

Remise des diplômes pour nos 92 élèves

1er août 2008, une tente colorée dressée dans la rue Phoum Tapoul annonce l'événement. Les voisins ont les yeux rivés vers Sala Bai qui se prépare à célébrer la Cérémonie de Remise des Diplômes des 92 étudiants de la 6ème promotion.

Nous avons été particulièrement honorés d'accueillir pour l'occasion 3 hauts représentants des autorités Cambodgiennes : Son Excellence PICH Sophoan, Secrétaire d'Etat du Ministère du Travail et de la Formation Professionnelle avec lequel Sala Bai a un accord de coopération, Son excellence SAM Promonea, Secrétaire d'état au Ministère du Tourisme et Son Excellence PEOU Piset, Représentant du Gouverneur de la province de Siem Reap et consultant officiel de son Excellence Mr HUN Sen, Premier Ministre. Par leur présence et à travers leurs discours, ces trois personnalités ont ainsi rappelé leur soutien à Sala Bai et souligné le rôle joué par l'école dans la formation professionnelle des jeunes dans le secteur hôtelier au Cambodge. Nous les en remercions sincèrement.

Cette cérémonie fut l'occasion de remercier l'ensemble des partenaires qui ont participé au financement de la promotion 2007-2008. Sans leur soutien aucun de ces 92 jeunes n'aurait pu être formés à Sala Bai. Grâce à eux, nous avons une nouvelle fois réussi le pari d'être un tremplin vers l'emploi pour de jeunes défavorisés.

L'assistance comptait également la présence d'Asia Foundation* ainsi que celle des 8 ONG venues célébrer la réussite des 29 jeunes qu'elles nous avaient adressés cette année et qu'elles ont soutenus en contribuant au financement de leur formation. Merci pour cette collaboration efficace que nous poursuivrons l'année prochaine.

Le moment est aussi venu de récompenser le travail de toute une équipe qui tout au long de l'année œuvre pour former ces jeunes. Un grand merci à chacun et de très bonnes vacances avant le prochain round !

Mais avant tout, cette journée est celle des étudiants de la 6ème promotion de Sala Bai qui marque pour eux l'accomplissement de tous leurs efforts et ouvre une

nouvelle étape de leur vie professionnelle. Au 1^{er} Août, 36 d'entre eux avaient déjà trouvé un emploi. Nous leur souhaitons à tous une très bonne chance pour la suite.

Mais déjà le rideau tombe, l'école va fermer ses portes, reprendre un peu de souffle pour, dès le 8 septembre prochain, accueillir la 7ème promotion, avec 100 nouveaux élèves dont 70 filles... Nous les attendons et espérons vous retrouver aussi, pour ouvrir une nouvelle page de Sala Bai en 2008-2009.

Clara LAUNAY, coordinatrice d'Agir Pour Le Cambodge

* USAID soutient Sala Bai au travers d'Asia Foundation



Son Excellence PICH Sophoan



Son Excellence SAM Promonea



Son Excellence PEOU Piset



Sommaire

Remise des diplômes pour nos 92 élèves

1er coup d'œil sur le placement en emploi

Examens de fin d'année : ils l'ont fait !

Voyage de fin d'année : une récompense !

Sala Bai et les HM Awards

Témoignages d'étudiants

Focus sur la sélection des étudiants et le département des travailleurs sociaux

En vrac...

Un grand merci à tous nos partenaires

Une magie qui s'enclenche



1er coup d'œil sur le placement en emploi / Promotion 2007-2008

(à la date du 11 Août 2008)

* Nombre d'entretiens de recrutement: **96**

* Etudiants ayant trouvé un emploi : **55** (dont **13** dans l'hôtel où ils ont fait leur stage)

- Restaurant: **14**
- Cuisine: **23**
- Service d'étage : **16**
- Réception: **2**

* Etudiants en attente de confirmation d'emploi: **13**





Examens de fin d'année : ils l'ont fait !

