

REJOINDRE L'ACADEMIE

Prérequis :

BTS : Baccalauréat de l'Enseignement Secondaire Général, Technique ou Brevet de Technicien.

CQP : BEPC, voire niveau 3ème.

Composition du dossier de candidature

01 Fiche individuelle de candidature

01 Copie certifiée du diplôme

01 Lettre de motivation

01 Curriculum Vitae détaillé

01 Enveloppe A3 timbrée à l'adresse du candidat

Frais d'étude de dossier : 10 000 Fcfa, payables à la scolarité

Coût de la formation

Inscription : 50 000 Fcfa

Assurance maladie : 35 000 Fcfa

Scolarité : 850 000 Fcfa

Frais de visite médicale : 5 000 Fcfa

N.B. Prévoir un budget pour livres, tenues et stage hors de Yaoundé

Modalités de paiement

Inscription

Assurance Maladie

100% à l'inscription

Frais de visite médicale

Scolarité : 60% à l'inscription, 40% en Février 2023



Contact Us

**Ebang La Sapience
Yaoundé - Cameroun**

Phone

692 52 05 52[®] / 677 70 45 35

Email

contact.academie-h2t.com

Web

www.academie-h2t.com



AUTORISATION DE CREATION ET D'OUVERTURE NO 116624895L MINISTRE DES ENSEIGNEMENTS SUPERIEURS

Un repas offert chaque jour de classe.



**ACADEMIE
H2T**

Hôtellerie - Tourisme - Territoires

*La différence d'aujourd'hui,
la référence de demain.*



L'ACADEMIE H2T

Votre école supérieure d'hôtellerie, restauration et tourisme

L'Académie H2T est un établissement d'Enseignement Supérieur offrant une diversité de formations professionnelles dans les métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme.

Centrée sur la professionnalisation, son approche pédagogique privilégie : la mise en situation, les missions et projets tutorés en entreprise, les actions professionnelles sur le terrain. Elle vise à permettre aux apprenants d'acquérir des compétences (savoirs, savoir-faire, savoir-être, savoir-devenir), susceptibles de les aider à appréhender les réalités du terrain, et de les rendre rapidement opérationnels et efficaces dès leur entrée en stage, ou leur arrivée sur le marché de l'emploi.

EXPERTISE + EXPERIENCE

Notre recette pour des formations professionnelles riches en opportunités

L'Académie H2T est animée par des professionnels très expérimentés, et dispose d'infrastructures, équipements et matériels de dernière génération.

Notre passion pour l'hôtellerie - restauration nous a conduit aux 04 coins du monde où nous avons été amenés à défendre les couleurs du Cameroun par la valorisation de notre culture dans plusieurs projets se rattachant à l'art culinaire et au tourisme. Nos expériences cumulées ont permis à nos équipes de se construire une réputation forte ; elles font de nous des Ambassadeurs avérés de la cuisine camerounaise.

Riches de ce vécu, nous voulons, à travers l'Académie H2T, partager cette immense expérience avec la jeunesse, créer de la relève, en lui offrant des formations professionnelles diplômantes et riches en opportunités.

NOTRE OFFRE DE FORMATION

Un cursus professionnel et diplômant

Notre offre complète de formations professionnelles couvre la diversité des secteurs de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme.

La première année de formation est commune à l'ensemble des apprenants. Elle porte sur les fondamentaux, et vise à leur faire acquérir une polyvalence de compétences.

L'accès à la spécialisation intervient en Deuxième Année, ou Troisième Année sur l'un des parcours suivants :



BTS Génie culinaire

Option : Management d'unité de Production Culinaires

Objectifs de la Formation : Former l'apprenant à maîtriser les techniques culinaires propres aux différents types de restauration, le management d'une brigade, et la gestion d'entreprise.

Débouchés de la formation : Le diplômé peut débiter comme Chef de partie, Second de cuisine, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction (Chef cuisine, Responsable de production, Assistant de direction de restauration)



BTS Management Touristique

Option : Management Touristique

Objectifs de la Formation : Nantir l'apprenant de compétences relatives à un vaste secteur d'activités dans lesquelles il pourra interagir avec les touristes individuels ou collectifs d'une part, et avec les offreurs de prestations touristiques d'autre part.

Débouchés de la formation : Le diplômé peut débiter comme agent réceptif, Conseiller séjour, Guide accompagnateur, Conseiller voyage, Forfaitiste, Agent d'escale, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.



BTS Management et technique d'hébergement

Option : Management d'unité d'Hébergement

Objectifs de la Formation : Amener l'apprenant, dans le cadre d'une formation s'appuyant sur la création, la reprise ou la transmission d'entreprise, à acquérir des compétences relatives à la supervision d'une unité d'hébergement et de son personnel, à répondre aux différentes attentes de la clientèle, et à la fidéliser en utilisant les technologies de l'information et de la communication (Réseaux sociaux, e-réputation, etc).

Débouchés de la formation : Le diplômé peut débiter comme Gouvernant(e), Réceptionniste avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.



BTS Commercialisation et service en Restauration

Option : Management d'unité de Restauration

Objectifs de la Formation : Amener l'apprenant à acquérir des compétences sur les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boisson (gestion de la sommellerie, techniques de bars, gestion d'une cave à vin, service des alcools, etc.), encadrer une équipe.

Débouchés de la formation : Le diplômé peut débiter comme Maître d'hôtel, Chef barman, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.



CQP Certificat de Qualification Professionnelle

Passaport pour débiter sa carrière professionnelle, le CQP est le premier diplôme d'État qui atteste des compétences techniques de l'apprenant dans l'exercice d'un métier.

Ce diplôme permet à son détenteur d'intégrer l'univers de la profession avec de solides compétences de base qui lui permettront d'évoluer et de gravir les échelons au sein d'une entreprise. Le CQP ouvre aussi à de nombreuses opportunités.