

CTHR ACADÉMIE

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

Nos formations professionnelles

- Métiers de la restauration
- Métiers de l'accueil
- Événementiel
- Gérant d'hôtel / restaurant
- Leadership
- Métiers du bien-être

70% **30%**
PRATIQUES **THÉORIES**



**Ambatoroka,
En face Clinique St-Paul
Antananarivo**

Plus d'informations



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



www.cthrmadagascar.com



formation@cthrmadagascar.com

SOMMAIRE

Genèse.....	03
Métiers de la cuisine	04
Métiers en salle et au bar.....	16
Gestion & leadership	24
Événementiel	28
Accueil.....	32
Gérant d'hôtel / restaurant.....	34
Spa, bien-être, Shiatsu.....	37



GENÈSE DE CTHR ACADÉMIE

Depuis ses débuts en 2018, CTHR Madagascar s'efforce de créer des offres pour répondre aux besoins des opérateurs touristiques et hôteliers.

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. 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 : 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 double : d'une part, former les futurs leaders de ces industries pour garantir leur développement continu ; d'autre part, offrir aux jeunes la possibilité de transformer leur passion en une carrière épanouissante dans un secteur qui les inspire, tout en facilitant leur insertion professionnelle grâce à des partenariats étroits avec les acteurs clés de l'industrie.





Recrutements • Formations • Conseils

Techniques culinaires fondamentales

Vous rêvez de travailler en cuisine ? Ce module vous donne les bases solides pour être immédiatement opérationnel : taillages, cuissons, sauces et dressage. En quelques semaines, vous passez de zéro à commis de cuisine compétent, prêt à intégrer n'importe quelle brigade professionnelle.

Objectif

Être capable de réaliser des préparations culinaires de base en autonomie, dans le respect des standards professionnels

Compétences visées

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Réaliser les taillages professionnels
- Maîtriser les principales cuissons
- S'initier à la pâtisserie
- Dresser une assiette simple et conforme
- S'insérer dans le monde du travail

Cibles

- Jeunes sans diplôme cherchant un premier emploi stable
- Personnes (demandeurs d'emploi, jeunes) en reconversion professionnelle attirées par la cuisine et souhaitant intégrer un hôtel ou restaurant



**Commis
de cuisine
opérationnel**

Débouché



Techniques culinaires fondamentales

Pré-requis

- Aucun diplôme requis
- Savoir lire et écrire (pour suivre les fiches techniques)
- Avoir une bonne condition physique (station debout prolongée)
- Motivation réelle pour le métier de cuisinier

Durée et modalités :

- Durée : **8 semaines** (5 jours par semaine, soit 5 à 6 heures par jour)
- Modalité : en présentiel
- Alternance théories et de pratiques intensives
- Lieu : Restaurant Baies Roses de CTHR à Ambatoroka

Matériel fourni :

- Matières d'oeuvre pour les pratiques
- Supports de formation
- Un jeu d'uniforme

Validation :

- Stage obligatoire de 2 à 3 mois
 - Attestation de formation
- Présence obligatoire à toutes les séances**

TARIF :
1 900 000 Ar
par personne

Prix de lancement

Prochaine session : nous consulter



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



www.cthrmadagascar.com



formation@cthrmadagascar.com





Recrutements • Formations • Conseils

Production culinaire en restauration traditionnelle

Le vrai coup de feu, ça s'apprend. Ce module vous plonge dans les conditions réelles du service pour que vous sachiez gérer le stress, la cadence et la coordination d'équipe. À la fin, vous tenez un poste seul – entrée, chaud ou garniture.

Objectif

Être capable de produire efficacement en conditions réelles de service

Compétences visées

- Organiser son poste de travail
- Gérer le “coup de feu” (stress et cadence)
- Envoyer les plats en simultané
- Coordonner avec la salle
- Gérer les priorités

Cibles

- Commis de cuisine déjà en poste mais manquant de vitesse et d'organisation
- Autodidactes culinaires voulant se professionnaliser
- Cuisiniers formés en module 1 souhaitant progresser
- Gérants de petits restaurants voulant structurer leur production



**Autonomie sur
un poste (entrée,
chaud, garniture)**



Bénéfice



Production culinaire en restauration traditionnelle

Pré-requis

- Avoir suivi le module sur les *techniques culinaires fondamentales* ou justifier d'une expérience en cuisine d'au moins 3 mois
- Être capable de réaliser les taillages et cuissons de base
- Disponibilité pour des sessions en conditions réelles de service

Durée et modalités :

- Durée : **2 semaines** (5 jours par semaine, soit 5 à 6 heures par jour)
- Modalité : en présentiel
- Alternance théories et de pratiques intensives
- Lieu : Restaurant Baies Roses de CTHR à Ambatoroka

Matériel fourni :

- Matières d'oeuvre pour les pratiques
- Supports de formation
- Un jeu d'uniforme

Validation :

- **Stage obligatoire de 3 mois**
- Attestation de formation

Présence obligatoire à toutes les séances

TARIF :
1 190 000 Ar
par personne

Prix de lancement

Prochaine session : nous consulter





Recrutements • Formations • Conseils



Hygiène et sécurité alimentaire (HACCP appliquée en cuisine)

Un cuisinier sans maîtrise de l'hygiène, c'est un risque pour tout l'établissement. Ce module vous forme aux normes HACCP indispensables dans tout contexte professionnel : chaîne du froid, traçabilité, nettoyage. Une compétence obligatoire, souvent exigée à l'embauche.