De retour de stage dans nos 16 hôtels partenaires, nos 92 étudiants ont commencé 2 semaines de révision avant la semaine des exams de fin d'études. L'atmosphère était chargée à la fois d'excitation et de peur ! Toute l'équipe a passé beaucoup de temps à organiser et préparer les examens pratiques et théoriques de fin d'année.

Des représentants de nos hôtels partenaires ont été invités en tant que membres du jury pour évaluer les élèves dans chacune de nos 4 disciplines durant 4 jours d'examens pratique, du 14 au 17 Juillet. Au total, 24 personnes (Chef, Food & Beverage Managers, Front Office Managers, and Housekeeping Executives)!

Chaque étudiant s'est vu attribuer un ou plusieurs jeux de rôles afin de démontrer ses compétences dans son domaine de formation, sous la supervision du jury : check in / check out, annulation de réservation, préparation de cocktails, mise en place et service, etc. Les jurys ont fait passer des entretiens aux élèves puis devaient évaluer leur attitude et apparence, leur aisance, rapidité, leurs qualités organisationnelles et capacité à répondre à des demandes spéciales, des plaintes ainsi que sur leur niveau d'anglais technique.

Notre restaurant d'application étant aussi le lieu des examens, nous en avons profité pour inviter à déjeuner les General Managers et les Human Resources Managers de nos hôtels partenaires, ainsi que des agences de voyage. Une table était attribuée à chaque étudiant de restaurant et les invités devaient remplir une fiche d'évaluation pour noter le service et la nourriture. Au total, 67 personnes sont venues déjeuner à Sala Bai... Un grand succès !

Cet événement annuel est important pour notre école, cela nous permet non seulement d'inviter et de remercier nos partenaires pour leur soutien, mais aussi de leur montrer quel chemin a été parcouru en un an par nos élèves !



Le vendredi 17 était le jour des examens théoriques. Chaque discipline avait un ou des examens liés à sa spécialité, ainsi qu'un examen d'anglais, de mathématiques, et un oral de Français (pour les étudiants de réception). Les notes perçues lors des ces examens ont été additionnées à leur note de stage et les 3 meilleurs élèves de chaque discipline ont été récompensés !

Nous remercions tous très chaleureusement nos partenaires ; hôtels, sponsors et donateurs, sans qui cette année de formation n'aurait pas été tout à fait la même...

UNG Rithy, formateur en Service d'Etage



Voyage de fin d'année à Sihanoukville : une récompense !

Le voyage annuel de fin d'année a été pour nous tous une récompense bien méritée après une année entière de formation, pleine d'émotions et de travail intense ! 3758 US\$ ont été nécessaires pour financer ce voyage, une somme principalement couverte par les pourboires et les donations locales reçues tout au long de l'année. Comme chaque année, nous avons tous reçu un T-shirt avec le nom des 92 étudiants et le logo de Sala Bai spécialement imprimé pour l'occasion.

Le 21 Juillet, à 6h30, 107 personnes (équipe et étudiants) sont partis en bus pour 3 jours de « vacances » ; direction : Sihanoukville et ses plages. L'expression de bonheur sur le visage des élèves après une année intense à l'école est inoubliable ! Dans les bus, certains dansaient, chantaient, tapaient des mains tandis que d'autres appréciaient les films ou la musique. Nous sommes arrivés au centre ASPECA vers 17h30 et y avons passé 2 nuits. Chaque soir, nous avons pu danser lors de soirées spécialement organisées pour Sala Bai. Et nous en avons bien profité !

Le 2ème jour, nous sommes d'abord allés aux cascades de Kbal Chhay où certains se sont baignés, d'autres ont pris des photos pour montrer à leur famille ou ont acheté des produits locaux en souvenir. Ensuite, nous sommes partis sur la plage de O'Chheu Teal. Pour la plupart des étudiants, c'était une expérience totalement nouvelle ; ils en ont explosé de joie, passant leur journée à répéter « Sabai ! Sabai ! » (heureux ! heureux !) ! Certains ont plongé directement dans la mer, alors que d'autres ont préféré déguster d'abord fruits de mer et délices locaux. Durant tout un après midi, tout le monde s'est amusé dans l'eau ou a joué sur la plage. Retour au centre ASPECA vers 18h, avec un grand sourire au bord des lèvres, pour une nouvelle soirée animée.



