



CTHR ACADEMIE

Rejoignez l'école de
référence dans le
tourisme, l'hôtellerie et
la restauration

Nos formations parcours long en 2026

- Cuisinier
- Serveur - Barman
- Réceptionniste
- Femme et Valet de chambre
- Chef d'Équipe en Hébergement
- Guide Accompagnateur National

70% 30%
PRATIQUES THÉORIES



Lot VB 22 C Bis Ambatoroka
(Face Clinique St Paul)
Antananarivo 101

Plus d'informations



+261 34 46 543 00
+261 34 52 754 28



www.cthrmadagascar.com



formation@cthrmadagascar.com

SOMMAIRE

Genèse.....	01
CAP Cuisinier	02
CAP Serveur – barman	04
BTS Réceptionniste	06
CFF Femme et Valet de chambre	08
CFF Chef d'Équipe en Hébergement	10
BTS Guide Accompagnateur National.....	12
Informations complémentaires.....	14
Nos contacts	15



GENÈSE DE CTHR ACADÉMIE

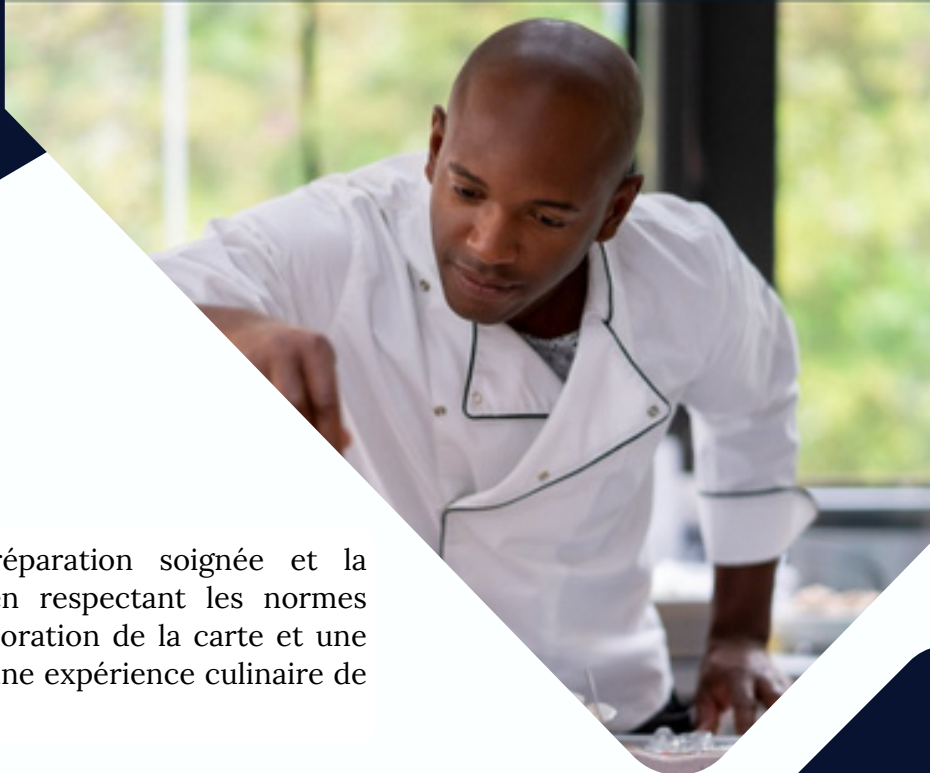
Depuis ses débuts en 2018, CTHR Madagascar s'efforce de concevoir des prestations pour répondre aux besoins des opérateurs touristiques et hôteliers et alléger leur quotidien afin qu'ils se consacrent pleinement à leur cœur de métier.

Initialement établi comme un cabinet de recrutement spécialisé dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, l'entreprise a rapidement identifié un défi crucial au cœur même de son secteur d'activité : le manque de main-d'œuvre qualifiée dans les métiers de base. Cette lacune, combinée à une pénurie de compétences sur le marché du travail et à des préjugés persistants à l'égard de ces métiers, a incité CTHR Madagascar à agir.