Objectif

Garantir la conformité sanitaire en cuisine

Compétences visées

- Appliquer les normes HACCP
- Chaîne du froid et du chaud
- Nettoyage / désinfection
- Gestion des risques alimentaires
- Traçabilité des denrées

**Indispensable
(obligatoire dans
beaucoup de
contextes)**

Cibles

- Tout professionnel de la restauration
- Gérants et futurs gérants d'établissements de restauration
- Cuisiniers souhaitant régulariser ou valoriser leur pratique
- Toute personne en formation cuisine / pâtisserie / bar

Bénéfice





Hygiène et sécurité alimentaire (HACCP appliquée en cuisine)

Pré-requis

- Aucun prérequis technique
- Savoir lire et comprendre des consignes écrites
- Ouvert à tout professionnel de la restauration, de la pâtisserie ou du bar
- Recommandé dès le début de tout parcours de formation

Durée et modalités :

- Durée : **20 heures**, 5 jours, 4 heures par jour
- Modalité : en présentiel
- Alternance théories et de pratiques intensives
- Lieu : Restaurant Baies Roses de CTHR à Ambatoroka

Matériel fourni :

- Matières d'oeuvre pour les pratiques
- Supports de formation
- Un jeu d'uniforme

Validation :

- Attestation de formation
- Présence obligatoire à toutes les séances**

TARIF :
790 000 Ar
par personne

Prix de lancement

Prochaine session : nous consulter





Recrutements • Formations • Conseils

Cuisine rapide & snacking professionnel

Snack, dark kitchen, restauration rapide : le marché est en plein boom. Ce module vous apprend à produire vite, bien et de manière constante, avec les méthodes des professionnels de la restauration rapide. Idéal pour intégrer ce secteur ou lancer votre propre activité.

Objectif

Produire rapidement avec qualité constante

Compétences visées

- Standardiser les recettes
- Produire vite et bien
- Organisation type fast-food / fast casual
- Gérer les flux
- Réduire les temps d'attente

Cibles

- Entrepreneurs souhaitant ouvrir un snack, une dark kitchen ou un food stand
- Jeunes cherchant un emploi rapide dans la restauration rapide
- Cuisiniers voulant se repositionner sur un marché en forte croissance
- Vendeurs ambulants souhaitant professionnaliser leur offre

Snack, dark kitchen, restauration rapide

Bénéfices





Cuisine rapide & snacking professionnel

Pré-requis

- Avoir suivi le modules techniques culinaires fondamentales ou avoir une expérience pratique en cuisine
- Être à l'aise avec le travail sous cadence et la répétition
- Avoir un projet professionnel orienté restauration rapide ou entrepreneuriat alimentaire est un plus

Durée et modalités :

- Durée : **8 jours** (4 jours par semaine, soit 5 à 6 heures par jour)
- Modalité : en présentiel
- Alternance théories et de pratiques intensives
- Lieu : Restaurant Baies Roses de CTHR à Ambatoroka

Matériel fourni :

- Matières d'oeuvre pour les pratiques
- Supports de formation
- Un jeu d'uniforme

Validation :

- Attestation de formation
- Présence obligatoire à toutes les séances**

TARIF :
1 100 000 Ar
par personne

Prix de lancement

Prochaine session : nous consulter



Bases de la pâtisserie de restaurant

Un cuisinier qui maîtrise aussi les desserts, c'est un profil rare et très recherché. Ce module vous donne les clés pour réaliser des pâtes, des crèmes et des desserts simples, joliment dressés et rentables. La polyvalence qui fait la différence sur un CV.

Objectif

Produire des desserts simples et rentables

Compétences visées

- Pâtes de base (brisée, sablée, génoise)
- Crèmes (pâtissière, chantilly...)
- Respecter les dosages et techniques
- Organiser une production
- Réaliser des desserts simples
- Soigner le dressage

Cibles

- Cuisiniers souhaitant gagner en polyvalence et en valeur sur le marché
- Commis ou chefs de partie voulant couvrir le poste desserts
- Personnes déjà formées en cuisine cherchant à compléter leur parcours
- Candidats visant des postes dans des établissements de taille moyenne

**Polyvalence
cuisine
(très recherchée)**

Bénéfices



Bases de la pâtisserie de restaurant

Pré-requis

- Avoir suivi le module sur les *techniques culinaires fondamentales* ou avoir une expérience pratique en cuisine
- Sens de la précision et de la rigueur dans les dosages
- Aucune compétence en pâtisserie requise : le module repart des bases

Durée et modalités :

- Durée : **50 heures, 8 jours**, 5 à 6 heures par jour
- Modalité : en présentiel
- Alternance théories et de pratiques intensives
- Lieu : Restaurant Baies Roses de CTHR à Ambatoroka