Le 23, les 2 bus sont repartis tôt vers Siem Reap, avec un arrêt au marché Sovanna de Phnom Penh. De retour à l'école, et avant de descendre des bus, nous avons tous pu entendre des tonnerres de « mercis » de la part des étudiants.

« Nous avons appris beaucoup de Sala Bai et ce voyage nous a permis de connaître un site touristique que nous avons étudié cette année, mais que nous n'avions jamais eu l'occasion de visiter » m'a confié un élève de Réception. Nous nous sommes tous beaucoup amusés, surtout les étudiants qui doivent maintenant rentrer dans la vie active...

Merci beaucoup aux clients et donateurs de Sala Bai qui ont rendu ce voyage possible !



UN Koy, Formateur en Réception

Sala Bai et les HM Awards

HM (Hotel & accommodation Management Magazine), maintenant à sa onzième année de parution, est le principal magazine d'hôtellerie en Asie-Pacifique et est distribué à quasiment tous les grands hôtels d'Australie, Fiji, Nouvelle-Zélande, Nouméa, Vanuatu, Thaïti et d'entre pays d'Asie. Ce magazine est publié à 10 000 exemplaires et envoyé à toutes les directions des grands hôtels.

HM accueille chaque année les *HM Awards for Hotel & Accommodation Excellence*. Cet événement en est à sa 6ème édition et est une récompense décernée au secteur hôtelier de cette partie du monde. En 5 ans, plus de 1800 personnes ont participé à cette cérémonie, et plus de 170 Oscars ont été remis aux hôtels en Australie, Nouvelle Zélande et dans le Pacifique Sud.

Cette année, en Août, 39 *HM Awards* vont être décernés pour reconnaître l'excellence à travers différentes catégories : des personnes aux départements et des grands hôtels aux chaînes hôtelières. « Ce sont les gens qui font des hôtels ce qu'ils sont. C'est pourquoi nous pensons qu'ils doivent recevoir le plus de reconnaissance » explique James Wilkinson, le rédacteur en chef de HM. Annuellement, plus de 600 hôtels sont nominés. Après un vote effectué par un jury composé de 50 professionnels de l'hôtellerie et de médias spécialisés, les finalistes puis les gagnants sont enfin désignés.

Lors de cette soirée, une levée de fonds sera pour la 2ème fois organisée pour soutenir Sala Bai, grâce à notre partenaire Orion Hotels School. En 2007, 25.000 AUD\$ ont été récoltés pour notre école. Cette année, une courte vidéo sur Sala Bai, réalisée par James Wilkinson lors de sa visite le 30 Juin, sera présentée aux invités. Ce dernier avait alors visité l'école, déjeuné et interviewé certains étudiants. En dehors de l'école, il a aussi eu l'opportunité d'interviewer Nicholas Downing et Cassandra Zukauskas - General Manager et Chef - à l'Hôtel de la Paix, un hôtel 5* de Siem Reap, partenaire de Sala Bai. Il en a profité pour échanger avec d'anciens étudiants, travaillant maintenant dans cet hôtel. Ces conversations ont été une vraie plus value pour cette vidéo et ont permis de mettre en lumière les bénéfices qu'apporte la formation de Sala Bai, non seulement pour les étudiants, mais aussi pour les hôtels qui les recrutent ensuite.

Pour soutenir la formation des 100 prochains étudiants qui auront la chance d'étudier à Sala Bai, les *HM Awards* ont pour objectif cette année de récolter lors de cette soirée 30.000 AUD\$! Nous remercions sincèrement les *HM Awards* d'avoir permis à Sala Bai de faire partie de ce prestigieux événement...

Amélie Verbeke, Sales & Communication Manager

Témoignages d'étudiants: avant et maintenant...

