

Students Stories - 1

Former Front Office Student: A Success Story

My name is Sokmeng Chum; I am from Chi Kreung district Siem Reap. From 2003 to 2004 I studied at Sala Bai in Front Office Department. After my graduation, I started to work at 'Le Méridien Angkor Hotel' as a *Front Desk Agent*. My initial salary was US\$ 50 per month. The hotel management consider Sala Bai staff and trainees to be very polite, friendly, helpful and hard working. I was named as "employee of the month" in July '05 and was promoted to *Senior Front Desk Agent*. I received regular increases in salary. I attend training courses at the hotel every 6 months - a great opportunity to gain experience and improve my English. Then my third position as a *Front Desk Shift Leader* was harder because I had to cover all the Front Desk staff.

Subsequently, I was then transferred from Front Office to the Sales and Marketing Department as a *Sales Coordinator*, earning US\$ 330 per month, attending to VIP's and assisting all the people in the Sales Team operation. Now, I have been promoted to the position of *Sales Executive* to start from 1st January 2008 at US\$ 481 per month.

Before studying at Sala Bai, I had nothing and knew nothing. I had no money to go to school but this school accepted me. That was a great opportunity in my life. At Sala Bai, I learnt a lot from all the teachers there: how to be a good employee and how to be a good leader for the future.



Education is so very important. It can change the lives of Cambodian people who would otherwise have no chance to better themselves. Sala Bai is like a second family and will always have a place in our hearts.

CHUM Sokmeng, Front Office student / Intake 2003-2004

Histoires d'étudiants - 1

Ancienne étudiante en réception : success story

Mon nom est CHUM Sokmeng; je viens de Chi Kreung - Siem Reap. Entre 2003 et 2004 j'ai étudié à Sala Bai en Réception. Après avoir reçu mon diplôme, j'ai commencé à travailler au *Méridien Angkor Hôtel* comme *Réceptionniste*. Mon salaire initial était de 50 \$ par mois. La direction de l'hôtel apprécie le personnel et les stagiaires de Sala Bai parce qu'ils sont polis, gentils, serviables et travaillent dur. J'ai été reconnue comme « employée du mois » en juillet 2005, puis j'ai été promue *Agent Principal de Réception*. Mon salaire a régulièrement été

augmenté et je bénéficie de formations tous les 6 mois, une belle opportunité pour avoir plus d'expérience et améliorer mon anglais. Mon 3^{ème} poste - '*Front Desk Shift Leader*' - était plus difficile puisque j'avais en charge tout le personnel de réception pendant les opérations.

J'ai ensuite été transférée au département Ventes et Marketing comme *Coordinatrice des Ventes*, gagnant 330 \$ par mois, accompagnant les VIP et assistant l'équipe des ventes. Depuis le 1er Janvier 2008, je suis passée *Directrice des Ventes*, avec un salaire de 481 \$.

Avant d'étudier à Sala Bai, je n'avais rien et ne connaissais rien. Je n'avais pas d'argent pour aller à l'école, puis Sala Bai m'a acceptée. Ce fut une grande opportunité dans ma vie. J'y ai appris beaucoup des professeurs : comment être une bonne employée et une bonne responsable pour le futur.

L'accès à l'éducation est si important. Cela peut changer la vie des cambodgiens qui n'auraient pas la chance d'améliorer leur condition. Sala Bai est comme une 2^{ème} famille et aura toujours une place dans nos cœurs.

CHUM Sokmeng, Élève de Réception / Promotion 2003-2004



Summary

**Students Stories - 1
Histoires d'étudiants - 1**

**Christmas
Noël**

**Sala Bai, on the Way to
Sustainability...
Sala Bai, en marche vers une
pérennisation...**

**The Recruiting Process for the Intake
2008-2009 Has Been Launched**

**Le recrutement pour la promotion
2007-2008 a démarré**

**What about KYOP?
KYOP, qu'est ce que c'est ?**

**Sala Bai on BBC!
Sala Bai sur la BBC !**

**Improvements, Improvements...
Améliorer, encore et encore...**

**Short Training Courses
Les formations courtes**

**Saving Money, Saving Money...
Épargner, économiser...**

Staff Ecosystem

**From Sala Bai to Australia
De Sala Bai à l'Australie**

Christmas Noël

On 24th December 2007 at 5pm, all students in group A from Housekeeping, Front Office, Restaurant and Kitchen, joined the Christmas celebrations in Sala Bai's Restaurant. Making decorations for the Christmas tree, singing the traditional Christmas song "Jingle bell's" and enjoying cookies and soft drinks was a totally new experience!

