

УДК 387

СИСТЕМА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ В ОБЛАСТИ ГОСТИНИЧНОГО И ТУРИСТИЧЕСКОГО БИЗНЕСА В УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЯХ ФРАНЦИИ

Одним из первых и известных всему миру университетов является Парижский университет, основанный в 1208 году и в 1253 году названный Сорбонной по имени одного из его основателей Роббера Сорбонна. К 1789 году во Франции функционировало 14 университетов, и они оставались единственным типом высшего учебного заведения.

В 1793 году университеты были упразднены. С целью удовлетворения запросов развивающейся науки, техники, культуры, искусства были открыты так называемые большие школы (*grands e`coles*) – специализированные высшие учебные заведения, готовящие специалистов в различных областях знаний. Наиболее известными среди них были «Школа мостов и дорог» (1747 г.), Горная школа (1783 г.), Политехническая школа в Париже (1794 г.), Центральные школы искусств и ремесел в Париже и Лионе, Высшая химическая и электротехническая школы, Оптический и Текстильный институты, Высшая национальная нефтяная школа. Гуманитарное образование в этот период можно было получить в Высшей нормальной школе, Школе хартий, Национальной школе восточных языков, Национальной школе, Институте политических наук [1, с. 12].

Законом Франции от 10 июля 1896 года была восстановлена автономия университетов и определена самостоятельность высших специализированных школ. Система высшего образования, сложившаяся во Франции в течение XIX века, просуществовавшая до середины 60-х годов XX столетия, включала

университеты, высшие школы, лицеи и характеризовалась строгой централизацией и административным однообразием.

В 60-е годы XX столетия высшая школа Франции столкнулась с серьезными кризисными явлениями. Консервативная, во многом архаичная система высшего образования не смогла оперативно ответить на возрастающие требования страны в кадрах разных специальностей, специализаций, профилей, уровней подготовки. 12 ноября 1968 года во Франции был принят «Закон об ориентации высшего образования». В первой главе этого закона отмечалось: «Университеты и учреждения, на которые распространяется действие настоящего закона, имеют основной целью производство и распространение знаний, развитие исследований и воспитание человека. Университеты должны стремиться довести до максимального уровня и в разумном темпе все высшие формы культуры и исследования и обеспечить доступ к ним всем, кто имеет соответствующее призвание и способности. Они должны отвечать потребностям нации, давая ей кадры во всех областях и участвуя в социальном и экономическом развитии каждого района. В решении этой задачи они должны сообразовываться с демократической эволюцией, требуемой промышленной и технической революцией. Что касается преподавателей и исследователей, университеты должны обеспечить средства осуществлять преподавательскую и исследовательскую деятельность в условиях независимости и спокойствия, необходимых для размышления и интеллектуального творчества. Что касается студентов, университеты должны обеспечить средства их ориентации и наилучшего выбора профессиональной деятельности, которой они намерены себя посвятить, и дать обучаемым с этой целью не только необходимые знания, но и элементы воспитания. Они облегчают культурную, спортивную и общественную деятельность студентов – существенное условие разностороннего и полного образования» [2]. Таким образом, «Закон об ориентации высшего образования еще раз подтвердил приверженность к двум «великим принципам университетского образования» – автономии и активного участия студентов в своем общекультурном и профессиональном становлении.

В соответствии с Законом об ориентации высшего образования в 70-е годы XX столетия была проведена реорганизация университетского образования во Франции. Во всех двадцати шести учебных (академических) округах Франции центром стал город, в котором расположен крупный университет. Университеты коснулись структурной перестройки: факультеты и кафедры были упразднены и основной организационной единицей университетов стали так называемые учебно-научные объединения (UER – Unite d`enseignement et de recherche), в состав которых были включены департаменты и отделения. В компетенции этих объединений стало составление программ, методических пособий, организаций научных исследований. Советы координировали комплексную многодисциплинарную подготовку студентов, учебно-методическую и научно-исследовательскую работу, занимались подбором преподавательских кадров, распределяли бюджет, выделяемый университетами для каждого учебно-научного объединения [3].