Mon nom est KOEURN Chantry, j'ai 21 ans. Nous sommes 7 dans ma famille et je suis la 3ème. J'ai arrêté l'école au niveau 10. Mon papa est vendeur de bois et ma maman est femme au foyer. Deux de mes frères sont ouvriers, les autres sont toujours à l'école. J'ai étudié avant à l'école *10 Janvier*, à Siem Reap. Je n'avais pas de famille là-bas, donc au début j'habitais avec une amie, mais au bout d'un mois, ma maman m'a appelée pour retourner vivre à la maison. Chaque jour, je devais donc aller et revenir de l'école en vélo, depuis Phnom Bouk (23 km).

J'ai demandé au professeur de chimie de me donner une heure de cours supplémentaire de 13h à 14h et j'étudiais aussi l'anglais avant de rentrer à la maison. J'arrivais donc souvent tard à la maison et je n'avais pas beaucoup de temps pour aider ma maman. De jour en jour, nos conditions de vie empiraient et finalement ma maman m'a demandé d'arrêter l'école. J'étais tellement inquiète pour elle que j'ai accepté. Je ne savais pas quel travail faire pour aider ma famille alors je surveillais le bétail, nettoyait la maison et aidais parfois mon papa à vendre le bois.

Un jour, j'ai entendu à la radio que Sala Bai offrait une formation à de jeunes Cambodgiens défavorisés. J'ai donc demandé à mes parents de postuler, ils ont accepté et j'ai choisi d'étudier la cuisine.

Quand je suis arrivée pour étudier ici, j'étais toute excitée. Il y a beaucoup de professeurs, ils m'ont souvent aidée et m'ont toujours donné de bons conseils. Ils nous disaient de travailler et d'étudier beaucoup ! L'école nous donne de l'argent pour la nourriture et nous loge dans 3 maisons différentes. Nous y sommes très contents et nous nous entraînons beaucoup. Après le dîner, nous lisons des livres et révisons nos leçons. J'ai beaucoup étudié pour être une très bonne élève.

Quelle est la chose la plus importante que tu aies apprise à Sala Bai ?

L'école m'a offert tant de choses ! Toute l'équipe était si gentille et s'est beaucoup occupé de moi et de tous les étudiants. J'ai acquis des compétences en hôtellerie, amélioré mon anglais et ma culture générale.

Quelle est la chose la plus importante que tu aies apprise en stage ?

À l'Hôtel de la Paix, j'aidais pour le buffet du petit déjeuner ou je lavais et préparais les fruits et légumes. Ce stage m'a beaucoup apporté, j'ai appris tant de choses et j'ai gagné en compétences et connaissances. J'ai toujours essayé d'être à l'heure et de travailler dur !

Quelles difficultés as-tu rencontrées à l'école ?

Je n'ai pas vraiment rencontré de problèmes, mais l'anglais était difficile pour moi.

Quelles difficultés as-tu rencontrées à l'Hôtel de la Paix ?

Lorsque j'ai commencé mon stage, j'avais vraiment peur parce que je ne savais rien des standards en hôtellerie et ne connaissais personne. Je ne savais pas du tout ce que je devais faire, le nom des équipements de cuisine et le nom des produits !



Quels sont tes meilleurs souvenirs cette année ? (Avant les examens de fin d'année)

Je n'oublierai rien de Sala Bai. Les formateurs étaient très bons. De temps en temps ils se plaignaient un peu de moi, mais finalement on était tous contents ! Mr Sophal, un des travailleurs sociaux est un professeur marrant, qui nous racontait toujours des histoires drôles. Rosemary aussi lorsqu'elle était au Cambodge. Mlle Ampor et Mlle Amélie étaient très chaleureuses avec nous. A la maison des filles, les repas étaient des moments heureux. Nous étions toutes complices et nous aidions les unes les autres. Nous nous considérons tous comme une famille.

Après la remise des diplômes, quels sont tes objectifs professionnels ?

Quand je serai diplômée, je travaillerais à l'Hôtel de la Paix puisqu'ils veulent me recruter en cuisine. Je suis si contente ! Je pourrai aider ma famille et ouvrir un petit magasin pour vendre des marchandises.