Matériel fourni :

- Matières d'oeuvre pour les pratiques
- Supports de formation
- Un jeu d'uniforme

Validation :

- **Stage obligatoire de 2 à 3 mois**
 - Attestation de formation
- Présence obligatoire à toutes les séances**

TARIF :
1 690 000 Ar
par personne

Prix de lancement

Prochaine session : nous consulter





Recrutements • Formations • Conseils

Gestion des coûts et organisation de cuisine

Savoir cuisiner, c'est bien. Savoir gérer, c'est mieux payé. Ce module vous apprend à construire des fiches techniques, calculer le coût matière, gérer les stocks et réduire les pertes. La première étape vers un poste de chef de partie ou de responsable de cuisine.

Objectif

Maîtriser la rentabilité en cuisine

Compétences visées

- Construire les fiches techniques
- Calcul du coût matière
- Gérer le stock
- Réduire les pertes
- Organiser les achats

Cibles

- Chefs de partie ou cuisiniers confirmés visant une évolution vers la gestion
- Gérants ou futurs gérants d'un restaurant souhaitant maîtriser leur rentabilité
- Entrepreneurs de la restauration manquant de méthode sur les coûts
- Formés en cuisine cherchant à valoriser leur profil avec une compétence de gestion

**Évolution vers
chef de partie /
gestion**

Débouché





Gestion des coûts et organisation de cuisine

Pré-requis

- Avoir suivi au moins deux modules cuisine ou être en poste en cuisine depuis 6 mois minimum
- Savoir effectuer des calculs simples (additions, pourcentages de base)
- Idéalement : être en situation de gérer ou co-gérer une cuisine ou un établissement

Durée et modalités :

- Durée : **25 heures (5 jours)**, soit 5 heures par jour
- Modalité : en présentiel
- Alternance théories et de pratiques intensives
- Lieu : Restaurant Baies Roses de CTHR à Ambatoroka

Matériel fourni :

- Matières d'oeuvre pour les pratiques
- Supports de formation
- Un jeu d'uniforme

Validation :

- Attestation de formation
- Présence obligatoire à toutes les séances**

TARIF :
1 190 000 Ar
par personne

Prix de lancement

Prochaine session : nous consulter





Recrutements • Formations • Conseils

Les fondamentaux du service en salle

Le service, c'est le visage de l'établissement. En 35 heures, vous apprenez à accueillir, installer, prendre en charge et fidéliser un client avec professionnalisme. Un module concret, 100 % pratique, pour être opérationnel en salle dès la première semaine de travail.

Objectif

Être capable d'assurer un service en salle fluide, professionnel et orienté client

Compétences visées

- Mettre en place une salle
- Accueillir et installer un client
- Prendre une commande efficacement
- Assurer le service à l'assiette
- Gérer la relation client

Cibles

- Jeunes sans expérience cherchant un premier emploi en restauration
- Étudiants souhaitant travailler en extras ou à temps partiel
- Personnes en reconversion vers les métiers de l'accueil et du service
- Candidats orientés par des hôtels ou restaurants partenaires

**Commis
de salle
opérationnel**

Débouché





Les fondamentaux du service en salle

Pré-requis

- Aucun diplôme requis
- Présentation soignée et sens naturel du contact client
- Savoir lire et écrire pour noter les commandes
- Bonne condition physique (station debout, port de plateaux)
- Maîtrise du français de base recommandée ; notions d'anglais appréciées

Durée et modalités :

- Durée : **7 jours** (environ 40 heures, soit 5 à 6 heures par jour)
- Modalité : en présentiel
- Alternance théories et de pratiques intensives
- Lieu : Restaurant Baies Roses de CTHR à Ambatoroka

Matériel fourni :

- Matières d'oeuvre pour les pratiques
- Supports de formation
- Un jeu d'uniforme

Validation :

- **Stage obligatoire de 2 à 3 mois**
 - Attestation de formation
- Présence obligatoire à toutes les séances**

TARIF :
1 290 000 Ar
par personne

Prix de lancement

Prochaine session : nous consulter



Le service avancé en salle & vente

Un bon serveur sert. Un excellent serveur vend. Ce module vous apprend les techniques d'upselling, le conseil boissons et plats, et le service du vin pour augmenter le ticket moyen et valoriser l'image de votre établissement. Le module qui fait passer votre service au niveau supérieur.

