

EHT ET SES PARTENAIRES SE VEULENT UN POLE D'EXCELLENCE ET UN LEADER DE LA FORMATION DE QUALITE DANS LES METIERS DE L'HOTELLERIE, DE LA RESTAURATION ET DU TOURISME DE LA SOUS REGION AFRIQUE CENTRALE

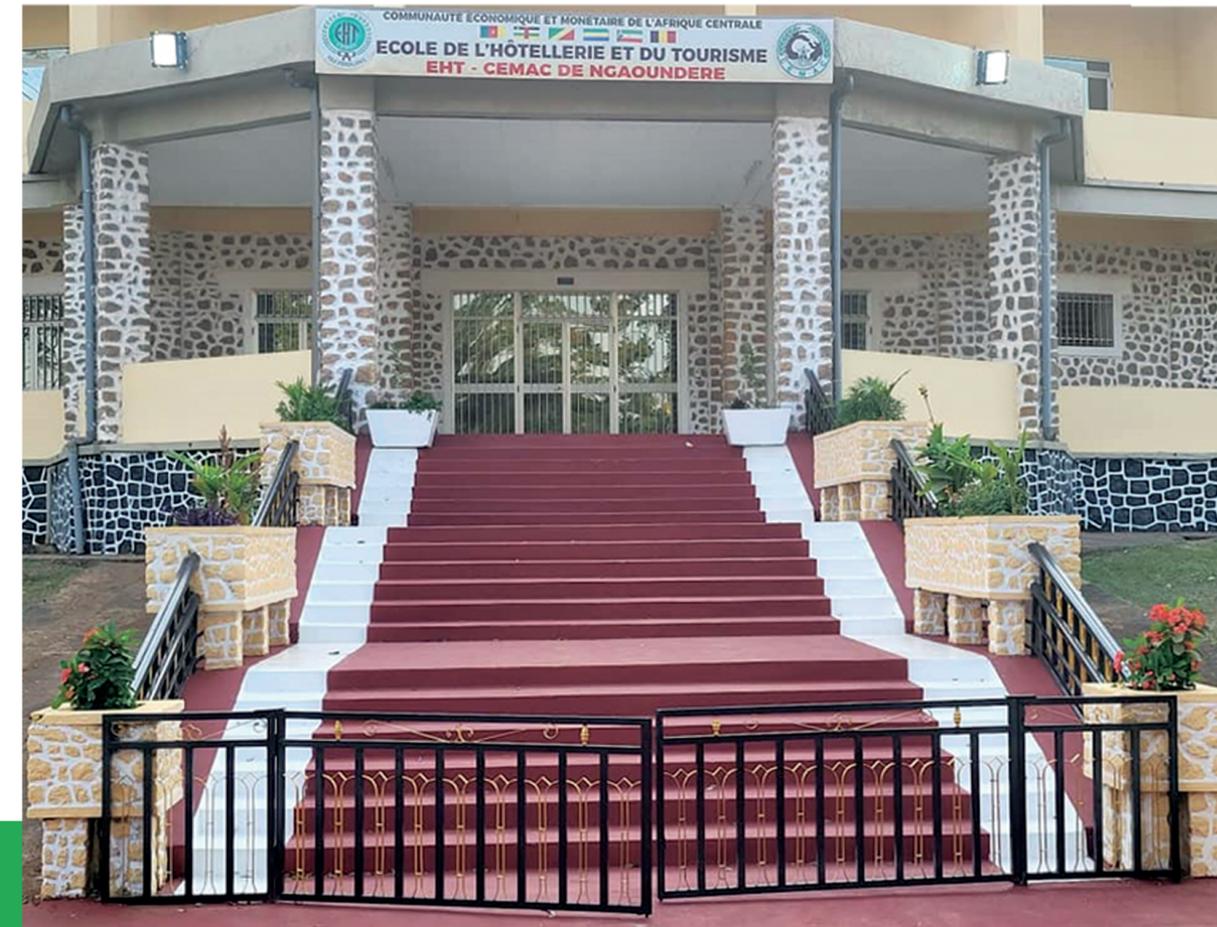


COMMUNAUTE ECONOMIQUE ET MONETAIRE DE L'AFRIQUE CENTRALE

ECOLE D'HOTELLERIE ET DU TOURISME

FRAIS DE FORMATION A L'EHT-CEMAC													
N°	ELEMENTS	Filière Tourisme				Filière Hôtellerie				Filière Restauration			
		PREMIER CYCLE		CYCLE SUPERIEUR		PREMIER CYCLE		CYCLE SUPERIEUR		PREMIER CYCLE		CYCLE SUPERIEUR	
		INTERNAT	EXTERNAT	INTERNAT	EXTERNAT	INTERNAT	EXTERNAT	INTERNAT	EXTERNAT	INTERNAT	EXTERNAT	INTERNAT	EXTERNAT
1	Droits d'inscription	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000
2	Assurances (maladies, accidents et rapatriement de corps)	200 000	200 000	200 000	200 000	200 000	200 000	200 000	200 000	200 000	200 000	200 000	200 000
3	Hébergement	100 000	0	200 000	0	100 000	0	200 000	0	100 000	0	200 000	0
4	Restauration (nutrition)	750 000	0	750 000	0	750 000	0	750 000	0	750 000	0	750 000	0
5	Vêtements Professionnels	0	0	0	0	35 000	35 000	35 000	35 000	35 000	35 000	35 000	35 000
6	Tenues de classe	30 000	30 000	0	0	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000
7	Sortie d'études	18 000	18 000	18 000	18 000	0	0	0	0	0	0	0	0
8	Voyages d'études	131 000	131 000	131 000	131 000	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Visite d'entreprise	53 000	53 000	53 000	53 000	53 000	53 000	53 000	53 000	53 000	53 000	53 000	53 000