KOUEURN Chanthly, étudiante en Cuisine



Les frais de formation de KOUEURN Chanthly ont été pris en charge par la Fondation RAJA qui a soutenu aussi 9 autres filles de la promotion 2007-2008 www.fondation-raja-marcovici.com



Mon nom est NORM Lib, j'ai 19 ans et je suis née à Southern Trom. Nous sommes 9 dans ma famille. Ma maman a 63 ans, mon papa est mort à cause de la pauvreté. Il était porteur à la station des bus, mais il est tombé très malade et n'a pas pu payer les frais médicaux. J'ai 4 frères aînés et 3 sœurs cadettes. Depuis que mon papa est décédé, nous vivions dans de très mauvaises conditions et ma maman devait s'occuper seule de nous tous. Elle n'avait pas assez d'argent pour nous envoyer à l'école et beaucoup d'entre nous n'avons pu avoir beaucoup d'éducation. Nous devons quasiment tous travailler comme ouvriers pour subvenir aux besoins de la famille. J'ai aussi été employée en tant que bonne pour les voisins. Je leur lavais les vêtements, remplissais les jars d'eau, donnais à manger aux cochons, gardais les enfants ou vendais des légumes pour eux.

La plus grande partie de l'argent que nous gagnions servait à acheter du riz et à payer les frais scolaires pour ma petite sœur et moi. Durant la récolte, nous stoppions l'école pour récolter le riz pour des gens riches, ce qui nous permettait d'acheter des médicaments pour notre mère malade. Il arrivait parfois que nous ne soyons pas payés, mais ils nous donnaient du riz parce qu'ils savaient que nous étions l'une des familles les plus pauvres du village. Nous n'avons qu'une petite rizière qui ne nous rapporte que deux sacs de riz par an.

Je suis venue étudier à Sala Bai parce que ses travailleurs sociaux étaient venus dans notre village pour nous informer du lancement de la nouvelle sélection d'étudiants pour 2007-2008. Cette école n'aide que les plus pauvres et les jeunes sans parents qui n'ont pas les moyens de finir leur scolarité. J'ai choisi la formation restaurant parce que je me suis dit que j'allais pouvoir rencontrer des étrangers, améliorer mon anglais et comprendre mieux la société. Sala Bai nous fournit un logement équipé, un vélo, nous donne aussi 15 \$ par mois et prend en charge nos soins médicaux.

Quelle est la chose la plus importante que tu aies apprise à Sala Bai ?

J'ai étudié beaucoup de sujets à Sala Bai comme ceux liés aux compétences techniques de ma discipline, l'anglais technique et général, la culture générale, la géographie, la moralité, l'ordinateur et le français. J'aime lire, surtout en anglais, mais j'ai toujours beaucoup de mal à tout comprendre ! Comme nous sommes pauvres, nous devons étudier encore plus ! Ah, et j'ai aussi beaucoup appris la discipline !!!

Quelle est la chose la plus importante que tu aies apprise en stage ?

Lors de mon stage à l'hôtel Angkor Century, j'étais stagiaire en service et j'ai pu approfondir mes compétences techniques.

Quelles difficultés as-tu rencontrées à l'école ?

Quand j'ai commencé à Sala Bai, je me sentais très déroutée avec toutes les matières à étudier, et surtout l'anglais parce que je ne savais même pas écrire l'alphabet étant donné que je ne l'avais jamais étudié ! Sala Bai et tous les professeurs m'ont beaucoup aidée pour apprendre et comprendre beaucoup de choses !

Quelles difficultés as-tu rencontrées à l'Angkor Century ?

Au début, j'étais très inquiète parce que je n'étais jamais rentrée dans un hôtel de ma vie. J'avais peur de rencontrer des étrangers parce que j'étais incapable de comprendre ce qu'ils me disaient !

Quels sont tes meilleurs souvenirs cette année ? (Avant les examens de fin d'année)

J'ai de nombreux souvenirs à Sala Bai du premier jour à l'école jusqu'à maintenant. Le premier jour nous sommes tous allés visiter le temple d'Angkor Wat. Et pour le nouvel an Khmer, nous avons fait la fête dans la maison des filles avec pleins de jeux traditionnels. Tout le monde a été gentil avec moi durant l'année.