Pour répondre à ce besoin pressant, CTHR ACADÉMIE a été lancée en novembre 2023 : un centre de formation dédié à la création d'une nouvelle génération de professionnels qualifiés dans les métiers du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, et immédiatement opérationnels.

Le mandat de CTHR ACADÉMIE est triple :

- **former des futurs professionnels** de ces secteurs pour garantir leur développement continu, des jeunes déscolarisés qui ont besoin de travailler pour assurer leur vie/leur survie et aider leurs parents ;
- **offrir aux jeunes la possibilité de transformer leur passion en une carrière épanouissante** dans un secteur qui les inspire ;
- **permettre aux sortants de trouver un travail décent** en facilitant leur insertion professionnelle grâce à des partenariats étroits avec les acteurs clés du secteur.



CAP CUISINIER

Le poste de cuisinier demande la préparation soignée et la présentation attrayante de plats, tout en respectant les normes d'hygiène. Il nécessite également une élaboration de la carte et une gestion optimale des stocks pour assurer une expérience culinaire de qualité.

Objectifs généraux

La formation de cuisinier consiste à développer des compétences techniques en préparation culinaire, à acquérir des connaissances approfondies en hygiène et sécurité.

Compétences visées

- Traiter les denrées alimentaires
- Réaliser la mise en place
- Préparer des denrées alimentaires
- Réaliser les préparations culinaires de base
- Cuisiner des mets chauds et froids
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Communiquer dans un contexte professionnel

Pré-requis

Niveau seconde



FORMATEURS :
10 ans d'expériences
à Madagascar et/ ou à l'étranger



STAGES :
Au minimum 2 stages de 3 mois en entreprise durant les deux ans d'études
Possibilité d'effectuer le stage de 2ème année à l'étranger

Programme de formation

CUISINIER Compétences techniques et professionnelles

Intitulé du module	Nombre d'heures
Sesituer au regard du métier et de la formation	30
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	150
Traiter les denrées alimentaires	60
Réaliser la mise en place	90
Préparer les denrées alimentaires	150
Réaliser les préparations culinaires de base	285
Cuisiner des mets chauds et froids	225
Communiquer dans un contexte professionnel	120
S'intégrer en milieu professionnel	30
S'initier à l'entrepreneuriat	30
Rechercher un emploi	45
Durée totale	1215

CUISINIER Enseignements Généraux Appliqués

Intitulé du module	Nombre d'heures
Français de l'hôtellerie	270
Anglais de l'hôtellerie	60
Mathématiques appliquées	90
Sciences appliquées	90
Informatique	90
Education au Développement Durable	90
Education Physique et Sportive	135
Développement Personnel	135
Durée totale	960

70%

Pratiques

30%

Théories





CAP SERVEUR - BARMAN

Le poste de serveur-barman implique la prise de commandes, le service de boissons et de repas, ainsi que le maintien de la propreté du bar. Des compétences en communication, un sens de l'organisation et une connaissance des boissons sont essentiels pour offrir un service de qualité.

Objectifs généraux

La formation pour serveur-barman consiste de développer des compétences en service à la clientèle, en vente des produits de l'hôtel, en préparation de boissons, ainsi qu'en gestion du bar, dans le but de fournir un service exceptionnel, de répondre aux besoins des clients et de contribuer au bon fonctionnement de l'établissement.

Compétences visées

Les compétences visées pour la formation de serveur-barman incluent la maîtrise des techniques de service à la clientèle, la connaissance approfondie des boissons et des cocktails, la capacité à gérer les commandes et la vente, les transactions avec précision, ainsi que la gestion efficace du bar et des stocks pour assurer une expérience client optimale.

