



Association Planète Business jeune

Entreprenariat-Volontariat-Tourisme-Commerce équitable-Développement Durable

Procédure et Modalité d'admission pour ETUDIER AU MAROC (E.M)



Les Filières

I-TECHNICIEN SPECIALISE EN GESTION HOTELIERE

Cette filière est destinée à former des techniciens spécialisés en gestion hôtelière ayant pour mission de participer au contrôle des tâches de réception, restauration, loisirs et aussi de participer à la gestion comptable et au management d'unités touristiques et hôtelières.

Un technicien spécialisé en Gestion hôtelière doit être capable de gérer au niveau opérationnel les ressources humaines, matérielles, financières d'un établissement hôtelier tout en assurant la rentabilité de l'unité et satisfaire la clientèle.

ADMISSION

L'admission est réservée aux titulaires du Baccalauréat (toutes séries confondues) et plus, ou du

Diplôme de Technicien en Hôtellerie ou d'un diplôme équivalent.

DIPLOME DUREE DE LA FORMATION

.DTS – Diplôme de Technicien Spécialisé en Gestion Hôtelière .2 Années

PROGRAMME DE FORMATION

1ère Année

- Métier et formation
- Salubrité ; hygiène et sécurité
- Notions de gestion et d'organisation
- Organisation de l'information technique
- Techniques d'accueil et de vente
- Gestion d'équipe
- Gestion des activités d'hébergement
- Gestion du personnel
- Caractéristiques des vins et alcools
- Gestion de l'approvisionnement
- Gestion de la restauration
- Premiers soins

2ème Année

- Organisation de la maintenance
- Animation en établissement
- Gestion financière
- Commercialisation des produits et services
- Vérification de nuit
- Contrôle des coûts (matières d'œuvre)
- Principes de nutrition
- Elaboration des menus
- Contrôle des coûts (mains d'œuvre)
- Coordination des activités
- Législation

Perfectionnement en langues étrangères appliquées au tourisme et à l'hôtellerie
FRANÇAIS ; ANGLAIS et ESPAGNOL

FINALITE PROFESSIONNELLE

- Assistant Manager hôtelier - Gestionnaire de point de ventes
- Contrôleur Food & Beverage - Gestionnaire de la restauration
- Night Auditor - Manager hôtelier
- Chef de produits touristiques - Direction d'établissement hôtelier

STAGE ET PROJET DE FIN DE FORMATION

Le cursus de formation comprend un projet de fin d'études et un stage en entreprise de deux mois.

POURSUITE D'ETUDES

. Diplôme Européen d'études Supérieures en Tourisme et Hôtellerie – DEES TH
. Master à la Faculté des Métiers en France

. Master à la Faculté des Métiers en France

II-DEESTH TOURISME ET HOTELLERIE

BAC + 3 Diplôme Européen d'Etudes Supérieures en Tourisme et Hôtellerie

Le DEESTH est un diplôme européen, délivré par la FEDE (Fédération Européenne des Écoles).

Fondée en 1963, La FEDE est dotée d'un statut consultatif auprès du Conseil de l'Europe. Son siège est à Zurich en Suisse.

Le DEESTH prépare aux fonctions de création et de commercialisation de produits touristiques, ainsi qu'aux fonctions liées au Management Hôtelier et Touristique.

ADMISSION

Justifier d'un niveau Bac+2 (DTS ; BTS ; DEUG ; LICENCE ; DTH ...)

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 : Culture et Citoyenneté Européenne

(Histoire, Géographie, Institutions, Droit Communautaire, Les Grands Enjeux de l'Europe).

Module 2 : Langues Vivantes Européennes

(Français, Anglais et Espagnol)

Module 3 : Techniques Professionnelles

(Approche des Marchés Touristiques, Etudes de Marchés, Marketing opérationnel et stratégique,

Conception de Voyages et Animation Touristique, Communication appliquée, Vente appliquée aux produits touristiques, Gestion Hôtelière, NTIC).

Module 4 : Pratiques Professionnelles

(Suivi de projet professionnel Tutoré individuel concernant l'analyse d'une situation touristique, conférences, séminaires animés par les professionnels du tourisme et de l'hôtellerie).

FINALITE PROFESSIONNELLE

Fonctions à responsabilité dans la conception et la commercialisation des produits touristiques ; le management touristique et hôtelier ; la gestion de structures de voyage et d'animation ; la restauration, l'hébergement.....

POURSUITE D'ETUDES

Master Européen de la Fédération Européenne des Ecoles ou à la Faculté des Métiers

III-TECHNICIEN EN BOULANGERIE PATISSERIE

Cette filière vise à former des personnes capables de préparer des pâtes et de confectionner les articles de pâtisseries ainsi que des entremets, des desserts de restaurant et des gâteaux. Le stagiaire en pâtisserie sera aussi capable de préparer des chocolats et des confiseries ainsi que des glaces, des sorbets et autres mets à base de crème glacée. Pour ce faire, il sera en mesure d'utiliser l'ensemble des équipements nécessaires à la réalisation des travaux en pâtisserie, en plus d'assurer l'approvisionnement nécessaire à l'exécution des produits et de garantir la qualité des travaux réalisés.