Objectif

Augmenter le ticket moyen et la qualité de service

Compétences visées

- Vente additionnelle
- Conseil client (plats / boissons)
- Service du vin
- Upselling

Cibles

- Serveurs déjà en poste voulant augmenter leur valeur et leur salaire
- Professionnels de la salle souhaitant évoluer vers un restaurant haut de gamme
- Gérants voulant former leur équipe à la vente additionnelle
- Formés sur le module *les fondamentaux du service en salle* poursuivant leur montée en compétences

**Évolution vers
chef de partie /
gestion**

Débouché



Le service avancé en salle & vente

Pré-requis

- Avoir suivi le module *les fondamentaux du service en salle* ou justifier de 3 mois minimum d'expérience en salle
- Être à l'aise avec la communication orale face au client
- Avoir des notions de base sur les types de boissons et les plats servis

Durée et modalités :

- Durée : **6 jours** (environ 35 heures, 5 à 6 heures par jour)
- Modalité : en présentiel
- Alternance théories et de pratiques intensives
- Lieu : Restaurant Baies Roses de CTHR à Ambatoroka

Matériel fourni :

- Matières d'oeuvre pour les pratiques
- Supports de formation
- Un jeu d'uniforme

Validation :

- Attestation de formation
- Présence obligatoire à toutes les séances**

TARIF :
1 100 000 Ar
par personne

Prix de lancement

Prochaine session : nous consulter



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



www.cthrmadagascar.com



formation@cthrmadagascar.com

Bar : les fondamentaux

Derrière un bar, chaque seconde compte. Ce module vous forme à l'organisation du poste, la réalisation des boissons et la gestion du flux clients pour travailler efficacement dès le premier jour. Une compétence directement monétisable dans tout établissement de restauration.

Objectif

Être capable de travailler au bar efficacement

Compétences visées

- Organisation du bar
- Réalisation cocktails simples
- Service boissons chaudes/froides
- Gestion flux clients

Cibles

- Jeunes souhaitant travailler rapidement dans un bar, hôtel ou restaurant
- Personnes cherchant un emploi flexible avec des horaires décalés
- Serveurs souhaitant élargir leurs compétences au poste bar
- Entrepreneurs voulant ouvrir un bar ou intégrer un espace bar à leur activité

**Commis de bar
opérationnel**

Débouché



Bar : les fondamentaux

Pré-requis

- Aucun diplôme requis
- Être majeur (manipulation de boissons alcoolisées)
- Bonne dextérité manuelle et sens de l'organisation
- Présentation soignée et résistance au stress en période de rush
- Savoir lire et écrire pour mémoriser les recettes de base

Durée et modalités :

- Durée : **8 jours** (environ 45 heures, 5 à 6 heures par jour)
- Modalité : en présentiel
- Alternance théories et de pratiques intensives
- Lieu : Restaurant Baies Roses de CTHR à Ambatoroka

Matériel fourni :

- Matières d'oeuvre pour les pratiques
- Supports de formation
- Un jeu d'uniforme

Validation :

- **Stage obligatoire de 2 à 3 mois**
 - Attestation de formation
- Présence obligatoire à toutes les séances**

TARIF :
1 290 000 Ar
par personne

Prix de lancement

Prochaine session : nous consulter



Bar professionnel & mixologie simple

Cocktails bien exécutés, rapidité et gestion du rush : voilà ce que les employeurs attendent d'un barman professionnel. Ce module vous donne les techniques et les réflexes pour briller derrière le comptoir, même en pleine heure de pointe.

Objectif

Optimiser le travail au bar et proposer des boissons variées à la clientèle

Compétences visées

- Création cocktails simples
- Rapidité d'exécution
- Gestion du rush

**Intégration
d'établissement
de standing**

Cibles

- Barmans déjà en poste voulant se perfectionner et se différencier
- Formés en module Bar Fondamentaux poursuivant leur parcours
- Personnes visant des établissements de standing ou des bars à cocktails
- Profils souhaitant animer des événements privés ou des soirées

Débouché



Bar professionnel & mixologie simple

Pré-requis

- Avoir suivi le module Bar Fondamentaux ou justifier d'une expérience en bar d'au moins 3 mois
- Être à l'aise avec les gestes techniques de base (mesures, shaker, service)
- Avoir une mémoire des recettes et un sens de la présentation développé

Durée et modalités :

- Durée : **6 jours** (environ 35 heures, 5 à 6 heures par jour)
- Modalité : en présentiel
- Alternance théories et de pratiques intensives
- Lieu : Restaurant Baies Roses de CTHR à Ambatoroka

Matériel fourni :

- Matières d'oeuvre pour les pratiques
- Supports de formation
- Un jeu d'uniforme

Validation :

- **Stage obligatoire de 2 à 3 mois**
 - Attestation de formation
- Présence obligatoire à toutes les séances**

TARIF :
1 100 000 Ar
par personne

Prix de lancement

Prochaine session : nous consulter





Mini-sessions de Leadership

Découvrez des modules courts de leadership qui vous transforment en leaders d'influence et vos intentions en résultats.

Du rêve à l'action, à l'influence positive, en passant par la communication engageante et la croissance personnelle, chaque module active une compétence clé du leader d'aujourd'hui.

7 Modules au choix

**Durée
1h30**

1. Du rêve à la réalité

Transformez vos ambitions en résultats concrets, mesurables et durables.

2. Les règles d'or du leadership

Les fondamentaux qui distinguent les leaders suivis de ceux simplement écoutés.

3. Tout le monde communique, peu se connecte

Apprenez à créer de l'adhésion, pas seulement à transmettre des messages.

4. Devenez une personne d'influence

L'influence n'est pas un pouvoir : c'est une compétence qui se construit.