Однако реформа высшего образования 70–80 годов XX столетия в принципе не изменила общей структуры системы подготовки специалистов. Она по-прежнему состояла из университетского (естественно-математические, философско-филологические, юридические, медицинские, специальности), неуниверситетского (технические, гуманитарные, педагогические, сельскохозяйственные, экономические и коммерческие специальности) и так называемого краткого цикла высшего образования, представляющего собой среднее специальное образование. Университетское высшее образование осуществлялось в 77 государственных университетах, в которых к середине 80-годов XX столетия обучалось около 720 тысяч студентов (88 % от общего числа студентов высших учебных заведений). Неуниверситетское высшее образование организовывалось в высших школах, институтах, объединенных общим названием «большие школы». Краткий цикл высшего образования осуществлялся в университетских технологических институтах, секциях

старших техников и подготовительных классах для поступления в «большие школы».

Под влиянием прогрессивных интеграционных процессов, происходящих в европейском образовательном пространстве, французский парламент в 1989 году принял «Закон о направлениях развития образования». В соответствии с этим законом система высшего образования начала приобретать новые черты. Однако, несмотря на стремление общественности Франции распространить университетское образование повсеместно, этот процесс оказался сложным и длительным. Поэтому в настоящее время подготовка специалистов для гостиничной и туристической сферы осуществляется в традиционных для системы высшего образования Франции учебных заведениях:

- университетских технологических институтах (IUT), предлагающих двухгодичную подготовку специалистов по различным направлениям с получением профессиональной лицензии (DUT);

- университетах, которые предлагают широкий спектр программ: общий и профессиональный курс с получением диплома (3 года обучения), Мастер 1 и Мастер 2 (соответственно 1 или 2 года после общего диплома), докторантура (обучение в течение 2 лет после Мастер 2);

- высших школах – самых престижных высших учебных заведениях страны, которые готовят кадры государственного управления, специалистов в сфере инженерии, финансов, торговли, гостиничного и туристического бизнеса.

В настоящее время Франция входит в число 20 самых эффективных стран с точки зрения экономики в связи с их отличными результатами профессионального высшего образования. В настоящее время Франция имеет 60 государственных и более 100 частных университетов. Доступ к престижным школам, к которым относятся и школы гостиничного и туристического бизнеса, осуществляется через национальные конкурсы, к которым кандидаты готовятся в течение двух лет интенсивной работы в подготовительных школах. Кроме того, обучение в Высших школах проводится на платной основе как для граждан Франции, так и иностранных студентов. Десять Высших школ страны,

в которых готовят специалистов для индустрии гостеприимства, являются одними из самых востребованных и престижных. Дипломы этих учебных заведений ценятся во Франции гораздо выше, чем дипломы выпускников университетов.

Общеизвестно, что Франция является одной из мировых центров гастрономии, известным высоким сервисом в области гостинично-туристической индустрии. И в связи с этим страна является одной из наиболее популярных стран для обучения студентов – будущих специалистов в сфере гостеприимства не только для студентов страны, но и для абитуриентов со всего мира. Французская система образования очень развита и современна, а главное востребована. Немаловажен и тот факт, что именно Франция является одной из наиболее экономически развитых стран мира: здесь появились такие бизнес-гиганты, как L'Oreal, Groupe Danone, Air France, BNP Paribas, ACCOR, Renault, Peugeot, Dassault, Buoyues-Construction, Total, Orange, FranceTelecom, EADS, Hennessy, Louis Vuitton, Dior, Sanofi-Aventis. Многие из них являются давними и надежными партнерами французских школ гостеприимства и предоставляют студентам шанс пройти стажировку или производственную практику, получить бесценные знания и опыт во Франции и многих странах мира [4; 5].

Среди государственных и частных университетов и школ есть лидеры в сфере подготовки специалистов для предприятий гостеприимства. Одним из ведущих отечественных вузов и третьим по известности, входящим в международные рейтинги Times Higher Education и Shanghai Ranking, является университет Бордо (University of Bordeaux), основанный в 1441 году папой Евгением IV. Университет пережил множество реорганизаций: в 1793 году он был закрыт, и вновь начал свое существование только в 1896 году. После известных студенческих волнений во Франции в 1968 году указом министра просвещения Франции Эдгара Форэ университет был реформирован, в ходе чего в вузе появилось три автономных университета: Бордо I, Бордо II и Бордо III. Пережив множество трансформаций, вуз сформировался в 2007 году

в конечном составе из четырех университетов и трех технических школ. Так, университет Бордо III включает три факультета, три института и одну докторскую школу «Монтель и гуманитарные науки», названную в 1990 году в честь французского писателя и философа Мишеля де Монтеня. На факультете наук о территориях и коммуникациях функционирует направление «Благоустройство, туризм и урбанизм», предлагающее две бакалаврские программы в области международного гостиничного менеджмента и туризма.

