



# GESTION DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE

## 1- Durée de la formation

---

La formation dure 9 mois (6 mois de cours, 3 mois de stage) et est sanctionnée par un certificat de technicien dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme. A la fin de la formation, chaque participante devra monter un projet de restaurant ou d'agence de tourisme en ligne.

## 2- Public cible Il est constitué de :

---

Il est constitué de :

- directrices des services d'hébergement
- maîtres d'hôtel et hôtes/hôtesse
- femmes et jeunes filles désireuses de se lancer dans la l'hôtellerie, le tourisme et la restauration ;
- femmes d'affaires désireuses de se lancer dans le tourisme, la restauration et l'hôtellerie.

## 3- Objectifs de la formation

---

Il s'agit de :

- donner aux femmes des outils de gestion de restaurant, d'hôtel et d'organisation de tourisme ;
- contribuer à l'autonomisation des femmes ;
- renforcer le leadership des femmes dans le domaine de l'hôtellerie ;
- renforcer la participation des femmes à la prise de décision au niveau local.

## 4- Débouchés

---

- Employées des communes, des services publics et des organisations non gouvernementales en charge de tourisme ;
- Directrice de services d'hébergement
- Gérante d'hôtel;
- Gérante de restaurant ;
- Gérante d'une agence touristique

## 5- Approches pédagogiques

---

Les femmes inscrites téléchargent les cours sur la plateforme et y suivent un soir par semaine un cours de 2 heures sur les différents modules au programme.

## 6- Contenu

---

### 6.1- Gestion touristique:

- Tourisme urbain, tourisme environnemental et d'aventures et tourisme solidaire
- Patrimoine touristique
- Conception de nouveaux produits touristiques
- Gestion d'une agence de tourisme

### 6.2- Gestion hôtelière

- Gestion des activités d'hébergement
- Gestion des ressources humaines et financières
- Gestion des approvisionnements
- Gestion de la clientèle et des ventes
- Gestion de la restauration et du bar

### 6.3- Gestion de restaurant

- Connaissance des mets et des vins
- Aménagement et décoration d'un restaurant
- Services dans un restaurant
- Gestion d'un restaurant

### 6.4- Sécurité et gestion des risques

- Techniques d'amélioration de la qualité
- Hygiène et sécurité alimentaires
- Sécurité contre les agressions et vols
- Gestion des risques de réputation
- Gestion des risques financiers et d'exploitation

### 6.5- Communication

- Marketing, relation de presse
- Gestion des technologies de l'information
- Publicité
- Communication interne

### 6.6- Cours pratiques :

- Gestion d'une agence touristique en ligne
- Stage
- Projet de création en ligne d'une entreprise de tourisme

## 7- COUT

---

Le coût de la formation s'élève à 120 000 FCFA (183,9 euros) payables en une fois et des frais d'expédition des certificats dont le montant est fonction de l'éloignement des pays. En ce qui concerne la création d'un e-entreprise de tourisme, les frais sont les suivants :

- Création du site : 120 000FCFA
- Hébergement du site pour un an : 35 000FCFA
- Conseils en gestion : gratuits

Ces frais sont payés un mois avant la fin de la formation

Coût Total : 275 000FCFA (419,2 euros)