It was a delightful experience for them - one they will never forget. We hope they will do it again in the work place of their hotel. Thank you to Les Senteurs d'Angkor for the Christmas tree and to Rosemary for the organization of this event!

UNG Rithy, Housekeeping Trainer



Le 24 Décembre à 17h, tous les étudiants ont organisé un Noël à Sala Bai. Pendant cet événement, accompagné de cookies et de boissons, ils ont découvert cette fête occidentale en faisant manuellement des décorations pour l'arbre de Noël ou en chantant la traditionnelle "Vive le Vent".

Toutes les occasions sont bonnes pour faire la fête au Cambodge, ils étaient contents et n'oublieront pas ce moment. Nous espérons qu'ils renouvelleront cette expérience sur leur prochain lieu de travail.

Merci aux Senteurs d'Angkor pour l'arbre de Noël et surtout à Rosemary, pour l'organisation de cette activité !

UNG Rithy, Professeur de Housekeeping

Sala Bai, on the Way to Sustainability and a Diversification of its Sources of Funding

Sala Bai was created and operated successfully during its first 4 years thanks to the wide support of the French Ministry of Foreign Affairs, Auteuil International, French donators and mentors. Since then, the teams of APLC in France and in Cambodia have mobilized to **increase the part of the self-financing** of the school on one hand, and to **diversify its sources of financing** on the other.

The increase of the self-funding confirmed in 2007 ...

The increase of self-funding for the school was one of the main objectives for 2007 and has shown constant progress over the past two years, growing from 21 % in 2005 to 23 % in 2006. Thanks to the training hotel and restaurant's activities, the strong efforts of the local team to sensitize customers and partners (hotel, NGO, cooking book sales and donors); Sala Bai has contributed 27% towards of the global budget this past year, with US\$ 54.300 of resources.

Some key figures

Zoom Hotel (10 opening months)

- **390 customers** spent **566 nights** in our training hotel
- **Occupancy rate** record over the 3 last months of the year, with a peak in November with **83 %**
- A total annual income of **\$8.983**, which is **44 % more than in 2006**

Zoom restaurant (8 months of opening)

- **2.467 customers** ate in our restaurant
- Among which **55 % of individual** and **45 % from Tours Operators**
- A total annual income of **\$19.413**, which is **75 % more than in 2006**

Zoom Cooking Book

In Cambodia, **114 books sold**, with a total income of **\$3.744**

Zoom Local Private Donations in Cambodia

Which were joined by many private donors of different horizon: tourists, customers, family, friends, schools, associations, hotels, restaurants, tours operators, shops and businesses, etc. with a total amount **over \$8.000** for the year 2007.

- The individuals (from Ireland, France and Belgium)
Mme Sinead Mc Gurgan & Mr Dermot Magee; Mr & Mme Bouriez; Famille Gomins; Famille Kleynen; Mr & Mme Hanot; Mr & Mme Renaud; Mr Suyre; Melle Libeau; Famille Maniglier; Mr & Mme Mallet; Mme Vassan Sam-Oeun; Famille Bouchet
- Schools, Associations & Tour Operator (from Switzerland, Australia and Cambodia)
Sortir Pour Un Sourire; Leichhardt Campus (Sydney Secondary College - see picture); Intrepid
- Hotels, Restaurants, Shops & Businesses (in small equipments)
Le Victoria; L'Amansara; La Résidence d'Angkor; L'Hôtel de La Paix; Le Tigre de Papier; Senteurs d'Angkor; Khuene + Nagel



Donation from the Leichhardt Campus - Australia

A partner's network wider and wider

The numerous actions developed with private sponsors, foundations and institutions allowed to strengthen and to widen partners' network of Sala Bai, which represents **60 % of the budget**.

For the school year 2007 - 2008, our main financial partners are:

Orion Group
USAID via Asia Foundation
Fondation Elle
Nouveau Challenge pour le Cambodge, SARIKA Association & Ste Anne High School from St Nazaire
L'Association Française Des Volontaires du Progrès
Fondation Mérieux & Fondation Paul Bocuse
Guide du Routard
Rotary Club de Cannes Mandelieu

Our sincerest thanks to our customers, donors and partners whose support is a precious help for our students!