5. Comment faire du succès sa réalité

Passer d'un succès espéré à un succès structuré et reproductible.

6. Les 15 lois inestimables de la croissance

Comprendre et activer les leviers durables de la croissance personnelle et professionnelle.

7. Changez votre monde

Le changement commence par le leader que vous choisissiez d'être.





Mini-sessions de Leadership

Pour ceux qui vivent ces problématiques :

- Managers techniquement compétents mais peu influents
- Sentiment de potentiel inexploité
- Difficulté à passer à l'action durablement
- Difficultés d'engagement, de communication, de responsabilisation
- Manque de confiance, d'impact ou de clarté
- Désir d'influencer positivement sans imposer

Bénéfices

- Amélioration de votre **qualité managériale**
- Communication plus **impactante et alignée**
- Clarté sur sa **vision**, ses **objectifs** et ses **priorités**
- **Croissance personnelle** structurée et durable



Modalités :

- Durée : **01h30 par module**
- **12h30 à 14h du lundi au vendredi** ou **09h à 10h30 les samedis**
- En présentiel ou en distanciel
- Lieu si en présentiel : CTHR Ambatoroka (Face Clinique St-Paul)



Méthodes pédagogiques :

- Modules MAXWELL LEADERSHIP
- Coach certifiée Maxwell Leadership
- Remise du support pédagogique



Tarifs par personne

- **120 000 Ar par module** en présentiel / 100 000 Ar par module en ligne
 - **780 000 Ar les 7 modules**, en présentiel / 650 000 Ar en ligne
- Règlement total avant la formation (Espèces, Mvola, Orange Money)

Nous consulter pour connaître la date des prochaines sessions.
Inscription : 034 46 543 00



Leadership & Excellence pour Chefs cuisiniers

Diriger avec justesse - Inspirer avec exigence - Incarner l'excellence

Cette formation s'adresse aux **chefs cuisiniers et seconds de cuisine** souhaitant franchir une nouvelle étape dans leur carrière. Entre **perfectionnement technique et optimisation de l'organisation**, ce programme est pensé pour **transformer l'expérience du terrain en excellence professionnelle**.

Objectifs

- Approfondir les techniques culinaires et les tendances actuelles.
- Structurer et optimiser la gestion d'une cuisine : organisation, hygiène, coûts.
- Développer les aptitudes en communication et en leadership d'équipe.
- Stimuler la créativité et la signature culinaire personnelle du chef.
- Favoriser la reconnaissance professionnelle et la légitimité du rôle de chef dirigeant.

Modules de la formation

1. **Rôle et fonction d'un Chef cuisinier**
2. **La brigade de cuisine** : hiérarchie, rôles, responsabilités, répartition des tâches
3. **Le langage professionnel, la conception et la rédaction de menus équilibrés et nutritionnels ; prestations diverses**
4. **La gestion des achats** : processus d'achat, sélection des produits, rapport qualité/prix
5. **La démarche HACCP / Le diagramme d'Ishikawa en cuisine**
6. **La bonne gestion de stock en cuisine, les suivis et contrôles**

Cibles

Chefs cuisiniers, Seconds de cuisine confirmés, Chefs de partie amenés à évoluer vers un poste à responsabilité en cuisine



Leadership & Excellence pour Chefs cuisiniers

Pré-requis

Tenir le poste de Chef cuisinier, Second de cuisine ou Chefs de partie avec ou peu d'expériences dans l'un de ces postes



Durée et modalités :

- 36 heures **du 15 au 19 juin 2026**
- Durée : 06 heures par jour
- Modalité : en présentiel
- Lieu : restaurant de CTHR Ambatoroka (Face Clinique St-Paul)



Méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques 30%, applications pratiques 70%, échanges interactifs.
- Ajustement de la formation au démarrage par un échange entre le formateur et les apprenants pour répondre avec acuité aux besoins des participants
- Langues d'apprentissage mixtes : français et malagasy
- Remise du support pédagogique



Évaluation et validation :

- Évaluation continue tout au long de la formation.
- Délivrance d'une attestation de formation



Tarif :

- **1 500 000 Ar /personne** - matières d'oeuvre incluses
- Paiements : espèces, Mvola, Orange Money, virement bancaire
- 50% à l'inscription, le solde à régler une semaine avant la formation

Prochaine session : **nous consulter**



Organiser des événements réussis en hôtellerie-restauration

Devenez acteur de la réussite de vos événements !

Cette formation vous donne les **clés pour concevoir, planifier et coordonner tout type d'événement** : séminaires, mariages, dîners de gala, cocktails, ou événements malagasy.

Transformez une idée en une expérience client inoubliable, tout en **maîtrisant la logistique, le budget et la qualité de service**.

Objectifs

- Identifier toutes les **étapes clés d'un projet événementiel**.
- Élaborer un **plan d'organisation professionnel** : budget, prestataires, logistique.
- **Coordonner les équipes** cuisine, salle et partenaires externes.
- Garantir le **respect des normes d'hygiène, de sécurité et de qualité**.
- Évaluer les **retombées** et améliorer vos futures prestations.

