

Ifop

ДЛЯ



VATEL

Ecole Supérieure de Commerce et Gestion

Hôtellerie - Tourisme

www.vatel.fr

Репутация и имидж Vatel Мнение профессионалов гостиничного бизнеса

**Основные результаты
Сентябрь 2007**

Содержание

	<i>Страница</i>
1 - Методология	1
2 - Результаты исследования.....	3
<i>A - Репутация и известность Институтов, готовящих кадры для гостиничной индустрии</i>	<i>4</i>
Репутация Институтов, готовящих кадры для гостиничной индустрии ...	5
Лучшие Институты, готовящие кадры для гостиничной индустрии	6
<i>B – Имидж Института Vatel</i>	<i>7</i>
Характеристики, ассоциирующиеся с Институтом Vatel.....	8
Опыт работы со специалистами гостиничной индустрии, подготовленными Институтом Vatel	9
Удовлетворенность работой сотрудников, подготовленных Институтом Vatel.....	10
Намерение взять на работу молодых выпускников Института Vatel	11
<i>C - Прием на работу молодых специалистов гостиничной индустрии</i>	<i>12</i>
Основные критерии при приеме на работу молодых специалистов гостиничной индустрии	13

Исследование Ifop

Репутация и имидж Vatel . Мнение профессионалов гостиничного бизнеса - Сентябрь 2007

- 1 -

Методология

Методология

Исследование, проведенное I'for для :	VATEL
Участники исследования	152 руководящих специалиста европейскими гостиничными предприятиями : директора предприятий, руководители департаментов, руководители отдела кадров Место проведения исследований : Франция : 102 интервью Европа : 50 интервью (из них 35 в Великобритании / Ирландии, 10 в Бельгии и 5 в Испании)
Способ сбора информации	Интервью проводились по домашним телефонам, опрашиваемых лиц.
Дата сбора информации	С 11 по 19 сентября 2007

- 2 -

Результаты исследования

- А -

Репутация и известность Институтов, готовящих кадры для гостиничной индустрии

Исследование Ifop

Репутация и имидж Vatel . Мнение профессионалов гостиничного бизнеса - Сентябрь 2007

4

Репутация Институтов, готовящих кадры для гостиничной индустрии

Вопрос 1 : Какие Институты, готовящие кадры для гостиничной индустрии вы знаете, хотя бы только по названию? На первом месте? Далее? (Варианты ответов не предлагаются)

Вопрос 2 : Какие Институты, готовящие кадры для гостиничной индустрии вы знаете, хотя бы только по названию? (Предлагается список Институтов)

	Спонтанный ответ (%)	Ответ по предложенному списку (%)
• Vatel	64	88
• Lausanne	52	86
• Institut Paul Bocuse	8	72
• Glion	24	61
• Cornell	6	51
• IMHI	14	34
• Savignac	3	34
• Другие	72	/
- Не дали ответ	9	3
TOTAL	(*)	(*)

(*) Итог превышает 100 %, интервьюеры могли давать несколько ответов

Лучшие Институты, готовящие кадры для гостиничной индустрии

Вопрос : Среди ниже перечисленных Институты, какие, по вашему мнению, готовят лучших специалистов для гостиничной индустрии? На первом месте? На втором? На третьем?

Кол-во руководителей гостиничных предприятий, знающих Институт Ватель - 134	На первом месте (%)	Общее кол-во упоминаний (%)
• Lausanne	37	75
• Vatel	26	66
• IMHI	10	22
• Glion	9	36
• Cornell	8	25
• Institut Paul Bocuse	4	35
• Savignac	2	8
- Не дали ответ	4	4
Общее кол-во:	100	(*)

(*)Итог превышает 100 %, интервьюеры могли давать 3 ответа

- В -

Имидж Vatel

Характеристики, ассоциирующиеся с Институтом Vatel

Вопрос : Среди ниже перечисленных определений не могли бы вы назвать то, которое очень хорошо, достаточно хорошо, достаточно плохо или очень плохо можно отнести к Vatel?

Кол-во руководителей гостиничных предприятий, знающих Институт Ватель - 134	Общее Хорошо (%)	Очень хорошо (%)	Достаточно хорошо (%)	Общее Плохо (%)	Достаточно плохо (%)	Очень плохо (%)	Не знаю (%)	Общее (%)
• Готовит молодых специалистов, способных сразу приступить к работе	89	30	59	10	7	3	1	100
• Проводит обучение специалистов гостиничной индустрии в соответствии с требованиями завтрашнего дня	89	25	64	9	8	1	2	100
• Осуществляет новаторское и высококачественное обучение	87	19	68	11	9	2	2	100
• Готовит профессионалов готовых работать по всему миру	87	32	55	12	11	1	1	100
• Готовит будущие кадры для гостиничной индустрии в соответствии с требованиями работодателей	86	18	68	12	9	3	2	100

Опыт работы со специалистами гостиничной индустрии, подготовленными Институтом Vatel

Вопрос : Работают или работали в вашей гостинице / в сети ваших гостиниц специалисты, окончившие Институт Vatel ?

Руководители гостиничных предприятий, знающие Институт Ватель	(%) 134 чел.
• Да	69
• Нет	30
- Не дали ответа	1
Общее кол-во	100

Удовлетворенность работой сотрудников, подготовленных Институтом Vatel

Вопрос : Удовлетворены ли вы работой сотрудника, выпускника Института Vatel ?

Кол-во руководителей гостиничных предприятий уже имевших сотрудников, выпускников Института Ватель	(%) 93 чел
Общее Удовлетворены	96
• Полностью удовлетворены	47
• Скорее, да, удовлетворены	49
Общее Не удовлетворены	4
• Скорее, нет, не удовлетворены	4
• Совсем не удовлетворены	-
- Не дали ответа	-
Общее кол-во	100

Намерение взять на работу выпускника Института Vatel

Вопрос : Рекомендовали бы вы в вашей гостинице или в сети ваших гостиниц или другой гостинице или сети гостиниц взять на работу молодого специалиста, выпускника Института Ватель на руководящий пост в гостиничной индустрии?

Руководители гостиничных предприятий, знающие Институт Ватель	(%) <i>134 чел.</i>
Общее Да	84
• Да, конечно	32
• Скорее - да	52
Общее Нет	16
• Скорее - нет	13
• Нет, совсем , нет	3
Общее кол-во:	100

- С -

Прием на работу молодых специалистов гостиничной индустрии

Основные критерии при приеме на работу молодых специалистов гостиничной индустрии

Вопрос : Какие два критерия, в ниже перечисленном списке вы считаете главными при приеме на работу молодого специалиста?

	Общее (%)	Во Франции (%)	В Европе (%)
• Отличное владение английским языком, знание одного или двух других иностранных языков	51	42	68
• Умение руководить командой	40	45	30
• Умение слушать и исполнять	38	44	26
• Умение использовать накопленный за время работы опыт	28	25	34
• Отличное владение техниками управления гостиничным и ресторанным хозяйством	25	31	12
• Умение внести и использовать в работе новые техники и знания	9	5	16
• Понимание интернациональной специфики своей профессии и мира гостиничного бизнеса	7	7	8
Общее	(*)	(*)	(*)

(*)Итог превышает 100 %, интервьюеры могли давать два ответа