Après la remise des diplômes, quels sont tes objectifs professionnels ?

Une fois que j'aurai mon diplôme, je sais déjà que je travaillerai à l'Angkor Century. Au début de l'année, je pensais que je serais incapable de trouver un emploi dans un hôtel. Finalement, je n'ai même pas eu à postuler quelque part puisque la direction de l'Angkor Century était si contente de mon stage qu'ils ont demandé à Sala Bai de me recruter à la fin de l'année scolaire. Je ne pouvais pas le croire ! Je vais maintenant avoir un salaire, soutenir ma famille et j'espère pouvoir continuer des études.

NORM Lib, étudiante en Restaurant

Les frais de formation de NORM Lib ont été pris en charge par la Fondation ELLE qui a soutenu 9 autres filles de la promotion 2007-2008 www.ellefondation.net



Focus sur la sélection des étudiants et le département des travailleurs sociaux

De jeunes Cambodgiens venant de familles défavorisées désirant se former dans le milieu hôtelier grâce à une formation gratuite peuvent facilement être au courant de la campagne de sélection des élèves via des annonces radio, nos ONG partenaires et grâce à des brochures distribuées autour de Siem Reap et dans les provinces avoisinantes.

Cependant les candidats ne sont pas systématiquement sélectionnés puisque nous n'acceptons que 100 élèves par an. Chacun doit procéder à différentes étapes de sélection, le nombre de candidats toujours en lice diminuant petit à petit. Quatre étapes principales sont à suivre : enregistrement des candidats dans une des disciplines puis, si leur candidature est retenue, une visite de famille qui permet de vérifier le niveau de vie. Les candidats présélectionnés doivent ensuite passer un examen écrit (dictée, rédaction, mathématiques et anglais), la dernière étape étant un entretien avec les formateurs pour vérifier motivation, connaissance générale et niveau d'anglais. La sélection finale des 100 élèves peut être ensuite finalisée lors de réunions entre tous les départements de l'école.



Le recrutement dure 6 mois et demi, les visites de familles (386 cette année) durant plus de 3 mois et couvrant différentes provinces. Ces visites sont une étape essentielle pour la sélection, nous étudions scrupuleusement les conditions de vie, la motivation, l'apparence et l'attitude de chaque candidat. Les rapports rédigés lors de ces visites sont très importants puisqu'ils nous permettent aussi, lorsque nous devons trancher entre deux candidats ayant le même niveau, de choisir le plus défavorisé.

Ensuite, nous avons notre liste des 100 étudiants ! Agés entre 17 et 23 ans, avec un niveau scolaire entre grade 6 et 12, ils viennent cette année de 8 provinces*. Au Cambodge, comme encore dans beaucoup de pays, les filles sont les plus vulnérables, déscolarisées et défavorisées.

Un des objectifs de Sala Bai est donc de leur donner la priorité. Pour la promotion 2008-2009, 70% des élèves acceptés sont ainsi des filles ! 45% de l'effectif total sont des candidats envoyés par 9 ONG partenaires**. Sala Bai fournira un hébergement à 60 filles et 20 garçons, puisque la majorité des élèves vivent trop éloignés de Siem Reap pour pouvoir faire l'aller et retour tous les jours...

* Siem Reap, Banteay Meanchey, Oddor Meanchey, Battambang, Phnom Penh, Kampot, Takeo, Kompong Cham

** PLAN International, CIAI, EDM, PSE, Krousar Thmey, Enfants de la Rizière, Sourire d'Angkor, Aspeca, RDA

L'équipe des travailleurs sociaux



Je suis travailleur social à Sala Bai depuis plus de 5 ans et c'est la première fois qu'il m'est demandé d'écrire sur mon expérience ici. J'aimerais dire à tous nos lecteurs qu'après tout le temps passé ici, je suis aussi content de travailler ici qu'à mes premiers jours, toujours aussi dévoué ! Quand on me demande pourquoi je travaille encore ici, je réponds tout simplement « parce que j'aime ça ! ». Mon travail me donne l'opportunité d'aider des jeunes défavorisés à améliorer leurs vies et à soutenir leurs familles.