Структура подготовки специалистов в области гостиничного и туристического менеджмента включает три года обучения. Первый год, включающий шестимесячный академический семестр, в который входит базисный курс управления, состоящий из ознакомления с основами маркетинга, человеческих ресурсов, управления, профессиональной культуры, двух недель профессиональной практики в школе, ресторане, кулинарных и банкетных производствах, а также четырех месяцев стажировки во Франции. Во второй год в таком же графике подготовки продолжается теоретическое обучение и практика, в ходе которой студенты знакомятся с практическими управленческими ситуациями, организуя работу со студентами 1 курса и знакомясь с опытом обучающихся 3 курса, а также проходят стажировку в одной из 31 международной школы VATEL с последующей годичной стажировкой за рубежом. Третий год включает переменное академическое обучение и профессиональную практику, включающую ознакомление с навыками предпринимательства, включающую стажировку в статусе заместителя директора одного из гостиниц и ресторанов компании VATEL, которая заключила партнерские отношения с престижными отелями и ресторанами (Гранд Отель Бордо и Spa, Mercure Отель Cite Mondiale, Отель Le Boutique & Wine Bar, Отель & Спа-отель Grand Barrail Сент-Эмильон, L'O De L'HA), в которых проходят практику студенты, приобретая опыт и становясь высококвалифицированными специалистами. По окончании трехлетнего обучения выпускникам присваивается степень бакалавра в International Hotel Management / Менеджер HOTELLERIE Internationale с вручением французского

государственного Certified уровня II степени. В дальнейшем успешные выпускники имеют возможность продолжить очное, вечернее, заочное или онлайн-обучение в магистратуре. Присвоение степени магистра делового администрирования (МВА) в области гостеприимства и туризма дает большое преимущество в занятии руководящих должностей на международных предприятиях гостинично-туристического бизнеса.

Самой крупной международной школой подготовки кадров в сфере кулинарного искусства и гостиничной индустрии является Le Cordon Bleu (основана в 1895 году, 20 000 студентов), включающая в себя 50 школ в 23 странах, расположенных на 5 континентах. Кампус Le Cordon Bleu расположен на побережье реки Сены. Происхождение школы связано с орденом Святого Духа, учрежденным во Франции в 1578 году. Рыцарям этого ордена полагалось носить на голубой ленте Крест Святого Духа. Существует версия, что эти аристократы славились своими экстравагантными и роскошными банкетами, которые также стали называться cordons bleus. Несмотря на то, что шумные обеды прекратились во время Французской революции, словосочетание cordons bleus осталось синонимом превосходной кухни. Согласно другой версии, голубая лента в те времена была синонимом высшего качества в целом, и в кулинарном искусстве в частности. Le Cordon Bleu предлагает студентам освоить программы в области кулинарии, кондитерского дела, выпечки, виноделия и ресторанного бизнеса. Обучение практически полностью состоит из практических занятий: студенты постоянно находятся на кухнях, демонстрационных залах, а иногда и на фермах или рынках, учась выбирать лучшие ингредиенты для будущих шедевров. В преподавательском составе – шеф-повара с мировым именем, ведущие менеджеры крупных ресторанов и отелей, обладатели мишленовских звезд, известные кулинарные историки и критики. Обучившись в Le Cordon Bleu, студент может получить следующие ступени профессионального образования: диплом и высший диплом, сертификат (повара и кондитеры 3 уровней: от начального до высшего), диплом сомелье. Лучшие студенты школы проходят стажировку в одном из ресторанов

Мишлен. Также постоянно проводятся разнообразные семинары и курсы повышения квалификации, тематические краткосрочные программы, полезные для специалистов любого уровня. Кулинарная школа Le Cordon Bleu за свою 120-летнюю историю выпустила несколько десятков тысяч рестораторов, кондитеров, шеф-поваров, винных специалистов, работающих в лучших французских и мировых заведениях. Среди знаменитых выпускников школы шеф-повара мишленовских ресторанов и заслужившие признания профессионалы: Julia Child, Nancy Silverton, Nathalie Dupree, Bruce и Eric Bromberg, James Peterson и другие. Париж – мировая столица гастрономии, известная высоким сервисом в области гостинично-туристической индустрии. Студенты Le Cordon Bleu Paris погружаются в атмосферу своей будущей профессии, получая незаменимый опыт от профессиональных шеф-поваров, управляющих заведениями и находясь рядом с люксовыми ресторанами и отелями. Школа Le Cordon Bleu передает будущим поколениям традиции кулинарии, но учитывает тенденции времени, инновации, новые технологии, адаптируя учебные программы под потребности современного ресторанного бизнеса.

