

L'Académie Bareiss

Une formation unique en
son genre



Hôtel Bareiss
Hermine-Bareiss-Weg
72270 Baiersbronn-Mitteltal
Baden-Württemberg – Allemagne
Tél. : 49 (0)7442 470
www.bareiss.com

Contact Presse : Maryse Masse Communication
Maryse Masse, Pascaline Le Gal et Flavie Cottin
243 bis, Bd Pereire – 75017 Paris
Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50 ou 33 (0)6 22 468 468
contact@marysemasse.com
www.marysemasse.com



L'Académie du Bareiss : prévenance et haut niveau de compétence

Haut lieu de villégiature et emblème de l'hôtellerie haut de gamme, l'Hôtel Bareiss considère le service comme un art nécessitant un maximum de compétences techniques et une réelle noblesse de cœur. Pour transmettre leur vision de l'excellence aux plus jeunes et pour offrir une formation sur mesure à ses équipes, le propriétaire, Hermann Bareiss et son fils Hannes ont créé leur propre Académie.

Au cœur du village de Mitteltal à deux pas de l'Hôtel Bareiss, s'est ouvert à la rentrée 2016 « *l'Académie Bareiss* » : un lieu de formation unique en son genre.

Rachetée en 2015 par la famille d'hôteliers, cette petite école de village fut autrefois celle d'Hermann Bareiss, aujourd'hui à la tête du fleuron de l'hôtellerie de luxe éponyme. Après une année entière de travaux, ce lieu chargé d'histoire classé monument historique, fait peau neuve et accueille depuis la rentrée dernière plus de 200 élèves.



Dirigée par Edgar Schaetzing, professeur renommé en management du tourisme et de l'hôtellerie, l'école garantit à chaque élève qu'il soit déjà professionnel ou en apprentissage, un lien étroit entre la théorie et la pratique. Dans son discours d'ouverture cet expert renommé s'est réjoui de cette collaboration en indiquant qu'il « *ne connaissait aucun autre hôtel en Allemagne qui ait ainsi créé un programme de formation identique pour les collaborateurs.* »

La famille Bareiss est en effet depuis toujours très engagée en faveur de la formation continue de ses équipes. C'est pourquoi l'Académie forme les collaborateurs de l'établissement tout au long de l'année en leur prodiguant des enseignements ciblés et sans cesse actualisés sous la forme de programmes d'apprentissages mêlant théorie et pratique. « *Notre profession est si multiple et le niveau d'exigence du Bareiss si ambitieux, qu'il est nécessaire de mettre en place ce type d'apprentissage structuré et ciblé en interne.* »

C'est cela qui fait de l'Académie Bareiss une formation unique en son genre : prodiguer des enseignements adaptés à ses collaborateurs et à des jeunes en apprentissage afin d'évoluer mais aussi d'obtenir des qualifications plus élevées.



Des programmes spécialisés de deux semaines sont prodigués à la trentaine d'étudiants (jeunes cuisiniers(ères), personnel de salle au restaurant, commerciaux...) débutant au sein du Bareiss afin de les préparer au mieux à leurs missions à venir.

C'est ensuite sur le terrain au cœur de ce Relais & Châteaux qu'ils pourront apprendre leur futur métier au contact de la clientèle.

Entre théorie et pratique le programme porte aussi bien sur l'histoire de l'établissement, le fonctionnement de l'entreprise, les notions élémentaires de gastronomie ou encore l'organisation d'une cuisine, la gestion des réclamations, la sécurité incendie, les bons de commande...

Tous ces jeunes en apprentissage sont reconnaissables par le petit cœur de couleur rouge apposé sur leurs uniformes et ornés d'un « Mit dem dabei » signifiant aux clients « je suis en formation ».

Portés par la volonté de véhiculer et de transmettre leurs valeurs de l'hôtellerie haut de gamme, la famille d'hôteliers a su faire de l'Académie un lieu de formation reconnu. L'établissement est à ce jour le seul en Allemagne à former lui-même ses collaborateurs et jeunes apprentis.

L'école consacre également des programmes spécialisés pour tous les membres de la direction, les cadres mais aussi les professeurs afin de d'offrir à chacun l'opportunité de se former durablement.

Cette vision de l'enseignement unique en son genre fait déjà ses preuves. Les apprentis diplômés sont des professionnels et des managers sollicités dans l'hôtellerie et la restauration dans le monde entier au sein d'établissements haut de gamme.

A propos

L'hôtel Bareiss est un lieu de villégiature offrant des chambres très spacieuses, un vaste espace aquatique, des restaurants gastronomiques typiques de la région dont le restaurant Bareiss, 3 étoiles Michelin avec le Claus-Peter Lumpp le chef des cuisines.

Ce Relais & Châteaux est le paradis des loisirs, de la nature et des vacances en Forêt Noire. Elu « Meilleur Resort en Europe » en 2012, cet établissement allie la perfection des équipements à une hospitalité et un confort exceptionnels.