Modules de la formation

1. **Découvrir l'événementiel hôtelier** : enjeux et opportunités du secteur.
2. **Définir les besoins et concevoir le projet** : cahier des charges, objectifs, budget.
3. **Planifier et organiser** : logistique, fournisseurs, ressources humaines.
4. **Assurer la réussite opérationnelle** : cuisine, service, ambiance, sécurité.
5. **Valoriser l'expérience client** : communication, mise en scène, gestion des imprévus.
6. **Mesurer les résultats** : satisfaction, bilan financier, axes d'amélioration.

Cibles

- Employés d'hôtels, de restaurants ou de structures touristiques souhaitant élargir leur champ d'action.
- Entrepreneurs ou gestionnaires de structures touristiques souhaitant organiser des événements pour dynamiser leur activité.
- Personnes en reconversion professionnelle ou en recherche d'emploi dans les métiers de l'accueil et de l'événementiel



Organiser des événements réussis en hôtellerie - restauration

Pré-requis

- Intérêt réel pour l'organisation, la communication et la relation client
- À l'aise dans le travail d'équipe et la gestion de situations concrètes (service, coordination, accueil)



Durée et modalités :

- Durée : 20 heures sur une semaine (5 matins)
- Modalité : en présentiel, supports de formation fournis (check-list, modèle de budget, plan d'action)
- Lieu : CTHR Ambatoroka



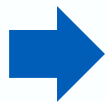
Méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques et échanges interactifs.
- Études de cas concrets : mariage, séminaire, événements malagasy, etc
- Mises en situation pratiques et jeux de rôles : briefing d'équipe, accueil
- Ateliers pratiques : création d'un budget, d'un rétroplanning.



Évaluation et validation :

- Évaluation continue tout au long de la formation.
- Mise en situation finale : organisation d'un mini-projet événementiel
- Attestation de formation



Tarif :

- **790 000 Ar /personne**

Nous contacter pour connaître la date de la nouvelle session.





Techniques de vente dans un salon de thé / restauration rapide

Le rôle d'un vendeur dans un petit centre de profit ou de taille moyenne est essentiel pour optimiser les ventes et offrir une expérience client rapide et agréable. Il doit veiller à la disponibilité des produits et assurer régulièrement le réapprovisionnement, sans oublier le respect des normes d'hygiène.

Objectifs

- Développer les **compétences de vente et de relation client** des employés
- Améliorer la posture et l'attitude commerciale pour **maximiser les ventes**
- Apprendre les **techniques spécifiques à la vente rapide en vitrine**
- Optimiser la **présentation et la mise en valeur des produits** pour attirer les clients

Modules de la formation

1. Comprendre le contexte aéroportuaire et ses enjeux
2. Les fondamentaux de la relation client
3. Techniques de vente spécifiques aux produits en vitrine
4. Optimisation de la présentation des produits

Cibles

- Employés de salon de thé ou de restauration rapide
- Toute personne en charge de la vente de produits alimentaires en vitrine.
- Responsables de points de vente souhaitant améliorer la performance commerciale de leur équipe.





Techniques de vente dans un salon de thé / restauration rapide

Pré-requis

- Avoir une première expérience en vente ou en relation client est un atout
- Capacité à travailler en équipe et à s'adapter aux exigences spécifiques dans un environnement dynamique et sous pression
- Bonne présentation et sens du service client

➡ Durée et modalités :

- Durée : 20 heures sur une semaine (5 ½ journées)
- Modalité : en présentiel, support de formation fourni

➡ Méthodologie pédagogique :

- Apports théoriques et échanges interactifs.
- Études de cas concrets, mises en situation pratiques et jeux de rôles
- Débriefing personnalisé et conseils d'amélioration.

➡ Validation :

- Attestation de formation

➡ Tarif :

- 790 000 Ar /personne

Nous contacter pour connaître la date de la nouvelle session.



ACCUEIL

Accueil de qualité en entreprise

Développez l'excellence dans l'accueil et la gestion de la relation client ! Cette formation vous apporte les compétences clés pour offrir une expérience client mémorable, maîtriser la communication, fidéliser et gérer les interactions avec professionnalisme.

Idéale pour les professionnels en poste ou en reconversion, elle vous prépare aux défis de l'accueil dans tous les secteurs.



Objectifs

- Comprendre les enjeux de l'accueil en entreprise et son impact sur l'image de l'organisation
- Développer une posture professionnelle et adapter sa communication aux différents interlocuteurs
- Maîtriser les techniques d'accueil en présentiel et à distance (téléphone, email, etc)
- Gérer les situations délicates et les visiteurs difficiles avec assurance

Modules de la formation

- L'importance de l'accueil en entreprise
- Les fondamentaux d'un accueil réussi
- Maîtriser l'accueil téléphonique et digital
- Gérer les situations délicates



ACCUEIL

Accueil de qualité en entreprise

Cibles

- Réceptionnistes, standardistes, hôtesse d'accueil
- Assistants administratifs
- Toute personne en charge de l'accueil physique et téléphonique en entreprise (agents de sécurité, etc)
- Débutants et personnes en reconversion

Pré-requis

- Accessible à toute personne souhaitant améliorer ses compétences en accueil.
- Comprendre le français et tenir des conversations simples

Durée et modalités :

- Formation modulable : 3 jours
- Modalité : en présentiel
- Alternance théories et de pratiques intensives

Validation :

- Attestation de formation
- Présence et participation obligatoire à toutes les séances

Tarif :

- 790 000 Ar/personne

Nous contacter pour connaître la date de la nouvelle session.



