

# REJOINDRE L'ACADEMIE

## Prérequis:

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

**CQP**: BEPC, voire niveau 3<sup>ème</sup>

## 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**

**Frais de visite médicale**

→ 100% à l'inscription

Scolarité : 60% à l'inscription et 40% en Février 2022

## Dates Clés:

Délai dépôt de candidatures: 30 septembre 2021

Rentrée 1<sup>ère</sup> année : 04 Octobre 2021

Rentrée 2<sup>ème</sup> année : 11 Octobre 2021



EBANG LA SAPIENCE  
YAOUNDÉ – CAMEROUN



6 9 2 5 2 0 5 5 2 / 6 7 7 7 0 4 5 3 5



[www.h2tacademie.com](http://www.h2tacademie.com)



[h2tbooking@gmail.com](mailto:h2tbooking@gmail.com)



académie H2T



académie H2T



académieh2t

AUTORISATION DE CRÉATION ET D'OUVERTURE N°19-05839/L/MINESUP/SG/DDS/ESUP/SDA/OAGS

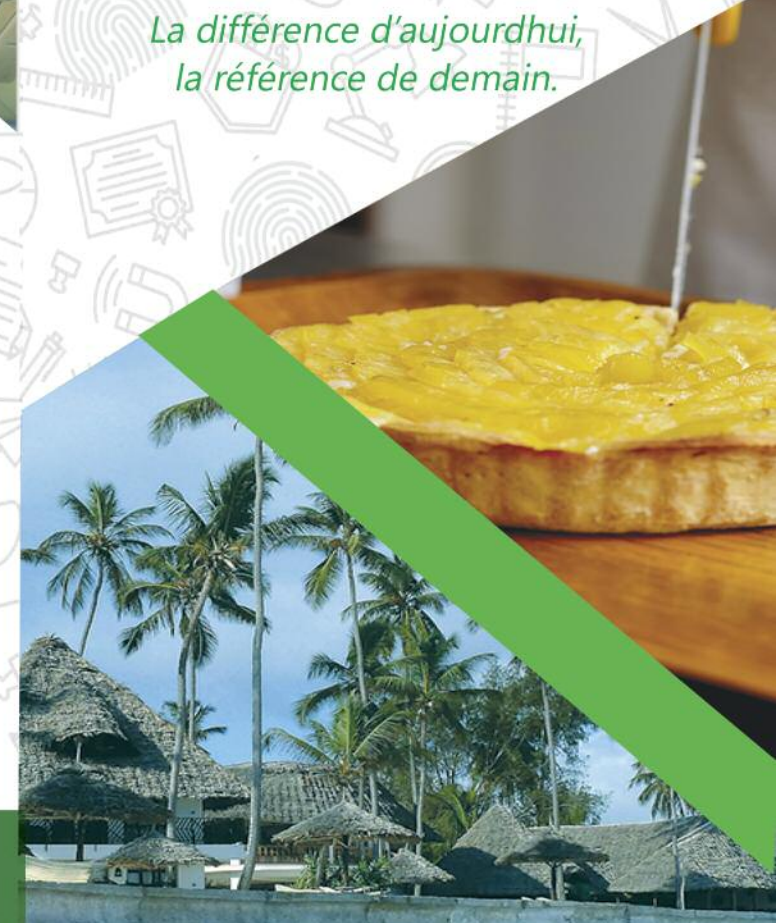


ACADEMIE  
H 2 T

HÔTELLERIE - TOURISME - TERRITOIRES

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

*Un repas offert chaque jour de classe.*



## NOTRE OFFRE DE FORMATIONS : UN CURSUS PROFESSIONNEL ET DIPLOMANT

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 étudiants. Elle se concentre sur les fondamentaux. L'objectif est qu'ils acquièrent une polyvalence de compétences. L'accès à la spécialisation intervenant en deuxième année, ou 3ème année sur l'un des parcours suivants:

### **BTS GENIE CULINAIRE** Option: Management d'Unité de Production Culinaire

#### **Objectifs de la Formation**

L'option " Management d'unité de production culinaire " vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration, le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupe une place importante.

#### **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**

Elle fait référence à un vaste secteur d'activités dans lequel vous pourrez exercer, une compétence centrée sur la relation avec les touristes individuels ou collectifs d'une part 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'HEBERGEMENT** Option: Management d'Unité d'Hébergement

#### **Objectifs de la formation:**

l'option management d'unité d'hébergement aborde la création, la reprise ou la transmission d'entreprise. Vous y apprendrez à superviser une unité d'hébergement et 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 ( Réseau sociaux, e-réputation, etc). Les langues étrangères sont très présentes dans cette option.

#### **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**

L'option " management d'unité de restauration" met l'accent sur les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boisson, ou encore encadrer une équipe. L'apprentissage de la sommellerie et des techniques de bar est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails.

#### **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.

### **CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)**

Passport pour débiter sa carrière professionnelle , le CQP est le premier diplôme d'État qui atteste de vos compétences techniques dans l'exercice d'un métier. Niveau 3ème requis pour accéder la formation. Grâce à ce diplôme, vous intégrez l'univers de la profession avec de solides bases qui vous permettront d'évoluer et de gravir les échelons au sein d'une entreprise. Le CQP donne de fortes chances de tirer votre épingle du jeu et profiter de nombreuses opportunités

## ACADEMIE H2T, VOTRE ECOLE SUPERIEURE 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, la Restauration et du Tourisme. La pédagogie est centrée sur la professionnalisation . Mise en situation, missions et projets tutorés en entreprise, actions professionnelles sur le terrain afin permettre aux étudiants d'appréhender les réalités du terrain, pour être rapidement opérationnels et efficaces dès leur stage ou leur arrivée sur le marché de l'emploi. L'Académie H2T est animée par des professionnels fort expérimentés et dispose d'infrastructures, équipements et matériels de dernière génération



### **EXPERTISE + EXPERIENCE: NOTRE RECETTE POUR DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES RICHES EN OPPORTUNITE**

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 construire une réputation forte et font de nous les Ambassadeurs de la cuisine camerounaise. Au-delà 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