К лидерам в подготовке специалистов для гостинично-туристической сферы относится Vatel Business School of Hotel Tourism Management France (основана в 1950 году, 7 000 студентов) – один из самых известных и престижных институтов гостиничного и туристического бизнеса. Институт имеет 35 филиалов по всему миру, но именно французские отделения признаются флагманскими и являются примером для всех остальных структурных подразделений. Два крупных французских кампуса вуза находятся в городах Ним и Бордо. Так, Vatel Nimes, в котором обучается около 900 студентов из 45 стран, функционирует на территории, включающей более 14 тысяч квадратных метров: действующий четырехзвездочный отель, учебные корпуса и аудитории, компьютерные лаборатории, уютная резиденция на 400 человек. У студентов есть возможность посетить спа и другие общие места для отдыха и досуга. Второй кампус – Vatel Bordeaux, созданный в 1994 году, в

котором обучается около 600 человек, – находится в Бордо – крупном культурном, финансовом, бизнес и университетском центре Франции. Именно этот город в 2015 году CSA Poll назвал «Идеальным городом». Учебный комплекс Vatel Bordeaux занимает около 10 га в историческом районе Чартронс: к услугам студентов действующий четырехзвездочный отель, являющийся тренировочной базой, тематический ресторан Les Tables Vatel (Global Tastes and Wines), спа-центр с лаунж-баром. На французском языке студенты могут обучаться в Лионе и Париже, на английском – в Бордо и Ниме. Обучение в Институте гарантирует практическую направленность занятий, тесную связь полученных знаний с реалиями современного гостиничного бизнеса и менеджмента. Очень полезны и обязательные стажировки, которые организованы для студентов на каждом этапе обучения. Ежегодная производственная практика представляет возможность отточить свои знания и навыки, проверить их на практике в лучших ресторанах и отелях мира, заработать деловую репутацию, полезные связи и контакты для дальнейшего трудоустройства. Кроме того, практики и стажировки, организованные во втором семестре, оплачиваются, что помогает сократить расходы на обучение.

В 2016 году в Париже Vatel Business School of Hotel Tourism Management была названа лучшей школой гостиничного бизнеса в мире: таково было решение XVII ежегодной церемонии Мировой награды гостеприимства (Worldwide Hospitality Awards). Сегодня Vatel Business School входит в состав множества престижных международных организаций гостиничного профиля: AMFORHT (Всемирная ассоциация по подготовке специалистов для сферы туризма и гостеприимства); EURHODIP (Ассоциация по разработке и выдаче европейского диплома в области гостиничного бизнеса); C.H.R.I.E. (Совет по гостиничному, ресторанному и институтскому образованию); F.Q.F. (Франция, Качество, Образование); A.D.I.R.H. (Международная ассоциация выпускников школ гостиничного и ресторанного бизнеса); EURHOFA (Международная Ассоциация директоров гостиничных школ; I.H.R.A. (Международная Ассоциация гостиниц и ресторанов).

Частная бизнес-школа La Rochelle Business School (основана в 1988 году, 230 человек + 400 иностранных студентов) – находится на побережье Атлантического океана, в туристическом зеленом городке Ля-Рошель, в 480 километрах от Парижа, которая занимается подготовкой высококвалифицированных специалистов в области бизнеса, менеджмента, экономики и финансов и входит в рейтинг лучших бизнес-школ мира по версии Financial Times.

Школа представляет собой независимое, некоммерческое учреждение научно-исследовательского типа, имеет аккредитацию национального Министерства образования, входит в единый образовательный комплекс вместе с La Rochelle University Institute of Technology и School of Engineering (EIGSI). Бизнес-школа сегодня имеет кампусы в Нью-Йорке, Хельсинки и Пекине. Студенты La Rochelle могут продолжить свое обучение в любом из кампусов бизнес-школы. La Rochelle Business School сочетает прекрасную развитую инфраструктуру, качество и сбалансированность учебных программ и профессионализм опытных педагогов.