SAM OEUN Ampor, director



What's next ? Objective for 2008...

- **Consolidate Sala Bai's pedagogical program**
Support and accompany the trainers in the development of their pedagogical skills.
Strengthen the coherence and the efficiency of the training program in link with the evolution of the tourism market: training plan, manual content, cycles of the evaluations, etc.
Adapt and renew our pedagogical tools and equipments.
- **Continue the funding sustainability and the school external communication tools reinforcement**
- **Launch a technical and financial feasibility study of a development project of the program: buildings, training, etc.**

Sala Bai, en marche vers une pérennisation et diversification de ses sources de financement...

Sala Bai a été créé et a fonctionné pendant ses 4 premières années grâce au large soutien du Ministère Français des Affaires Étrangères, d'Auteuil International, de donateurs et parrains français. Depuis, les équipes d'Agir Pour Le Cambodge France et Cambodge se sont mobilisées pour **augmenter la part de l'autofinancement** de l'école d'une part, et **diversifier ses sources de financement** d'autre part.

L'augmentation de l'autofinancement se confirme en 2007...

L'un des objectifs de l'année 2007 était d'augmenter la part d'autofinancement de l'école qui a déjà progressé ces deux dernières années passant de 21% en 2005 à 23% en 2006. Grâce aux activités de l'hôtel et du restaurant, de la mobilisation de l'équipe locale pour sensibiliser clients et partenaires (hôtels, ONG, vente du livre de cuisine et donateurs), Sala Bai aura participé cette année au financement du programme de formation à hauteur de **27% du budget global, soit 54.300 \$ de recettes.**

Quelques chiffres clés

Zoom Hôtel (10 mois d'ouverture)

- **390 clients** ont passé **566 nuits** dans notre hôtel d'application
- **Taux d'occupation** record sur les 3 derniers mois de l'année, avec un pic en novembre de **83%**
- Un revenu annuel total de **8.983 \$**, soit **44% de + qu'en 2006**

Zoom Restaurant (8 mois d'ouverture)

- **2.467 clients** ont mangé dans notre restaurant
- Dont **55% d'individuels** et **45% de Tours Opérateurs**
- Un revenu annuel total de **19.413 \$**, soit **75% de + qu'en 2006**

Zoom Livres de Cuisine

Au Cambodge, **114 livres** vendus, soit un revenu de **3.744 \$**

Zoom Donations Privées Locales au Cambodge

Auxquelles de nombreux donateurs privés de tout horizon se sont joints : touristes de passage, clients, famille, amis, écoles, associations, hôtels, restaurants, tours opérateurs, entreprises et commerces dont le montant total s'est élevé à **plus de 8.000 \$** pour l'année 2007.

- Les particuliers (d'Irlande, France et Belgique)
Mme Sinead Mc Gurgan & Mr Dermot Magee ; Mr & Mme Bouriez; Famille Gomins; Famille Kleynen; Mr & Mme Hanot, Mr & Mme Renaud; Mr Suyre; Melle Libeau; Famille Maniglier; Mr & Mme Mallet; Mme Vassan Sam-Oeun; Famille Bouchet
- Les écoles, associations & tour opérateur (de Suisse, d'Australie et du Cambodge)
Sortir Pour Un Sourire; Leichhardt Campus (Sydney Secondary College); Intrepid
- Les Hôtels, Restaurants, Entreprises & Commerces.
Le Victoria; L'Amansara; La Résidence d'Angkor; L'Hôtel de La Paix; Le Tigre de Papier; Senteurs d'Angkor; Khuene + Nagel



Donation de l'association Suisse Sortir Pour Un Sourire

Un réseau de partenaires de plus en plus large

Les nombreuses actions développées auprès de mécènes privés, de fondations d'entreprises et institutions ont permis de consolider et d'élargir le réseau de partenaires de Sala Bai, qui représente **60% du budget.**

Pour l'année scolaire 2007-2008, nos principaux partenaires financiers sont :

ORION Hotel Schools
L'USAID via Asia Foundation
La Fondation Elle
Nouveau Challenge pour le Cambodge, l'association étudiante SARIKA & le Lycée Ste Anne de St Nazaire
L'Association Française des Volontaires du Progrès
La Fondation Mérieux & La Fondation Paul Bocuse
Le Guide du Routard
Le Rotary Club de Cannes Mandelieu

Nos remerciements les plus sincères à tous nos clients, donateurs et partenaires dont le soutien est une aide précieuse pour nos étudiants!

