



Création d'une plateforme régionale de formation en management opérationnel des unités hôtelières

Nom du projet	Création d'une plateforme régionale de formation en management opérationnel des unités hôtelières
Centre bénéficiaire	Centre de formation hôtelière de Djerba Houmet Souk Medénine
Régions d'intervention	Gouvernorat de Médenine
Programme	Initiative régionale d'appui au développement économique durable (Irada)
Contribution de l'Union européenne	350 000 euros

Nos objectifs

À travers ce projet, le Programme Initiative régionale d'appui au développement économique durable—Irada — ambitionne de contribuer au développement du tourisme dans le Gouvernorat de Médenine, en répondant aux besoins de performance des unités hôtelières et touristiques, par la professionnalisation des personnels d'encadrement au service la qualité.

Par la création d'une plateforme régionale de formation en management opérationnel le Centre de formation hôtelière de Djerba Houmet Souk dans le gouvernorat de Médenine va :

- Améliorer la qualité et la pertinence de l'offre de formation des métiers de l'encadrement des personnels d'hôtellerie/ restauration
- répondre aux besoins en compétences identifiés auprès des professionnels des structures d'hébergement et restauration pour développer la qualité des services offerts par cette filière
- renforcer le partenariat avec la FTH pour améliorer l'insertion durable, l'employabilité des salariés, la qualité de service et le tourisme durable dans des structures d'hébergement et de restauration

Notre cible

Le Centre de formation hôtelière de Djerba Houmet Souk cible par ces formations tout demandeur de formation initiale et continue avec les prérequis pour la fonction d'encadrement dans la filière hôtellerie/restauration et des structures recevant des clients.

Les unités hôtelières et touristiques, ainsi que toutes les structures recevant, hébergeant des clients tels que les polycliniques, les restaurants classés, les cafés touristiques, les sociétés de catering et les maisons d'hôte de la région de Médenine pourront bénéficier de ces formations. Leurs impacts auront des retombées positives sur les clients externes, les clients internes (personnels de ces structures), le gouvernorat de Medénine, les formateurs, le centre de formation, l'Agence de formation dans les métiers du tourisme [AFMT], le ministère du Tourisme et le secteur économique de la Tunisie, la fédération de l'hôtellerie et la migration légale.



République Tunisienne



Programme financé par l'Union européenne



Notre démarche

La première étape pour le Centre de formation hôtelière de Djerba Houmet Souk sera de mettre en place une cellule de veille pour anticiper et identifier les besoins en compétences des structures de la filière tourisme.

Cette veille va permettre d'adapter le référentiel métiers compétences formateurs en BTS hôtellerie (expérimenter, ajuster et généraliser pour l'AFMT).

Il s'agira par la suite de mettre en place une procédure d'évaluation des prérequis pour intégrer la formation de BTS en management des unités hôtelières et puis de former les formateurs concernés aux modules complémentaires de management des activités et de management de la qualité.

Les formations créées seront courtes, qualifiantes avec possibilité de prise en compte des acquis (VAE). Elles permettront de définir les métiers du niveau maîtrise du secteur du tourisme et de l'hôtellerie.

Des Référentiels métiers compétences des profils retenus auprès de la Fédération Tunisienne de l'Hôtellerie [FTH] seront élaborés et validés. Le partenariat avec la FTH autour d'actions liées au développement durable et inclusif sera renforcé.

Pour s'ouvrir à l'internationale, une convention de jumelage avec une école hôtelière identifiée est prévue pour mettre en place des certifications européennes.

Nos impacts

- Des solutions sont mises en œuvre pour améliorer la performance du secteur hôtelier et des structures d'hébergement et de restauration dans la région de Médenine.
- L'insertion durable et l'employabilité des salariés grâce à l'obtention d'un BTS management opérationnel Hôtellerie, spécialités cuisine, restaurant-Bar, pâtisserie, réception, étages & buanderie est améliorée
- Les compétences identifiées auprès des professionnels de l'hôtellerie sont renforcées pour développer la filière
- Les acteurs de la filière tourisme sont mieux structurés, et leur capacité opérationnelle est renforcée
- Le partenariat avec la FTH et la Fédération Tunisienne des Restaurants Touristiques [FRT] est renforcé pour développer des structures d'hébergement et de restauration de la filière tourisme de qualité durable et inclusive
- Favoriser la migration légale dans le cadre de l'enrichissement des compétences des personnels des structures d'hébergement et de restauration du tourisme grâce à la convention de jumelages avec une école hôtelière européenne.



Contact

Tél. + 216 75 65 02 01

E.mail CFT.Djerba@afmt.tourism.tn

Irada Médenine

Imm Ettanmia, ODS-DRD, 5^e étage
4119 Médenine

T +216 36 206 774

F +216 75 649 200

irada.com.tn