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



www.cthrmadagascar.com



formation@cthrmadagascar.com



GÉRANT D'HÔTEL ou d'un RESTAURANT

Responsable opérationnel et stratégique de l'établissement, le Gérant d'un hôtel ou d'un restaurant assure la gestion globale de l'activité, coordonne les équipes, garantit la satisfaction client et veille à la rentabilité.

Objectifs

- Acquérir les compétences fondamentales pour gérer efficacement un hôtel ou un restaurant.
- Comprendre les spécificités des métiers de l'hôtellerie-restauration.
- Développer une posture de leadership adaptée au secteur.
- Acquérir les premières compétences nécessaires en gestion, management, exploitation et développement commercial pour l'exploitation d'un hôtel ou d'un restaurant.

Cibles

- Employés souhaitant évoluer vers un poste de direction
- Futur gérant d'hôtel ou de restaurant sans connaissances solides préalables du domaine
- Professionnels en reconversion

Pré-requis

- Baccalauréat
- Passion pour le secteur
- Connaissances du secteur et de la gestion : atout



GÉRANT D'HÔTEL ou d'un RESTAURANT

Modules de la formation

Module 1 : Introduction au métier de gérant - 04h

- Enjeux du secteur hôtellerie-restauration
- Positionnement stratégique d'un établissement
- Responsabilités du gérant

Module 2 : Gestion opérationnelle - 08h

- Organisation des services
- Accueil client et gestion de l'expérience
- Planification des activités quotidiennes

Module 3 : Gestion financière - 08h

- Budget, charges fixes et variables
- Calcul du seuil de rentabilité
- Suivi de trésorerie et indicateurs clés

Module 4 : Management des équipes - 08h

- Recrutement, intégration et formation
- Leadership et motivation
- Législation sociale de base

Module 5 : Développement commercial et marketing - 08h

- Création d'une offre attractive
- Communication digitale, site web, réseaux sociaux
- Gestion de la e-réputation

Module 6 : Principes du tourisme durable-06h

- Transition vers un tourisme plus durable.
- Pratiques écoresponsables dans la gestion quotidienne.
- Certifications et labels environnementaux pour améliorer l'image de l'entreprise.

Module 7 : Normes et conformité - 06h

- Hygiène alimentaire et sécurité des locaux
- Autorisations et licences
- Obligations légales et administratives

Module 8 : Application pratique sur l'étude de son cas ou projet professionnel - 06h

- Réalisation progressive d'un business plan simplifié



GÉRANT D'HÔTEL ou d'un RESTAURANT

➡ Livrables et outils pédagogiques :

- Fiches pratiques et mémoires par module
- Modèles personnalisables : budget, planning, fiche de poste, divers documents sur la gestion des ressources humaines
- Tableaux de bord et check-lists de gestion

➡ Durée et modalités :

- Durée : 54h soit 14 ½ journées ou 8 jours pleins
- Modalité : en présentiel (quelques modules possibles en digital)
- Application pratique progressive des notions sur son projet professionnel

➡ Validation :

- Attestation de formation
Présence et participation obligatoire à toutes les séances

➡ Tarif :

- **2 490 000 Ar/personne**
- 50% à régler à l'inscription, solde à verser avant le début de la formation

Nous contacter pour connaître la date de la nouvelle session.



+261 34 46 543 01
+261 34 52 754 28



www.cthrmadagascar.com



formation@cthrmadagascar.com



SPA PRATICIEN SPA THÉRAPISTE

Professionnel du bien-être spécialisé dans les soins corporels et les techniques de relaxation en spa dans les instituts de beauté ou centres de bien-être, le Spa Praticien a pour rôle d'offrir des prestations qui favorisent la détente, la récupération physique et l'équilibre émotionnel.

Objectifs

- Acquérir des compétences essentielles pour exercer en spa et instituts de bien-être.
- Maîtriser les techniques de massage : californien, suédois, balinais, pierres chaudes, etc.
- Connaître l'anatomie et la physiologie du corps humain.
- Apprendre à réaliser des soins du corps : gommages, enveloppements, etc.
- Développer une approche holistique et sensorielle du bien-être.
- Savoir conseiller et accompagner les clients dans leur parcours de relaxation

Modules de la formation

1. **Le spa** : étymologie, historique, métier, code
2. **Le massage** : origines, approches, anatomie techniques de manoeuvre de base du massage
3. **Les types de massage** : relaxant, pression thérapie, massage de la tête et du dos
4. **Les massages du monde** : pierres chaudes, aux ballotins, les rituels du monde
5. **Les soins du corps** : gommages, enveloppement
6. **Les bases des soins thalasso** : gommage aux sels marins, hydromassage, balnéothérapie, algothérapie, aromathérapie, etc