En Avril, j'ai été promu à la tête du département des travailleurs sociaux ! J'ai ainsi été pour la première fois en charge de la sélection des élèves pour la rentrée prochaine, assisté de mes collègues et nous avons ainsi atteint tous les objectifs fixés ! Cette année, pour la première fois, les formateurs techniques nous ont accompagnés lors des visites de familles et ont ainsi pu se rendre compte des conditions de vie des candidats ; qui ils sont et d'où ils viennent. C'est une prise de conscience essentielle, surtout lorsque nous nous rencontrons tous ensemble pour établir la sélection finale dans chaque discipline.

Maintenant il est important pour moi de « tenir debout » seul et de faire toujours de mon mieux pour soutenir les élèves et atteindre les objectifs de Sala Bai, en tant que responsable d'équipe.

KIM Khemara, responsable des travailleurs sociaux

Cela fait maintenant 4 mois que je travaille à Sala Bai et j'aime beaucoup mon travail, même s'il est très différent mes études universitaires de comptabilité. Ma première expérience ici a été d'accompagner les autres travailleurs sociaux en visites de familles pour la sélection de la prochaine promotion. Nous avons traversé tout le Cambodge pour rencontrer ces familles, en moto, ce qui a été très fatigant, voire dangereux quand il pleuvait !

J'apprécie beaucoup ce que je fais ici et suis fier de pouvoir aider de jeunes Cambodgiens qui contribueront eux-mêmes au développement de notre pays. Je remercie Sala Bai de m'en donner l'opportunité.



NOUV Rithy, travailleur social

J'ai commencé comme travailleur social à Sala Bai en Mars 2007. Je suis très fier de l'objectif principal de l'école qui est d'offrir à des jeunes des campagnes, dans tout le pays, une opportunité de se former dans les métiers de l'hôtellerie. Nous sommes très contents de notre sélection d'élèves pour la promotion 08/09 : 70 % de filles et un bon niveau en connaissance générale.

Chaque année, la procédure est longue, et n'est pas sans difficultés ! Lors des visites de familles, je rencontre parfois des personnes qui se fâchent s'ils ne rentrent pas dans nos critères, comme l'âge, le niveau de pauvreté ou scolaire. Il arrive parfois que l'on nous donne de fausses informations pour pouvoir 'coller' à nos critères : falsification de date de naissance ou de niveau scolaire, habitation « temporaire » de maison délabrée, prétendre être orphelins, augmenter le nombre de membres dans la famille ou inventer telle ou telle maladie, etc. Nous gagnons en expérience en étant de plus en plus vigilants pour « déjouer les pièges » !

Malheureusement, tous les candidats ne peuvent pas faire partie des 100 sélectionnés, même s'ils répondent à nos critères de sélection et ils ont parfois du mal à le comprendre ! Cependant, ils peuvent toujours repostuler pour l'année suivante s'ils sont vraiment motivés... En tout cas, pour les 100 qui sont acceptés, ce n'est que du bonheur !

Même si mon travail est parfois difficile, mon expérience ici a approfondi ma compréhension et mon respect envers les personnes vivant dans la pauvreté et je suis plus que jamais motivé à les aider.

POT Sopal, travailleur social

En vrac...

Fondation RAJA : cette fondation soutient des programmes dédiés à la formation et à l'insertion professionnelle des femmes. RAJA a versé à Sala Bai 20.000 euros pour soutenir la formation de 10 filles de la promotion 2007-2008. Merci beaucoup !
www.fondation-raja-marcovici.com

Opportunités de travail : JPA School et le restaurant L'Escale des Arts et des Sens sont venus à Sala Bai le 4 Juillet, pour présenter à nos élèves leurs offres d'emploi (respectivement 20 et 17 postes).