10	Matières d'œuvres pour TP	0	0	0	0	0	0	0	0	160 000	160 000	200 000	200 000
11	Trousseau de petits matériels des TP	0	0	0	0	0	0	0	0	89 600	89 600	89 600	89 600
12	Stages académiques	152 000	152 000	152 000	152 000	152 000	152 000	152 000	152 000	152 000	152 000	152 000	152 000
COUTS (FCFA)		1 534 000	684 000	1 634 000	684 000	1 420 000	570 000	1 520 000	570 000	1 669 600	819 600	1 809 600	859 600

Les Etats, Organismes, Entreprises hôtelières et touristiques ou particuliers (familles) désireux de former les étudiants, élèves, employés ou enfants peuvent les inscrire à l'EHT moyennant le paiement des frais de formation.



OFFRES DE FORMATION AUX METIERS D'HOTELLERIE, DE LA RESTAURATION ET DU TOURISME



EHT

Site web: www.ehtcemac.com
@: ehtcemac@yahoo.fr
Tél : (+237) 670 56 14 44 / 694 87 07 63
B.P 113 NGAOUNDERE - CAMEROUN

ECOLE D'HOTELLERIE ET DU TOURISME DE LA CEMAC

est un puissant outil de formation pratique de qualité, de développement des compétences et de renforcement des capacités des cadres et des employés de l'Administration Nationale du Tourisme (ANT) et des Entreprises Hôtelières et Touristiques.

La formation professionnelle aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme contribue à l'amélioration de la qualité des services proposés à une clientèle toujours plus exigeante. Elle participe aussi à l'amélioration de la productivité, en permettant aux employés de fournir un travail de plus haute qualité et d'envisager enfin des plans de carrière cohérents dans la filière où ils interviennent.

