De Lausanne à Michelin :

immersion au cœur de l'école d'excellence qui conjugue management et haute gastronomie

Depuis 1893, l'EHL Hospitality Business School forme des leaders appelés à transformer les métiers du service, du management et de l'expérience client à l'échelle mondiale. Reconnue pour l'excellence de son enseignement académique et la rigueur de sa formation pratique, l'EHL s'impose aujourd'hui comme une école de management de référence, bien au-delà du secteur hôtelier.

Ses diplômés occupent désormais des postes stratégiques dans des domaines aussi divers que le luxe, la tech, la finance, le conseil ou l'entrepreneuriat – preuve de la pertinence d'un modèle éducatif unique, à l'intersection de la théorie et de l'expérience terrain.

Présents sur tous les continents, les alumni de l'**EHL Hospitality Business School** incarnent l'agilité, la diversité et l'esprit d'innovation qui font la force de l'institution. Leur trajectoire illustre la capacité de l'école à former des profils capables d'évoluer dans un monde complexe, globalisé et en perpétuelle transformation.

Soutenue par un réseau de plus de 30 000 anciens élèves et une pédagogie immersive, hybride et profondément ancrée dans la réalité professionnelle, l'**EHL Hospitality Business School** anticipe les mutations qui redéfinissent l'économie des services : évolution des métiers, quête de sens, durabilité, leadership interculturel, accélération numérique ou encore IA appliquée à l'expérience client.

Que fait un restaurant étoilé au cœur d'une école de management ?

Sur son campus de Lausanne, l' **EHL Hospitality Business School** abrite le *Berceau des Sens*, un restaurant gastronomique couronné d'une étoile Michelin. Ouvert au public, ce lieu d'exception est bien plus qu'un restaurant : c'est un véritable laboratoire pédagogique où les étudiants s'initient aux exigences de la haute gastronomie et à la gestion d'un établissement d'excellence.

Accompagnés par des Chefs et maîtres d'hôtel professionnels, ils participent activement à toutes les étapes de fonctionnement du restaurant – de la création de l'offre à la relation client – développant ainsi des compétences clés en leadership, gestion d'équipe, qualité de service et innovation.

Plus qu'une école, l'EHL est un écosystème d'idées, de savoir-faire et de projets. Un carrefour où se rencontrent étudiants, enseignants et professionnels pour imaginer ensemble les standards de demain dans un monde en mouvement.