ADMISSION

Niveau bac (toutes séries confondues)

DIPLOME

.DT – Diplôme de Technicien en Boulangerie Pâtisserie

DUREE DE LA FORMATION

.2 Années

PROGRAMME DE FORMATION

- Métier et formation - Petits gâteaux et petits fours frais
 - Salubrité ; hygiène et sécurité - Produits à base de pâtes feuilletées
 - Matières premières et aliments - Produits à base de pâtes levées
 - Outillage et équipement - Produits à base de pâtes feuilletées
 - Pains à base de levure - Produits à base de pâtes levées feuilletées
 - Pains à base de levain naturel - Entremets traditionnels
 - Crèmes et garnitures - Entremets modernes
 - Pains spéciaux - Produits glacés
 - Produits à base de pâtes battues poussées - Desserts à la commande et à l'assiette
 - Pains de fantaisie et pains décorés - Chocolats
 - Petits fours secs - Pièces de présentation
 - Techniques du travail en équipe - Partie dessert du menu
 - Information technique propre à une pâtisserie - Gestion et organisation à une boulangerie pâtisserie
 - Techniques de recherche d'emploi - Intégration au milieu de travail
- Perfectionnement en langues étrangères appliquées au tourisme et à l'hôtellerie
FRANÇAIS ; ANGLAIS et ESPAGNOL

STAGE ET PROJET DE FIN DE FORMATION

Le cursus de formation comprend un projet de fin d'études et un stage en entreprise de deux mois.

IV-TECHNICIEN EN CUISINE

Cette filière de "technicien de cuisine" vise à former des personnes capables d'assurer la responsabilité du service dans les différentes parties de la cuisine et ses annexes et de gérer leur fonctionnement. En outre, le stagiaire sera en mesure d'assurer l'approvisionnement nécessaire à l'exécution des mets de la partie qui lui incombe en plus d'être capable de préparer et confectionner un ou plusieurs plats, mets ..., inscrits au menu ou contribuer à leur réalisation.



ADMISSION

Niveau bac (toutes séries confondues)

DIPLOME

.DT – Diplôme de Technicien en Cuisine

DUREE DE LA FORMATION

.2 Années

PROGRAMME DE FORMATION

- Métier et formation - Cuisine marocaine ; française ; italienne et allemande
- Salubrité ; hygiène et sécurité - Elaboration des menus
- Matières premières et aliments - Techniques de travail en équipe
- Outillage et équipement - Hors d'œuvre ; entrées ; salades et canapés
- Service de restauration - Décoration culinaire
- Techniques de préparation en cuisine - desserts
- Fruits ; légumes ; pâtes et céréales - Mise en place et services des petits-déjeuners
- Pâtes de base de cuisine - Mise en place et services des menus à la carte
- Viandes - Mise en place et services des buffets et cocktails
- Volailles et gibier - Techniques de recherche d'emploi - Poissons ; mollusques et crustacés - Partie dessert du menu
- Information technique propre à une cuisine - Gestion d'une cuisine et des approvisionnements
- Potages - Intégration au milieu de travail

Perfectionnement en langues étrangères appliquées au tourisme et à l'hôtellerie

FRANÇAIS ; ANGLAIS et ESPAGNOL

STAGÉ ET PROJET DE FIN DE FORMATION

Le cursus de formation comprend un projet de fin d'études et un stage en entreprise de deux mois.

V-TECHNICIEN EN ACTION COMMERCIALE ET MARKETING

Cette filière vise la formation de commerciaux dont les activités peuvent s'exercer au sein d'agences ou d'entreprises au niveau des services achats, ventes en détail, commerce de gros et grandes distributions Commercial est amené à appliquer les stratégies commerciales axées sur le consommateur individuel ou institutionnel

ADMISSION

Niveau bac (toutes séries confondues)

DIPLOME

.DT – Diplôme de Technicien en Action Commerciale et Marketing

DUREE DE LA FORMATION

.2 Années

PROGRAMME DE FORMATION

- Notions en comptabilité - Organisation de l'entreprise
- Techniques d'achat & Mathématiques et statistiques - Législation
- Actions commerciales - Techniques de recherche d'emploi
- Techniques commerciales - Techniques de communication et d'es
- Notions en gestion des stocks - Langues
- Economie générale - Notions en commerce international
- Gestion de la force de vente - Applications et outils bureautiques
- Droit commercial - Internet

STAGE ET PROJET DE FIN DE FORMATION

Le cursus de formation comprend un projet de fin d'études et un stage en entreprise de deux mois.