SAM OEUN Ampor, directrice



What's next ? Les objectifs 2008...

- **Consolider le programme pédagogique de Sala Bai**
Soutenir et accompagner les formateurs dans le développement de leurs compétences pédagogiques.
Renforcer la cohérence et l'efficacité du programme de formation en phase avec l'évolution du marché touristique : plan de formation, contenus des manuels, cycles des évaluations, etc.
Adapter et renouveler nos outils et nos équipements pédagogiques.
- **Poursuivre la pérennisation du financement et le renforcement des outils de communication externes de l'école**
- **Lancer une étude de faisabilité technique et financière d'un projet de développement du programme : locaux, formation, etc.**



PLANNING

07 Jan - 18 Jan	Radio announcement & display in villages Annonce radio & affichage dans les villages
25 Jan	NGO's meeting / Réunion avec les ONG
28 Jan - 15 Feb	Applications from candidates Dépôts des candidatures
18 Feb - 29 Feb	1 st selection period / 1ère sélection
10 March - 31 May	Family visits / Visites des familles
16 June	Written exams / Examens écrits
25 June	Results from the exams / Résultats des examens
30 June - 4 July	Interviews / Entretien
14 July	Final selection of 100 students Sélection finale des 100 étudiants
September	New school year / Rentrée des classes

The Recruiting Process for the Intake 2008-2009 Has Been Launched

Le recrutement pour la promotion 2007-2008 a démarré

Sala Bai student recruiting process for its seventh intake started in January 2008. Administration and social workers organized a meeting with NGO partners. The reason for the meeting being the NGO are already working with disadvantaged poor youths, therefore it is very easy to pass the information about these people.

On the 25th of January, a meeting has been organized to discuss and answer questions with the 22 people from 18 NGO partners. So they can fully understand what Sala Bai aims are and how these disadvantaged people can become members of the school.

Although the NGO partners EDM, CIAI, PSE, KT, ADTJK*, KADO and Plan International can recommend certain potential students and promise financial support.

Sala Bai a démarré le recrutement pour les étudiants de la 7ème promotion en Janvier 2008. L'administration et les travailleurs sociaux ont, pour l'occasion, réuni les ONG partenaires. En effet, travaillant déjà auprès des personnes démunies, elles permettent de relayer les informations concernant le recrutement beaucoup plus rapidement.

Le 25 Janvier, cette rencontre a réuni 22 représentants de 18 organisations. Elles ont ainsi eu l'occasion de comprendre exactement la démarche de Sala Bai et sur quels critères les élèves sont recrutés.

De plus, certaines ONG, comme EDM, CIAI, PSE, KT, ADTJK*, KADO et Plan International ont pu recommander certains étudiants, tout en accordant leur soutien financier s'ils étaient sélectionnés.

KIM Khemara, Social Worker

KIM Khemara, Travailleur Social

* Enfants Du Mékong, Centro Italiano Aiuti all'Infanzia, Pour Un Sourire d'Enfant, Krousar Thmey, Association du Développement Technique des Jeunes Khmers

What about KYOP?

Each year in Cambodia, nearly two hundred thousand youths begin looking for employment. There are more and more vocational training centers and many of them do not really explain the prospects of their curricula. KYOP (Khmer Youth Orientation Project) has now worked for two years helping to set Cambodian youths on the most promising career paths possible.

Thus KYOP has decided to produce short documentaries focusing on training programs which present youths with realistic job prospects. Out of fourteen hotel schools in Cambodia Sala Bai has been chosen by KYOP to present jobs available in front office, housekeeping, restaurant and kitchen. Important points that have to be insisted while presenting those careers were highlighted thanks to the recruiting experience of the social workers and the trainers. The purpose is to change received ideas that may cause trouble during the graduates' first job.

During three days, the hotels* with which Sala Bai has been associated have made it possible to film former students at work a few years after their graduation. As a result, a fifteen minute video clip is scheduled to be shown in as many Cambodian schools as possible, broadcast on television, and also played at Sala Bai during the recruiting period in order to provide a realistic presentation of those careers available to graduates.

DE FRESNOY Olivier, French Volunteer



KYOP, qu'est ce que c'est ?