70%

Pratiques

30%

Théories

Pré-requis

Niveau seconde

FORMATEURS :

10 ans d'expériences
à Madagascar et/ ou à l'étranger

STAGES :

Au minimum 2 stages de 3 mois durant les deux ans d'études
Possibilité d'effectuer leur stage de 2ème année à l'étranger





Programme de formation

SERVEUR BARMAN Compétences techniques et professionnelles	
Intitulé du module	Nombre d'heures
Se situer au regard du métier et de la formation	30
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	135
Préparer la salle et le bar en vue du service	225
Prendre une commande	165
Réaliser le service des plats et des boissons	225
Gérer le stock-tampon	60
Communiquer dans un contexte professionnel	165
S'intégrer en milieu professionnel	30
S'initier à l'entrepreneuriat	30
Rechercher un emploi	45
Durée totale	1 110

SERVEUR BARMAN Enseignements Généraux Appliqués	
Intitulé du module	Nombre d'heures
Français de l'hôtellerie	270
Anglais de l'hôtellerie	195
Mathématiques appliquées	90
Sciences appliquées	90
Informatique	90
Education au Développement Durable	90
Education Physique et Sportive	135
Développement Personnel	135
Durée totale	1 095

BTS RECEPTIONNISTE

Le poste de réceptionniste nécessite un individu accueillant et organisé capable de gérer les appels téléphoniques, les courriers et les clients avec professionnalisme. Les responsabilités incluent la gestion des réservations, l'orientation des clients et la coordination des tâches administratives de base. Une excellente communication, une présentation soignée et une attitude proactive sont essentielles pour ce rôle.

Objectifs généraux

- Comprendre et approfondir les procédures d'accueil et de réservation,
- Acquérir des compétences en communication et en gestion des clients, ainsi que de développer une expertise dans l'utilisation des systèmes informatiques et de réservation spécifiques à l'industrie hôtelière.
- Préparer à offrir un service adapté à la catégorie de l'établissement, à résoudre les problèmes de manière efficace et à contribuer au bon fonctionnement de l'établissement hôtelier.

Compétences visées

La formation de réceptionniste d'hôtel vise à développer des compétences complètes en gestion des réservations, communication client, résolution de problèmes et utilisation des logiciels de gestion hôtelière pour assurer un service relatif au classement de la structure d'hébergement.

- Assurer l'accueil du client en répondant à leurs différentes attentes
- Traiter les opérations relatives aux réservations
- Gérer le suivi du séjour des clients
- Développer les ventes et la relation clientèle
- Gérer l'encaissement et la facturation

FORMATEURS :

10 ans d'expériences
à Madagascar et/ ou à l'étranger

60%

Pratiques

40%

Théories

Pré-requis

Baccalauréat

STAGES:

2 stages de 3 mois en entreprise durant les deux ans d'études
Possibilité d'effectuer le stage de 2^e année à l'étranger

Programme de formation

BTS RÉCEPTIONNISTE Compétences techniques et professionnelles	
Intitulé des modules	Nombre d'heures
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	80 Heures
Accueillir les clients au sein de l'établissement	270 Heures
Traiter les opérations relatives aux réservations	270 Heures
Gérer le suivi du séjour des clients	220 Heures
Développer les ventes et la relation clientèle	160 Heures
Gérer l'encaissement et la facturation	250 Heures
Communiquer dans un contexte professionnel	110 Heures
Se situer au regard du métier et de la formation	20 Heures
S'intégrer en milieu professionnel	40 Heures
Rechercher un emploi	40 Heures
Stage	900 Heures
TOTAL	2360 Heures

BTS RÉCEPTIONNISTE Enseignements Généraux Appliqués	
Intitulé des modules	Nombre d'heures
Français appliqué	170
Anglais appliqué	150
Mathématiques appliquées	40
Informatique appliquée	60
Education au Développement Durable	30
Education Physique et Sportive	90
Développement personnel	100
Durée totale	640

CFF FEMMES ET VALETS DE CHAMBRE

Le poste de femme ou valet de chambre implique le nettoyage et l'entretien des chambres, des sanitaires et des espaces communs d'un établissement hôtelier. Les responsabilités comprennent également l'entretien du linge de l'hôtel et des clients, le réapprovisionnement des produits d'accueil.

Objectifs généraux

La formation pour femmes et valets de chambre consiste de développer des compétences en nettoyage et en entretien des chambres, d'assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité pour garantir une expérience agréable aux clients, tout en fournissant un service efficace et professionnel.

- Faciliter l'insertion professionnelle des femmes et des valets de chambre.
- Favoriser l'évolution de la personne et l'approfondissement de ses savoirs professionnels.