FINALITE PROFESSIONNELLE

- Responsable commercial
- Chef de vente
- Attaché commercial
- Chargé d'études marketing

VI-TECHNICIEN SPECIALISE EN GESTION DES ENTREPRISES

A l'issue de cette formation ; le stagiaire ; qui deviendra un gestionnaire d'entreprise pourra occuper des postes de gérant ou de responsable administratif d'unité dans une entreprise industrielle de petite et moyenne taille. Il est amené à assurer la gestion administrative ; l'animation et la coordination de plusieurs collaborateurs et éventuellement la supervision de l'activité comptable ; commerciale et productive et la gestion des ressources humaines

ADMISSION

- . Bac (toutes séries confondues)

DIPLOME

.DTS – Diplôme de Technicien Spécialisé en Gestion des Entreprises

DUREE DE LA FORMATION

.2 Années

PROGRAMME DE FORMATION

- Finance et fiscalité - Organisation de l'entreprise
- Techniques d'achat & Mathématiques et statistiques - Législation
- Economie générale - Techniques de recherche d'emploi
- Management et gestion des ressources humaines - Langues
- Notions en gestion des approvisionnements et des stocks - Maths financières et statistiques
- Systèmes d'information et de communication - Internet
- Comptabilité générale, analytique, budgétaire et - Applications et outils bureautiques des sociétés
- Techniques de communication et d'expression

STAGE ET PROJET DE FIN DE FORMATION

Le cursus de formation comprend un projet de fin d'études et un stage en entreprise de deux mois.

FINALITE PROFESSIONNELLE

Le DTS Gestion des Entreprises donne accès à un ensemble de carrières diversifiées :

- Carrières comptables et financières à différents niveaux
- Carrières liées à la gestion des entreprises
- Carrières liées à la gestion des ressources humaines

VII-AGENT DE RESTAURATION

Cette filière vise à former des agents en restauration.

En quoi consiste le métier ?

- Participer à la préparation d'une ou plusieurs parties du menu.
- Préparer à l'avance tout ce qui peut l'être : éplucher et émincer les légumes...
- Réaliser des plats simples : hors-d'œuvre, potages, desserts...
- Disposer les mets sur un plat et les transmettre au personnel de salle.
- Etre chargé de l'entretien de la cuisine

Dans quelles conditions ? Quels employeurs ?

- L'agent de restauration peut travailler dans différents types d'entreprise : restaurants, entreprises assurant la restauration à bord de moyens de transport
- L'agent de restauration travaille seul ou en équipe sous le contrôle d'un chef cuisinier.
- L'agent de restauration doit respecter des règles d'hygiène très strictes. Il n'a généralement pas de contacts avec la clientèle.

ADMISSION

Niveau 9ème année.

DIPLOME

.Diplôme de qualification

DUREE DE LA FORMATION

.1 Année

PROGRAMME DE FORMATION

- Métier et formation - La Cuisine marocaine
- La gestion d'une cuisine, la mercuriale - La gestion et l'organisation d'une cuisine
- Qualités organoleptiques des aliments - Hors d'œuvre ; entrées ; salades et canapé
- Utilisation des Fruits ; légumes - Préparation fondamentale des fonds et sauces
- Préparation et présentation des potages - Les œufs, hors d'œuvre, entrées, salades
- Viandes, Volailles et gibier - Mise en place et service des banquets, menu table
- Mise en place des petits déjeuners d'hôte
- Techniques de recherche d'emploi - Poissons ; mollusques et crustacés
- Information technique propre à une cuisine - Environnement, salubrité et hygiène
- Intégration au milieu de travail - Techniques de cuisson
- Relations professionnelles, le français appliqué en cuisine
- Pâtes et crèmes de base, les desserts, finition, décoration

STAGE ET PROJET DE FIN DE FORMATION

Le cursus de formation comprend un stage en entreprise.

Modalité d'inscription

A – Mode de paiement selon votre choix :

I- FRAIS D'INSCRIPTION (Par année) : 150.00 Euros

II - FRAIS DE SCOLARITE (PAR TRIMESTRE) : 500.00 Euros

III-FRAIS DE SCOLARITE (PAR AN) : 1 500.00 Euros

Modalité d'inscription pour la licence professionnelle

A – Mode de paiement selon votre choix :

- I- FRAIS D'INSCRIPTION : 150 Euros
- II - FRAIS DE SCOLARITE (par mois sur 8mois): 100 Euros
- III- FRAIS D'EXAMEN : 330 Euros

NB. :

- Les frais de logements soit 100.euros ce sont des frais pour le service de la préparation de logement avant la réception de chaque Etudiants et les frais de location sont fixés selon le choix de chaque Etudiant une fois au Maroc (soit un appartement, une chambre, ou un studio les prix sont variables entre (70euros à 300 euros par mois) plus une avance de deux mois au départ.
- Le réfectoire de l'école est ouvert du lundi jusqu'au Jeudi de chaque semaine le prix de restauration est de 400 euros/an.
- Un service accueil est mis en place pour les étudiants étrangers dès leurs arrivée à l'aéroport soit à Casa soit à Fès. Il suffit de nous communiquer par téléphone ou email l'heure exacte de l'arrivée.

Contact APBJ pour Votre inscription:

Tel: (00237) 99376852

E-mail: planetbusjeune@yahoo.fr

<http://www.planetbusjeune.org/>

1400, Rue Gallieni Akwa Douala-Cameroun