

Formation « A la Carte »

L'**Eshra – Ecole Hôtelière d'Oran** propose des formations continues, un programme d'étude personnalisé en sessions intensives avec une thématique dynamique, en phase avec l'évolution du secteur.

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration ne s'improvisent plus et recèlent de nombreuses compétences à développer. Notre mission est de perfectionner et de développer les talents pour assurer un service de qualité .

Afin de proposer des prestations de qualité, l'**Eshra – Ecole Hôtelière d'Oran** dispose d'une équipe de formateurs de haut niveau répondant aux standards internationaux.






La clé se tourne , les opportunités s'ouvrent

Venez partager avec nous les valeurs établies par nos étudiants de l'ESHRA

		E Excellence
	S Simplicité	
H Hospitalité		
	R Respect	
		A Authenticité

ESHRA – Ecole Hôtelière d'Oran

Les Falaises, Frange Maritime, Canastel Oran
 ☎ 041 745 715 ✉ oran@eshra.dz

 ESHRA- Ecole Hôtelière d'Oran
  ESHRA- Ecole Hôtelière d'Oran
 eshra_oran

La clé se tourne , les opportunités s'ouvrent



La clé de votre réussite

L'École Supérieure d'Hôtellerie et de Restauration d'Alger, certifiée par l'École Hôtelière de Lausanne (EHL) a ouvert son école d'enseignement technique et pratique à Oran.

L'établissement a pour vocation principale la formation de techniciens supérieurs dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration :

Arts Culinaires – Service de la Restauration – Hébergement.

Les programmes de formation ont une durée de deux ans pendant lesquelles les étudiants alternent entre semestre d'apprentissages théoriques et pratiques au sein de l'école et semestre de stage en milieu professionnel avec à la clé un Diplôme de Technicien Supérieur délivré par l'Eshra – Ecole Hôtelière d'Oran .

Le soutien académique de l'École Hôtelière de Lausanne (EHL) et le programme d'étude unique et innovant, gratifient l'école d'une reconnaissance nationale et internationale.



DTS EN ARTS CULINAIRES

- Cuisine Gastronomique - Théorie et Pratique
- Pâtisserie et Mise en bouche - Théorie et Pratique
- Conception de menus, achat et contrôle des coûts
- Innovation Culinaire et Dressage
- Nutrition, Hygiène et Sécurité
- Autres Modules Spécifiques

DTS EN SERVICE DE LA RESTAURATION

- Service Gastronomique, Bistro, Banquet, etc
- Service Bar - Théorie et Pratique
- Gestion des Opérations en F&B
- Conception de Cartes
- Art de la Table et Protocole International
- Autres Modules Spécifiques



DTS EN HEBERGEMENT

- Front Office (Réception, Conciergerie, Réservation)
- Housekeeping (Service en chambre, Blanchisserie)
- Gestion du revenu, Comptabilité et Budgetisation
- Gestion des Opérations en Hébergement
- Marketing, Communication et E-Reputation
- Autres Modules Spécifiques

L'**Eshra – Ecole Hôtelière d'Oran** est une école d'excellence. Lieu idéal pour l'apprentissage des arts subtils du service en hôtellerie et de la restauration, tournée vers la performance et la transmission du savoir, du savoir-faire, du savoir-être, du savoir donner et du savoir dire.

L'école se distingue particulièrement par ses installations opérationnelles uniques:

- Cuisine principale de grande production
- Cuisine individuelle
- Cuisine de démonstration
- Laboratoire de dégustation
- Logements
- Auditorium
- Salle de réception pratique
- Bibliothèque et salle d'études
- Laboratoire informatique
- Espace pour activités sportives
- Restaurants d'application
- Salles de formation



La clé se tourne , les opportunités s'ouvrent

Située à 5 minutes du centre-ville d'Oran et à 15 minutes de l'aéroport, l'**Eshra - Ecole Hôtelière d'Oran** propose des salles de formations lumineuses, une salle de séminaire, un restaurant buffet, un snack-bar, un restaurant gastronomique avec sa terrasse dominant la baie d'Oran.

Nos étudiants sont au centre de toutes nos activités, avides d'apprentissage, c'est avec passion & application qu'ils développeront les standards d'un service de qualité. Toutes les salles bénéficient d'installations technologiques de pointes avec vidéo projecteur, tableau tactile, accès wifi offert et climatisation.

Snack Bar :

Ouvert du matin au soir, notre Snack Bar est un point de rencontre & de détente, il propose des rafraîchissements, café, thé ainsi qu'une riche sélection de viennoiseries et de mignardises.

Restaurant Buffet :

Ouvert pour le petit déjeuner, déjeuner et dîner, le restaurant propose une cuisine conjuguant saveurs locales et méditerranéennes.

Restaurant Gastronomique :

Raffinement et excellence, notre Restaurant Gastronomique propose une expérience culinaire unique, notre Chef et sa brigade d'étudiants mettront tout leur savoir-faire, leur passion et leur audace afin de combler vos papilles,



La clé se tourne , les opportunités s'ouvrent