Chaque année au Cambodge, environ deux cent mille jeunes arrivent sur le marché du travail. Les centres de formation professionnelle se développent et nombreux sont ceux qui accueillent des jeunes sans vraiment leur expliquer les débouchés des formations choisies. KYOP (Khmer Youth Orientation Project) travaille depuis maintenant deux ans à aider les jeunes Cambodgiens à s'orienter en valorisant les filières où les débouchés sont les plus intéressants.

Ainsi KYOP a décidé de réaliser de courts documentaires afin de renseigner les jeunes sur les métiers porteurs et leurs réalités. Sur quatorze centres de formation hôtelière au Cambodge, Sala Bai a été choisi pour présenter les métiers en réception, service d'étage, restaurant et cuisine. L'expérience des travailleurs sociaux et des professeurs, notamment au sujet du recrutement, a permis d'identifier les points importants sur lesquels insister lors de la présentation de ces métiers. L'objectif est de briser certaines idées reçues susceptibles d'entraîner des difficultés au moment du premier emploi.

Pendant les trois jours de tournage, grâce à des hôtels partenaires* de Sala Bai, il a été possible de filmer d'anciens élèves sur leur lieu de travail. Au final, un film de quinze minutes, présentant les avantages et les inconvénients des métiers de l'hôtellerie, est prêt à être diffusé dans les écoles, à la télévision cambodgienne, mais aussi à Sala Bai, au moment du recrutement, afin de présenter ces professions aux candidats et de les aider à choisir.

DE FRESNOY Olivier, Volontaire Français

* Le Meridien Angkor Hotel & Le Victoria Angkor Hotel

Sala Bai on BBC!

In February, a BBC team came to film Sala Bai for a TV cooking program with Rick STEIN, a famous English chef. 'Rick Stein is an accomplished chef who established a seafood restaurant in Cornwall over 30 years ago. Since then, he has become a recognized authority on both seafood (his specialty) and fresh, seasonal and locally sourced produce which celebrates the culinary heritage of various regions in the world.'

The BBC is producing their 9th series with the working title of 'Rick Stein's Far Eastern Odyssey' - a series of 6 one-hour programs on the traditional cuisine in the Far East countries, including Cambodia.

They filmed some traditional Khmer dishes being cooked by the students and Rick Stein having lunch with Sala Bai's director discussing about the concept behind the school. Added to that, some interviews with students, very impressed by the camera!

Rick Stein programs are faithfully followed of around 3 million viewers. The series with Sala Bai will be broadcasted in... September 2009!

VERBEKE Amélie, Sales & Communication Manager



Sala Bai sur la BBC !

En Février, une équipe de la BBC est venue filmer à Sala Bai dans le cadre d'une émission culinaire avec Rick STEIN, célèbre chef anglais. "Rick STEIN est un chef accompli qui a créé, il y a trente ans, un restaurant de poissons et fruits de mer à Cornwall. Depuis, il fait figure d'autorité aussi bien en fruits de mer (sa spécialité) qu'en produits frais des terroirs célébrant l'héritage culinaire des régions variées du monde."

La BBC produit sa cinquième série d'émissions intitulée 'Rick Stein's Far Eastern Odyssey', six reportages d'une heure sur les cuisines traditionnelles en Asie, dont le Cambodge.

A Sala Bai, ils ont ainsi filmé quelques recettes traditionnelles khmères cuisinées par les étudiants ainsi que Rick Stein déjeunant avec la directrice et discutant du concept de l'école. Sans oublier quelques interviews d'étudiants très impressionnés par la caméra !

Ces émissions culinaires sont fidèlement suivies par plus de trois millions de téléspectateurs. Pour celle avec Sala Bai, il faudra attendre Septembre...2009 !

VERBEKE Amélie, Sales & Communication Manager

Improvements, Improvements...

My mission is to support the administration and assist the teachers in their desire to become even better at passing on their skills and knowledge and help the students understand the industries requirement in attitude, grooming, etc...

This is being achieved through a series of workshops held daily. These sessions are also team building exercises as many of the teachers are new at school.

After the workshops, time is being spent with the various departments and individual teachers, to assist them in introducing some new or different teaching methods into lessons, to maximize their expertise and the student experience.

I am very pleased with the response so far, and look forward to hearing about the successful application of the many ideas we discussed.

Again thank you and I wish you all every success in the future.

COOK Val, Consultant from ORION Group

Améliorer, encore et encore...