Asia Foundation: le jour de la remise des diplômes, une vidéo de 25 min sur la Campagne nationale contre le trafic humain a été présentée à 20 élèves et 5 membres de l'équipe, qui ont ensuite dû exprimer leurs points de vue sur le sujet. « Le test a été très impressionnant et dynamique, de bons retours et commentaires ont été partagés par les participants, ce qui reflète bien leur niveau de compréhension du problème » a confié Mme Lim Siv Hong, responsable de programme au sein d'Asia Foundation et médiatrice de cette présentation vidéo.

Mission en France, Juillet : Clara Launay, coordinatrice d'Agir Pour Le Cambodge et Ampor Sam-Oeun, directrice de Sala Bai sont parties en mission en France pour une réunion de 3 jours avec les membres du bureau d'APLC pour discuter du futur de Sala Bai. Une opportunité pour rencontrer certains partenaires financiers Français dont la Fondation ELLE, la Fondation RAJA et la Fondation Mérieux.

Calendrier Scolaire

- Juillet : fermeture de notre hôtel et restaurant d'application et une réouverture prévue mi Octobre
- Du 14 au 18 Juillet : examens de fin d'année
- Du 21 au 23 Juillet : voyage de fin d'année à Sihanoukville
- Août : les très mérités congés annuels !
- 8 Septembre : prochaine rentrée scolaire

Comment soutenir nos étudiants...

- ☉ Venez petit déjeuner et déjeuner dans notre restaurant d'application
 - => 1 set menu petit déjeuner à \$3 = 1/2 journée de formation
 - => 1 set menu déjeuner à \$7 = 1 journée de formation
- 🏠 Dormez dans notre hôtel d'application
 - => Une nuit à \$13 = 2 jours de formation
- Achetez notre livre de recette (\$33) = une semaine de formation
- Sponsorisez un étudiant (le coût annuel de formation est de \$2000, hors projets d'appui)
- Faites une donation pour financer de nouveaux équipements et matériels nécessaires pour enseigner
- Faites la promotion, organisez des événements au profit de Sala Bai dans votre pays



Un grand merci à nos partenaires 2007-2008

Nos hôtels partenaires

Nos partenaires financiers

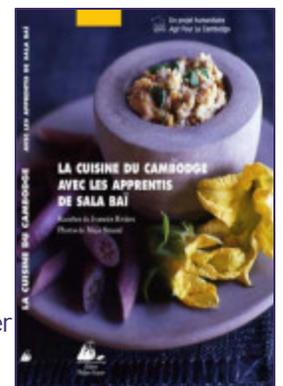
- Angkor Century Resort & Spa
- Angkor Palace Resort & Spa
- Amansara
- Bopha Angkor
- Empress Angkor Hotel
- FCC Angkor
- Héritage
- Hôtel de la Paix
- Le Méridien Angkor
- Raffles Grand Hotel
- La Résidence d'Angkor
- Royal Angkor Resort
- Sokha Angkor Resort
- Sofitel Royal Angkor Golf & Spa Resort
- Somadevi Angkor Hotel
- Victoria Angkor Resort & Spa



Une magie qui s'enclenche

C'est grâce au journal *MéTRO* que notre histoire commence. Toute une famille et des amis décident de partir pour le Cambodge car Sokhom, mon épouse, n'avait plus revu son pays depuis 37 ans. Après une visite des temples, voilà que l'heure du déjeuner arrive et l'article sur Sala Bai nous appelle... Notre chauffeur et ami vous connaît et dans une petite rue de Siem Reap nous arrivons devant votre école. Et là, c'est toute une magie qui s'enclenche, un accueil chaleureux, une équipe jeune et dynamique et un cadre apaisant. Ce n'est pas seulement la visite toute personnelle des lieux dès notre arrivée qui restera dans nos mémoires mais c'est qu'une fois à table, le plaisir des yeux et des papilles était aussi au rendez-vous !

Eric, Sokhom, Marie et leur famille - clients du restaurant



Si vous avez des suggestions ou pour toute demande d'informations, contactez-nous !

info@salabai.com

Th@nks !!!