MISSIONS ACTUELLES DE L'EHT-CEMAC

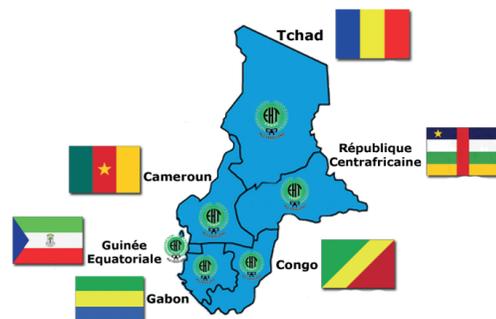
La triple mission de l'EHT, formation – recherche – expertise aux Etats membres, s'inscrit dans l'axe 4 du Programme Economique Régional (PER) mettant un accent particulier sur le renforcement du capital humain qui constitue un des grands défis à relever par les Chefs d'Etat de la CEMAC, à l'effet de faire de l'Afrique Centrale une destination touristique émergente et d'atteindre à l'horizon 2035, une émergence économique.

OBJECTIFS DE L'EHT-CEMAC

- assurer la formation, le perfectionnement, le recyclage et la spécialisation en hôtellerie, en restauration et en tourisme ;
- appuyer le développement des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme sous forme de service de consultant ;
- promouvoir la recherche dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme ;
- développer les partenariats avec d'autres institutions similaires de formation pour augmenter l'accessibilité à la formation des cadres techniques.

RESULTATS STRATEGIQUES ATTENDUS

- Les compétences scientifiques, techniques, managériales et entrepreneuriales dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme sont acquises.
- L'Administration Nationale du Tourisme dispose des cadres qualifiés pour la mise en valeur optimale de la riche potentialité touristique des Etats membres de la CEMAC ;
- Les Entreprises hôtelières et touristiques disposent d'un personnel qualifié assurant la pleine productivité grâce à leur capacité de prestation renforcée ;
- L'expertise locale est valorisée grâce à l'amélioration des prestations de services dans les structures hôtelières et touristiques ;
- L'offre de service de qualité répond aux exigences évolutives des clientèles tant nationales qu'internationales.



UN DISPOSITIF DE FORMATION AU SERVICE DES ENTREPRISES ET DE L'ADMINISTRATION NATIONALE DU TOURISME

Le dispositif opératoire de l'EHT s'inscrit dans l'adéquation formation/emploi et formation /action. Il comprend trois composantes :



La composante « **Formation Initiale** » développée autour de la formation diplômante des cadres et agents dans les filières de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme avec plusieurs spécialités. Cadres et agents aptes à assumer des fonctions à responsabilités dans la profession, de sorte qu'après quelques années de pratique, ils soient à même de diriger avec compétence un établissement de la branche.

La composante « **Formation Continue** » développée autour des unités d'enseignements spécifiques bien ciblées conçues dans des formats allant de quelques semaines à neuf mois débouchant sur le Certificat de Compétence Professionnelle par option : Accueil, Hygiène et sécurité hôtelière, Cuisine, Pâtisserie, Grillades, Services, Restauration collective, Guidage, Aménagement touristique, Normes de classification hôtelière, Gestion de déchet hôtelier, Gestion d'exploitation en hôtellerie et en restauration, Gestion des entreprises du tourisme etc...



Cible :

- Promoteurs et personnels des hôtels, restaurants, agences de voyage et du tourisme ;
- Personnels relevant des corps d'Etat (Douanes, forces de défense et de sécurité) ;
- Jeunes déscolarisés ayant un niveau requis et adultes ayant déjà travaillé dans le métier ou non et désireux d'y faire carrière.

La composante « **Perfectionnement et recyclage** » structurée autour de la mise en place des contenus des programmes Approche Par Compétence, élaborés et extraits en fonction de leur modularité pour les séminaires de renforcement des capacités sur les thématiques spécifiques allant de 3 à 5 jours en vue de :

- réactualiser les compétences professionnelles et réintégrer les nouvelles tendances de l'industrie hôtelière et touristique ;
- développer les compétences professionnelles de base en hôtellerie, en restauration



Cible:

- Personnels de l'Administration Nationale du Tourisme (ANT) ;
- Promoteurs et acteurs des entreprises hôtelières et touristiques.