Compétences visées

Les compétences visées pour la formation de femme et valet de chambre incluent la maîtrise des techniques de nettoyage et d'entretien des chambres, la capacité à travailler efficacement en respectant les normes d'hygiène et de sécurité, la gestion du temps et des ressources, ainsi que le sens du détail et de la satisfaction client pour assurer un service de qualité

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Communiquer dans un contexte professionnel
- Préparer le service d'étage
- Entretenir les chambres, espaces communs, salles de bains et sanitaires
- Mettre en valeur les chambres, espaces communs, salles de bains et sanitaires
- Entretenir le linge

Pré-requis

Niveau troisième

70%

Pratiques

30%

Théories

Programme de formation

CFF VALET / FEMME DE CHAMBRE Compétences techniques et professionnelles	
Intitulé du module	Nombre d'heures
Ses situer au regard du métier et de la formation	15
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	30
Préparer le service d'étage	45
Entretenir les chambres, espaces communs, salles de bains et sanitaires	105
Mettre en valeur les chambres, espaces communs, salles de bains et sanitaires	45
Entretenir le linge	45
Communiquer dans un contexte professionnel	45
S'intégrer en milieu professionnel	15
Rechercher un emploi	15
Durée totale	360

CFF VALET / FEMME DE CHAMBRE Enseignements Généraux Appliqués	
Intitulé du module	Nombre d'heures
Français de l'hôtellerie	75
Anglais de l'hôtellerie	15
Mathématiques appliquées	15
Sciences appliquées	15
Education au Développement Durable	15
Education Physique et Sportive	30
Développement Personnel	30
Durée totale	195



FORMATEURS :
10 ans d'expériences
à Madagascar et/ ou à l'étranger



STAGES :
8 semaines de stage en entreprise
après les 6 mois d'études

CFF CHEF D'ÉQUIPE EN HÉBERGEMENT

Le poste de chef d'équipe d'hébergement est doté d'une grande polyvalence. Il est amené à conduire et contrôler le travail du personnel d'étages (femmes et valets de chambre, équipiers, lingères), contrôler l'entretien des chambres et des parties communes, assurer les différents services à la clientèle et effectuer des tâches administratives et les opérations d'inventaire (gestion des stocks, évaluation des besoins en produits, ...) en étroite collaboration avec l'assistante gouvernante et/ou la gouvernante générale.

Objectifs généraux

La formation pour chef d'équipe d'hébergement consiste à former des professionnels capables de :

- coordonner et encadrer une équipe d'entretien en milieu hôtelier,
- assurer la qualité du service d'hébergement et la satisfaction client,
- gérer les plannings, les stocks et les relations avec les autres services,
- favoriser l'insertion professionnelle rapide dans le secteur de l'hôtellerie,
- permettre une évolution vers des postes à plus haute responsabilité.

Compétences visées

Les compétences visées pour la formation de femme et valet de chambre incluent :

- **des compétences techniques**, telles que la préparation et le nettoyage des chambres, l'entretien des espaces communs, le traitement du linge, le respect des procédures d'hygiène et de sécurité ;
- ainsi que **des compétences transversales**, comme la rigueur, la ponctualité, la discrétion, l'autonomie, le sens du service client et la capacité à travailler efficacement en équipe.

Pré-requis

**niveau
seconde**

70%

Pratiques

30%

Théories





Programme de formation

CFF CHEF D'EQUIPE D'HEBERGEMENT Compétences techniques et professionnelles	
Intitulé du module	Nombre d'heures
Se situer au regard du métier et de la formation	15
Planifier le travail de son équipe en vue du service d'étage	45
Coordonner le travail de son équipe durant le service d'étage	60
Contrôler le travail de son équipe pendant et après le service d'étage	60
Gérer les ressources utilisées par son équipe durant le service d'étage	60
S'intégrer en milieu professionnel niveau 2	15
Rechercher un emploi niveau 2	15
Durée totale	270

CFF CHEF D'EQUIPE D'HEBERGEMENT Enseignements Généraux Appliqués	
Intitulé du module	Nombre d'heures
Français de l'hôtellerie niveau	45
Anglais de l'hôtellerie	15
Informatique	30
Développement personnel niveau 2	30
Education Physique et Sportive niveau 2	30
Durée totale	150



FORMATEURS :
10 ans d'expériences
à Madagascar et/ ou à l'étranger



STAGES :
12 semaines de stage en entreprise
après les 9 mois d'études

BTS GUIDE ACCOMPAGNATEUR NATIONAL

Le poste de guide accompagnateur national nécessite d'organiser et conduire des visites touristiques en veillant à fournir des informations précises et enrichissantes sur les sites visités. Il assure également la sécurité et le confort des voyageurs tout en s'adaptant à leurs besoins et intérêts spécifiques.

