* en septembre 2008.

Félicitations !

En bref...

Visiteurs:

En Septembre:

- **Agir Pour le Cambodge:** Xavier ESCHERMANN - Président & Georges-Henry LE ROY - Secrétaire

En Octobre:

- **ORION Hotel Schools,** Fritz GUBLER - Président

En Novembre:

- **Ambassade de France,** Mr l'Ambassadeur Jean-François DESMAZIERES
- **EPSR*,** Linda ADAMS - Senior Social Development Consultant & Samoeun CHAP - Poverty & Community Development Consultant
- **Journalistes pour le lancement du livre de cuisine CAMBODIAN COOKING:**
Nicholas GROSSMAN - Bangkok Post (Thaïlande);
Vivian CHONG - Going Places (Malaisie); Jennifer Francis Caspersonn - Luxury Travel Magazine (Australie); Diana SOW - Asian Life (Cambodge); Dean GREEN - Phnom Penh Post (Cambodge)

* Empowerment of the Poor in Siem Reap Project, dont l'objectif est d'améliorer l'impact social du tourisme sur l'ensemble de la population. Un projet en collaboration avec le Ministère de l'Intérieur Cambodgien, la Banque Mondiale et Tourism & Leisure Advisors.

Trois élèves de la promotion 2007-2008 en stage en France:

Le 21 Octobre, Sophorn SENG (Réception), Chamroeun SING (Cuisine) et Lav SORN (Restaurant), 3 élèves de notre 6ème promotion, sont partis pour un stage de 6 mois en France. C'est grâce à un partenariat, renouvelé pour la 3ème année consécutive, avec La Fondation Mérieux et Le Centre de Conférences Les Pensières que cette aventure a pu se concrétiser pour ces élèves. Nous leur souhaitons bonne chance et de revenir remplis de talent et de souvenirs.

Conferences & workshops:

- **Partage d'expériences,** avec d'anciens diplômés
- **Sécurité routière,** par les travailleurs sociaux de Sala Bai, en partenariat avec Handicap International / Belgique
- **Prévention contre le tourisme sexuel,** par Sak PRACH et son collègue - World Vision
- **C.H.A.N.G.E - le monde professionnel,** par Mehran CHINNIH - Responsables des Ressources Humaines / Victoria Angkor Resort & Spa
- **L'esprit d'équipe,** par Joffrey GRIS - General Manager / La Maison d'Angkor



Visites d'hôtels:

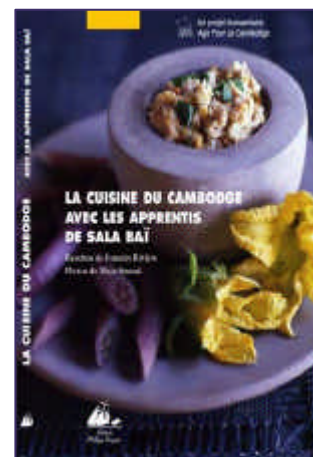
En début d'année scolaire, nos 100 étudiants ont chacun visité 2 hôtels (différentes catégories). Nous avons cette année 16 hôtels partenaires: L'Hôtel de la Paix, Le Meridien, Le Sofitel, L'Amansara, La Résidence d'Angkor, Le Sokha, Le Victoria, Le Raffles - Grand Hotel, Le FFC, le Bopha Angkor, L'Angkor Century, La Maison d'Angkor, L'Apsara Holiday, L'Angkor Palace, L'Empress & Le Tara Angkor.

Comment soutenir nos élèves...

 Venez petit déjeuner et déjeuner dans notre restaurant d'application :
=> 1 déjeuner à 8 \$ = 1 journée de formation

 Dormez dans notre hôtel d'application :
=> Une nuit à 15 \$ = 2 jours de formation

- Achetez notre livre de recette (33 \$)
=> 4 jours de formation
- Parrainez un étudiant : le coût annuel de formation est de 3.000 \$. Si vous le désirez, vous pouvez contribuer aux frais de formation des élèves
- Faites une donation pour financer de nouveaux équipements et matériels nécessaires pour enseigner et améliorer la qualité de notre programme
- Faites la promotion de Sala Bai dans votre pays : organisez des événements au profit de l'école (vente du livre, d'artisanat Khmer, etc...)



Intéressé par le parrainage, la donation ou la promotion ? Contactez-nous !

info@salabai.com

Th@nks !!!