



### CONSTITUTION DU DOSSIER D'INSCRIPTION

Fiches d'inscription disponibles sur le site de l'école,  
02 photos 4x4 couleur, Copie conforme de l'Acte de naissance, Copie du dernier Diplôme obtenu (BAC OU LICENCE)

**RIB:** 10002-00001-90001771122-14 SCB CAMEROUN  
10035-01230-40039020011-87 BGFI BANK



BGFI BANK

CODE MARCHAND

123013



EN PARTENARIAT AVEC



 Bp 67 MBANKOMO

 +237 6 55 34 19 39 / +237 6 72 97 53 94

Follow us on: 



# FILIÈRE HÔTELLERIE ET RESTAURATION

Rejoignez-nous !!!

Developper les talents, réaliser les rêves

Developper les talents, réaliser les rêves

## BTS HÔTELLERIE

En BTS (Brevet de Technicien Supérieur) en hôtellerie, les étudiants suivent généralement des cours théoriques et pratiques qui couvrent les fondements de l'hôtellerie et de la restauration. Ils approfondissent leurs connaissances et compétences dans l'hôtellerie et la restauration. Gestion hôtelière, Gestion de projet, Techniques de service, Marketing et communication, Marketing et vente, Gestion des ressources humaines, Gestion financière et comptable, Hôtellerie et restauration, Langues étrangères, Stage, Gestion des ressources humaines avancées, Gestion financière et comptable avancées, Stratégie et développement, Qualité et sécurité, Droit et législation et Projet de fin d'études.

### Débouchés

- Gestionnaire de restaurant
- Chef de réception
- Responsable de salle
- Barman/Barmaid
- Agent de réservation
- Gestionnaire de banquet
- Responsable de la qualité
- Gestionnaire de personnel

**Niveau requis:** BAC+ 3, LICENCE, BACHELOR ou tout diplôme équivalent

**Durée de formation :** 03 ans

## BTS EN RESTAURATION

La restauration offre de nombreuses spécialisations pour des professionnels dans un domaine spécifique afin de développer des compétences avancées. Cuisine, Service, Gestion hôtelière, Gestion de restaurant, Marketing et événementiel, Hôtellerie de luxe, Restauration collective, Tourisme et voyage, Gestion des ressources humaines, Développement durable.

### Débouchés

- Chef de cuisine
- Sous-chef de cuisine
- Commis de cuisine
- Responsable de restaurant
- Maître d'hôtel
- Serveur/serveuse
- Barman/barmaid

**Niveau requis:** BAC+ 3, LICENCE, BACHELOR ou tout diplôme équivalent

**Durée de formation :** 03 ans

## LICENCE PRO EN HÔTELLERIE

Une licence en hôtellerie est un diplôme universitaire qui forme des professionnels de l'hôtellerie et du tourisme. Les étudiants apprennent à gérer des établissements hôteliers, des restaurants et des entreprises de tourisme, ainsi qu'à offrir des services de haute qualité aux clients.

### Débouchés

- Gestionnaire d'hôtel ou de restaurant
- Responsable de département dans un établissement hôtelier
- Directeur de tourisme
- Entrepreneur dans l'hôtellerie et le tourisme
- Responsable de la qualité et de la satisfaction client

**Niveau requis:** Bac+3, BTS, HND, DSEP, HPD, DUT, DEUG, ou tout diplôme équivalent

**Durée de formation :** 01 an

## MASTER PRO EN HÔTELLERIE

Un master en Hôtellerie peut être une excellente option pour ceux qui souhaitent se spécialiser dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme et qui cherchent à accéder à des postes de direction ou de responsabilité dans des établissements hôteliers, des restaurants ou des entreprises touristiques.

### Débouchés

- Directeur d'hôtel ou de restaurant.
- Responsable de la gestion hôtelière.
- Responsable du marketing et de la communication.
- Responsable de la gestion des ressources humaines.
- Entrepreneur en hôtellerie et tourisme.
- Consultant en hôtellerie et tourisme.

**Niveau requis:** Bac+3, BTS, HND, DSEP, HPD, DUT, DEUG, ou tout diplôme équivalent

**Durée de formation :** 01 an

## SPÉCIALISATION EN RESTAURATION

Une spécialisation en Restauration peut être une excellente option pour ceux qui souhaitent se spécialiser dans le domaine de la restauration et qui cherchent à améliorer leurs compétences et leurs connaissances professionnelles.

### Domaines de spécialisation

- Cuisine gastronomique.
- Cuisine végétarienne ou végane.
- Gestion de restaurant.

- Marketing et communication en restauration.
- Sécurité alimentaire et hygiène.

### Public cible

- Chefs de cuisine.
- Gérants de restaurant.
- Serveurs et personnel de service.
- Étudiants en restauration.

### Formations

- Certificats de spécialisation.
- Diplômes de spécialisation.
- Formations continues.
- Ateliers et workshops.

## SPÉCIALISATION EN HÔTELLERIE

Une spécialisation en Hôtellerie peut être une excellente option pour ceux qui souhaitent se spécialiser dans le domaine de l'hôtellerie et qui cherchent à améliorer leurs compétences et leurs connaissances professionnelles.

### Domaines de spécialisation

- Gestion hôtelière.
- Marketing touristique.
- Gestion des ressources humaines.
- Gestion de la relation client.
- Développement durable dans l'hôtellerie.

### Public cible

- Professionnels de l'hôtellerie et du tourisme.
- Étudiants en hôtellerie et tourisme.
- Managers et directeurs d'hôtels et de restaurants.

### Formations

- Certificats de spécialisation.
- Diplômes de spécialisation.
- Formations continues.