Objectifs généraux

La formation de guide accompagnateur national consiste à développer les compétences nécessaires à une exécution sécuritaire de ses tâches.

- Prévenir les risques environnementaux et accidents en milieu de travail.
- Utiliser les outils informatiques
- Appliquer la communication interpersonnelle
- Gérer les situations conflictuelles
- Appliquer la technique d'organisation et de planification

Compétences visées

- Appliquer les techniques de guidage
- Elaborer et promouvoir un programme d'éducteur
- Assurer l'accueil des clients
- Accompagner les clients
- Maîtriser d'une langue étrangère
- Utiliser la médiation culturelle
- Gérer les situations conflictuelles

Pré-requis

Baccalauréat

Programme de formation

BTS Guide Accompagnateur National

Intitulé	Durée
Orientation au métier	30 Heures
Risques environnementaux et Sécurité au travail	30 Heures
Informatique	45 Heures
Cours de langue	60 Heures
Techniques d'organisation planification	45 Heures
Secourisme	60 Heures
Technique de guidage	150Heures
Visite de site	60Heures
Technique d'accueil	60 Heures
Technique d'accompagnement	210Heures
Communication en professionnelle	60Heures
Médiation culturelle	90 Heures
Gestion de conflit	60 Heures
Stage	600 Heures
TOTAL	1560 Heures

70%

Pratiques

30%

Théories

STAGES:

2 stages de 3 mois en entreprise
durant les deux ans d'études

FORMATEURS :

10 ans d'expériences
à Madagascar et/ ou à l'étranger



INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Admission

- Test de personnalité
- Test de motivation
- Test d'orientation professionnelle
- Débriefing et entretien avec l'équipe pédagogique de CTHR
- Frais de test : **20.000 Ar**

Payables en espèces, Mvola, Orange money

Lieu de la formation

- Dans nos locaux à Ambatoroka : cours théoriques et applications pratiques dans notre restauration d'application
- Stages : dans les établissements partenaires

Calendrier

- Cours : environ 6 mois
- Période de stage : au minimum 3 mois par an

Rentrée

- **Rentrée : 06 octobre 2026**

Coût des formations

Formation Femme et Valet de chambre :
250 000 Ar à payer à l'inscription
puis 250 000 Ar par mois pendant 7 mois
(soit 2 000 000 Ar en tout)

Formation Chef d'Équipe en Hébergement :
250 000Ar par mois pendant 02 mois
(soit 500 000 Ar en tout)

Formations Cuisinier, Réceptionniste,
Serveur-Barman,
Guide Accompagnateur National :
195 000 Ar à payer à l'inscription
puis 195 000 Ar par mois pendant 19 mois
(soit 3 900 000 Ar en tout)



Frais de scolarité à payer avant le départ en stage

INCLUS : uniforme, matériels de formation, matières d'oeuvre nécessaires aux applications, sorties pédagogiques

Facilitation de l'insertion professionnelle des diplômés via notre cabinet de recrutement : CTHR MADAGASCAR



Nos contacts



formation@cthrmadagascar.com
contact@cthrmadagascar.com



Lot VB 22 C Bis Ambatoroka
(Face Clinique St Paul)
Antananarivo 101



+261 34 46 543 00
+261 34 52 754 28



www.cthrmadagascar.com



CTHR Madagascar



CTHR Madagascar

***Faites-nous
confiance
pour révéler
votre talent.***



CTHR

Recrutements • Formations • Conseils



+261 34 46 543 00/ +261 34 52 754 28



www.cthrmadagascar.com



formation@cthrmadagascar.com