Актуальными специальностями Школы бизнеса и туризма являются международный бизнес; туристический, гостиничный, event-менеджмент; спортивный менеджмент; luxury-менеджмент. Престижная бизнес-школа предлагает студентам получить степень бакалавра, магистра, MBA, пройти курсы Business Foundation или курсы французского языка, специальные бизнес-курсы, предназначенные для специалистов и топ-менеджеров. Программы двойного диплома позволяют студентам проходить обучения на английском и французском языках. Учебные программы в сфере бизнеса, гостиничного, туристического, развлекательного менеджмента входят в Топ-10 национального рейтинга.

La Rochelle Business School занимает первую позицию в рейтинге программ международного бизнеса и входит в рейтинг топ-100 лучших бизнес-школ мира по версии издания Financial Times. Качество подготовки специалистов в La Rochelle отличается высотой, сбалансированностью учебных

программ и профессионализмом опытных преподавателей. Занятия ведут преподаватели-практики: около половины всего преподавательского состава La Rochelle ведут свой собственный бизнес.

У студентов формируется фундаментальное понимание глубинных основ современных бизнес-процессов и технологий, они учатся их разрабатывать и применять. Каждая программа обучения постоянно совершенствуется с учетом современных бизнес-требований, что делает образование более ценным и практико-ориентированным.

Основная цель обучения – воспитание ценных кадров для европейского рынка труда, развитие международной практики студенческого обмена. Инновационный подход к обучению нацелен на подготовку современных амбициозных руководителей.

Студенты La Rochelle проходят ежегодные стажировки по специальности в любом из 173 университетов-партнеров в 48 странах мира. Все обучение нацелено на успех и применение инновационных подходов, что гарантирует последующее успешное трудоустройство и прекрасную карьеру в международной среде. 96 % выпускников La Rochelle трудоустраиваются в компаниях с мировым именем, такие как Nestle, Disneyland Resort Paris, Microsoft, L'Oreal в течение 4 месяцев после окончания учебы.

Таким образом, в системе высшего образования Франции в последние годы наметились тенденции к разработке и реализации системы стандартов подготовки специалистов индустрии гостеприимства, критериев, предъявляемых к профессионализму менеджера гостиничного и туристического бизнеса на различных этапах его становления. Особенность французской системы подготовки кадров заключается в том, что потребность параллельного образования наиболее отчетливо ощущается при подготовке менеджеров гостиничных и туристических предприятий и организаций, предполагающей единство управленческих навыков с углубленными знаниями в определенной сфере деятельности. Туристические и гостиничные кампании в последнее время стали отдавать предпочтение выпускникам университетов, по сравнению со

специалистами, подготовленными в престижных французских больших школах.

АННОТАЦИЯ

В статье рассматриваются особенности подготовки специалистов для гостиничного и туристического бизнеса Франции. Раскрываются содержательные и структурные элементы высших учебных заведений (университетов, больших школ, колледжей), направленные на формирование квалифицированных кадров для предприятий гостинично-туристической сферы. Представлен опыт обучения студентов – будущих менеджеров гостиниц и туристических компаний в системе высшего образования Франции.

Ключевые слова: подготовка кадров, высшая школа Франции, университеты и высшие школы, обучение студентов – будущих менеджеров, предприятия гостинично-туристической сферы.

SUMMARY

The article discusses the features of training specialists for the hotel and tourism business in France. The content and structural elements of higher educational institutions (universities, large schools, colleges) aimed at the formation of qualified personal for enterprises in the hotel and tourism sector are disclosed. The experience of teaching students – future managers of hotels and travel companies in the system of higher education in France is presented.

Key words: personal training, higher education in France, universities and higher schools, training of students – future managers, enterprises of the hotel and tourism sector.

ЛИТЕРАТУРА

1. Головки С. А. Высшее образование Франции. Актуальные проблемы и противоречия. – Минск: Высшая школа, 1980. – С. 12.
2. Loi de l'orientation de l'enseignement superieur. – Paris, Librairie: Imprimerie Reunis, 1968, 7 November. – P. 25–26.

3. Дедусенко Е. А. Зарубежный опыт подготовки кадров для индустрии гостеприимства и туризма // Туризм и сервис. Подготовка кадров, проблемы и перспективы развития: сб. науч. ст. – М.: Изд-во РГТУ, 2010. – 303 с.

4. Лайко М. Ю. Мировой опыт развития индустрии гостеприимства: учеб. для вузов. – М.: Изд-во ГОУВПО «РЭА им. Г. В. Плеханова, 2008. – 186 с.

5. Сакун Л. В. Теория и практика подготовки специалистов сферы туризма в развитых странах мира: учеб. для вузов. – К.: МАУП, 2004. – 399 с.