SPA PRATICIEN SPA THÉRAPISTE

Cibles

- Professionnels du bien-être
- Esthéticiennes souhaitant se spécialiser dans les soins spa
- Toute personne passionnée par les métiers du massage et de la relaxation

Pré-requis

- Baccalauréat
- Notions de base en esthétique recommandées

Durée et modalités :

- Durée : 48h soit 8 séances de 6 heures
- Modalité : en présentiel et visites de spa
- Alternance de cours théoriques et de pratiques

Matériel fourni :

- Kit d'huiles de massage et accessoires
- Supports pédagogiques
- Blouse

Validation :

- Attestation de formation
Présence et participation obligatoire à toutes les séances

Tarif :

- **1 590 000 Ar/personne**
Minimum de participants : 7

**Nous contacter pour connaître la
date de la nouvelle session.**



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



www.cthrmadagascar.com



formation@cthrmadagascar.com

ESTHÉTIQUE FACIALISTE

Une esthéticienne facialiste est spécialiste en soins du visage qui associe des techniques esthétiques à des massages manuels pour améliorer la qualité de la peau et prévenir le vieillissement cutané. Ces massages japonais se spécialisent uniquement sur le visage et le cou.

Objectifs

- Acquérir des nouvelles techniques dans les soins du visage.
- Maîtriser les techniques de massage facial (Kobido, drainage lymphatique, ...).
- Comprendre l'anatomie du visage et les mécanismes du vieillissement cutané.
- Utiliser des outils et technologies complémentaires (Gua Sha, rouleaux de jade,)

Modules de la formation

1. **Introduction à l'esthétique facialiste**, le métier
2. **Généralités et diagnostic sur la peau**
3. **Protocole du soin facial**
4. **Différents types de massage japonais**
5. **Pratiques et applications**

Durée et modalités :

- Durée : 20h soit 5 séances de 4h
- Modalité : en présentiel
- Alternance de cours théoriques et de pratiques

Validation :

- Attestation de formation
- Présence à toutes les séances

Cibles

- Professionnels du bien-être et de la beauté
- Esthéticiennes souhaitant étendre ses compétences en soins du visage

Pré-requis

Notions de base en esthétique recommandées

Matériel fourni :

- Kit d'outils facialistes (Gua Sha, rouleaux de jade, etc)
- Supports pédagogiques
- Blouse

Tarif :

- **1 000 000 Ar/personne**
- Minimum de participants : 5

Nous contacter pour connaître la date de la nouvelle session.



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



www.cthrmadagascar.com



formation@cthrmadagascar.com

Praticien SHIATSU

Cycle 1 : Prévention et Bien-Être

1er cycle du cursus certifiant, une première étape sur le chemin du Shiatsu pour découvrir l'art du toucher, l'écoute du corps et les fondements de la Médecine Traditionnelle Chinoise. Ouverte à tous, cette formation vient aussi enrichir les compétences des professionnels du spa et du bien-être.

Objectifs

- Acquérir une posture stable et une pression juste
- Réaliser une séance complète de Shiatsu de base en autonomie
- Comprendre les grands principes énergétiques de la Médecine Traditionnelle Chinoise
- Développer une qualité de présence et d'écoute du corps

Modules de la formation

Théorie :

1. Les 3 trésors
2. Le Yin / Yang
3. Les 5 mouvements
4. Les cycles d'engendrement et de contrôle
5. Les organes et les entrailles
6. Le trajet des méridiens
7. Les racines de l'esprit

Pratiques

- Do-in
- Makko-ho
- Protocole face avant et arrière
- Posture
- Transfert du poids
- Qualité et précision des pressions





Praticien SHIATSU

Cycle 1 : Prévention et Bien-Être

Cibles

- Professionnels du bien-être et des soins en spa
- Toute personne passionnée par les métiers du massage et de la relaxation
- Personnes en reconversion
- Débutants

Pré-requis

- Sans prérequis technique (une sensibilité au corps et à l'écoute de l'autre est un atout)

Durée et modalités :

- Durée : **90h**, soit 7 week-ends soit 2 semaines complètes
- Modalité : en présentiel
- Alternance de cours théoriques et de pratiques avec une approche pédagogique qui allie rigueur technique, expérimentation corporelle et présence humaine, développement d'une posture stable, une pression juste et une qualité d'écoute du receveur

Matériel fourni : Futons

Validation :

- **Certificat** délivré après des examens théorique et pratique, conformes aux standards de l'Union Francophone des Professionnels de Shiatsu Thérapeutique (UFPST)

Lieu :

- Le Centre de Gaïa Androhibe ou CTHR Ambatoroka

Tarif :

- **3 000 000 Ar/personne**
Minimum de participants : 7

Nous contacter pour connaître la date de la nouvelle session.



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



www.cthrmadagascar.com



formation@cthrmadagascar.com



CTHR

Recrutements • Formations • Conseils



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



www.cthrmadagascar.com



formation@cthrmadagascar.com