Ma mission a été de soutenir la direction de l'école et d'assister les professeurs dans leur désir d'améliorer leur capacité à transmettre leur savoir, pour aider les étudiants à comprendre les exigences du secteur hôtelier en terme d'attitude, d'apparence, etc.

Une série d'ateliers journaliers ont permis d'aborder ce sujet. Ces sessions ont aussi été une occasion de renforcer la notion de travail d'équipe, puisque beaucoup de professeurs viennent d'arriver à l'école.

En parallèle à ces ateliers, des entretiens individuels avec les professeurs ont été réalisés pour introduire de nouvelles méthodes d'enseignement afin d'optimiser leur expertise et de valoriser l'expérience des élèves.

Je suis très satisfait du résultat obtenu jusqu'à présent et espère recevoir des échos de la mise en pratique réussie des nombreuses idées abordées.

COOK Val, Consultant pour le Groupe ORION

Short Training Courses

Short training courses are organized twice a year at Sala Bai, to increase support and income for the school. These courses are open to everyone - no criteria are required. They are advertised on local radio and those wishing to undertake the course can register. The training takes place over five weekends; participants receive a certificate on completion of the course.

This year, the first training course was held in December in 3 of the 4 departments: cooking, restaurant service and housekeeping (23 people in total attended). Sala Bai's trainers, with their good professional background, decided on the course, giving the participants a good and clear idea of the hospitality industries operations, and job opportunities.

LONG Khemra, Restaurant Trainer

Les formations courtes

Des formations courtes payantes sont organisées deux fois par an à Sala Bai pour augmenter les revenus de l'école. Elles sont ouvertes à tous, sans critères de sélection, et sont annoncées à la radio. Les personnes intéressées s'inscrivent et suivent la formation pendant cinq week-ends, recevant ensuite un certificat pour compléter la formation. Cette année, la première session a eu lieu en Décembre en cuisine, restaurant et service de chambre : 23 personnes y ont ainsi participé.

Les professeurs de Sala Bai, avec leur expérience, ont défini le contenu du programme, permettant aux participants d'acquérir les bases opérationnelles pour travailler dans l'hôtellerie.

LONG Khemra, Professeur en Restaurant

Saving Money, Saving Money...

We received \$320 to go for 3 days to Sisophon for a financial education program "Money Basic / Money Matters" last December. The course was conducted by Sophie PAINE working for 'a + b = 3Ltd' in Hong Kong. It mainly focused on how and why to save money. 15 trainees from different NGO attended this training.

After the course, we shared the knowledge and information we gained with the other staff members of Sala Bai. We spent 2 hours explaining the major aims. The first one: to save enough money in case of an emergency, secondly to reach our goals. We then discussed how the staff and students could make savings, by reducing waste, better cost controls and other useful ideas, etc.

POT Sophal, Social Worker & SAUT Sophal, Teacher of French and Buyer

Epargner, économiser...

Nous avons reçu 320 \$ pour aller à Sisophon pendant trois jours afin de suivre la formation "Money Basic / Money Matters" en Décembre. Sophie PAINE, travaillant pour 'a + b = 3 Ltd' à Hong Kong était venue animer la formation. Quinze participants, de différentes ONG, ont assisté à ce cours principalement axé sur comment et pourquoi épargner.

A notre retour, nous avons transmis le contenu de la formation aux autres membres de l'équipe de Sala Bai : épargner, premièrement en prévision d'une urgence, deuxièmement en fonction des ses propres objectifs. Puis nous avons échangé sur comment l'équipe et les étudiants pouvaient faire des économies en réduisant par exemple les pertes, en contrôlant mieux leurs dépenses, etc.

POT Sophal, Travailleur social & SAUT Sophal, Professeur de Français et acheteuse

Staff Ecosystem

☹ **Bye bye to / Au revoir à :**

- ✓ SAING Kim Hong, F&B Manager
Restaurant Manager
- ✓ SOK Van, Front Office Trainer
Professeur en Réception
- ✓ LAV Pouhyoung, Restaurant Trainer
Professeur en Restaurant
- ✓ RATH Ratanak, Social & Administrative Assistant
Assistant Social et Administratif
- ✓ CHUN Pysun, Kitchen Trainer
Professeur en Cuisine
- ✓ SENG Makara, Social Worker
Travailleur Social
- ✓ DE FRESNOY Olivier, French Volunteer
Volontaire Français
- ✓ HIGGERSON Rosemary, Australian Volunteer
Volontaire Australienne

☺ **Welcome to / Bienvenue à :**

- ✓ LONG Khemra, Restaurant Trainer
Professeur en Restaurant
- ✓ UN Koy, Front Office Trainer
Professeur en Réception
- ✓ HONG Torn, Social & Administrative Assistant
Assistant Social et Administratif
- ✓ SENG Simh, Kitchen Trainer
Professeur en Cuisine
- ✓ RIVIERE Joannès, Consultant
Consultant
- ✓ COOK Val, Consultant from Orion Hotel Schools
Consultant pour Orion Hotel Schools

Thank you very much for your involvement in Sala Bai. We wish you good luck for your new projects for some and for this new experience for others!!!

Merci beaucoup pour votre engagement au sein de Sala Bai. Pour certains, bonne chance dans vos nouveaux projets, pour les autres, bienvenue parmi nous!

From Sala Bai to Australia

How lucky I am to have been apart of something that makes saying goodbye so hard. My time at Sala Bai has come to an end and it's not without some regret that I leave to go back to Australia. In the four short months I've been here the students have blossomed in confidence and watching them develop has been awesome. I would like to thank all the students and staff for their support and friendship and wish them all the best for the rest of this promotion and beyond.

HIGGERSON Rosemary, Australian Volunteer

De Sala Bai à l'Australie

Quelle chance j'ai eu de faire partie d'une aventure qui rend les au revoir si difficiles ! Mon expérience à Sala Bai se termine et ça n'est pas sans regrets que je retourne en Australie. Lors de ces 4 mois passés ici les étudiants ont grandi en confiance et les voir évoluer a été très impressionnant. J'aimerais les remercier, ainsi que l'équipe, pour leur soutien et leur amitié et leur souhaite le meilleur pour la fin de cette année scolaire et pour la suite.

HIGGERSON Rosemary, bénévole Australienne



They Came to Visit Us / Ils nous ont rendu visite

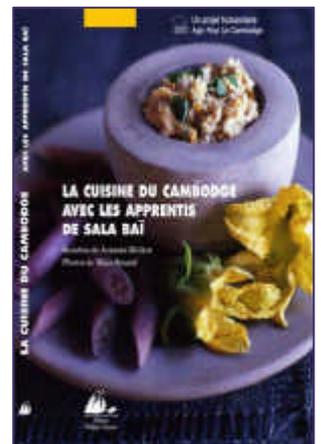
- * Asia Foundation: Mrs LIM SIV Hong, Program Officer / Responsable de programme
- * Orion Hotel Schools: Fritz GUBLER, Chairman / Président
- * French Embassy / Ambassade de France: Jacques MORCOS, Attaché de Coopération
Julie MARAVAL, Chargée de Mission ONG
- * Lycée Sainte Anne - St Nazaire (France): Mr LE GAL, Director / Directeur

How to Support our Students...

- 🕒 Having breakfast and lunch at our training restaurant
 - * 1 breakfast set menu at \$3 = the cost of 1/2 training day for one student
 - * 1 lunch set menu at \$7 = the cost of 1 training day
- 🏠 Staying in our training Hotel
 - * 1 night at \$13 = the cost of 2 training days
- Purchasing our Recipe book (\$33) = the cost of 1 week of training
- Sponsoring a student (the annual training cost for one student is \$2000, without investment projects).
- Making a donation to help us purchase new equipment and materials necessary for teaching
- Promoting Sala Bai in your country, such as charity events, fundraising campaigns, etc...

Comment soutenir nos étudiants...

- 🕒 Venez petit déjeuner et déjeuner dans notre restaurant d'application
 - * 1 set menu petit déjeuner à \$3 = 1/2 journée de formation pour 1 étudiant
 - * 1 set menu déjeuner à \$7 = 1 journée de formation
- 🏠 Dormez dans notre hôtel d'application
 - * Une nuit à \$13 = 2 jours de formation
- Achetez notre livre de recette (\$33) = une semaine de formation
- Sponsorisez un étudiant (le coût annuel de formation par étudiant est de \$2000, hors investissements et projets d'appui)
- Faites une donation qui nous permettra de financer de nouveaux équipements et matériels nécessaires pour enseigner
- Faites la promotion de Sala Bai dans votre pays



If you have any suggestion or for further information, please, do not hesitate to contact us: salabai.admin@online.com.kh
Si vous avez des suggestions ou pour toute demande d'informations, contactez-nous ! salabai.admin@online.com.kh