

Passion pour Métier!

NOS DIPLÔMES PROFESSIONNELS EN 18 MOIS SOUS LICENCE (L2)



HAVILA
SCHOOL

MADAGASCAR

www.havilaschool.com

Sommaire

Introduction aux programmes sous licence	2
---	----------

Diplôme professionnel en Cuisine et en Pâtisserie	4
--	----------

Diplôme professionnel en Service	6
---	----------

Diplôme professionnel en Hébergement	8
---	----------

Diplôme professionnel en Administration Hôtelière	10
--	-----------

Introduction aux programmes sous licence

Objectifs du programme

Les objectifs du programme de Havila School sont les suivants :

- Développer les compétences et les connaissances professionnelles requises dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration de l'industrie hôtelière.
- Transmettre et développer les compétences, les connaissances et le savoir-faire qui permettront aux diplômés d'exercer une activité professionnelle en toute sécurité et avec compétence.

Aperçu du programme

- Havila School propose des cours de 5 filières distinctes : Cuisine, Pâtisserie, Service, Hébergement et Administration Hôtelière
- Le centre de formation agréé peut choisir d'offrir l'un des modules ou filières ci-dessous de manière indépendante et en fonction de ses besoins spécifiques.



Une description des différents diplômes et des objectifs du programme, ainsi que des tableaux synoptiques, se trouvent à partir de la **page 5**.



La structure du programme

- Chaque niveau de certificat développe des compétences en plus des précédentes et aboutit à un diplôme professionnel.
- L'entrée et la sortie sont possibles à tous les niveaux du certificat. L'entrée à n'importe quel niveau du certificat est soumise aux critères d'admission de ce niveau.
- Un certificat peut être obtenu en 6 mois, tandis que le diplôme professionnel peut être obtenu en 18 mois à l'issue des trois niveaux de certificat.
 - o Dans des cas exceptionnels, elle peut être réalisée en 12 mois, si les étudiants réussissent un test de reconnaissance de l'expérience pour un module de Fondation donné et ont un nombre minimum d'années d'expérience professionnelle.



Diplôme professionnel en Cuisine ou en Pâtisserie

Description du diplôme

Avec ce programme de Diplôme, les étudiants acquerront les compétences et les connaissances requises pour être pleinement opérationnels dans différentes cuisines en suivant les normes des opérations culinaires de première classe. À la fin du programme, les étudiants acquerront également une connaissance approfondie de la gestion d'une cuisine et des outils utilisés par les professionnels de l'industrie pour y aboutir. Les étudiants diplômés de ce programme auront la possibilité d'assumer des rôles de supervision dans les opérations de la cuisine ou de travailler de façon autonome.

Crédits

60 crédits US (20 crédits par trimestre).

Objectifs du programme

Les diplômés du diplôme professionnel culinaire seront compétents dans les activités suivantes et se distingueront par les comportements suivants :

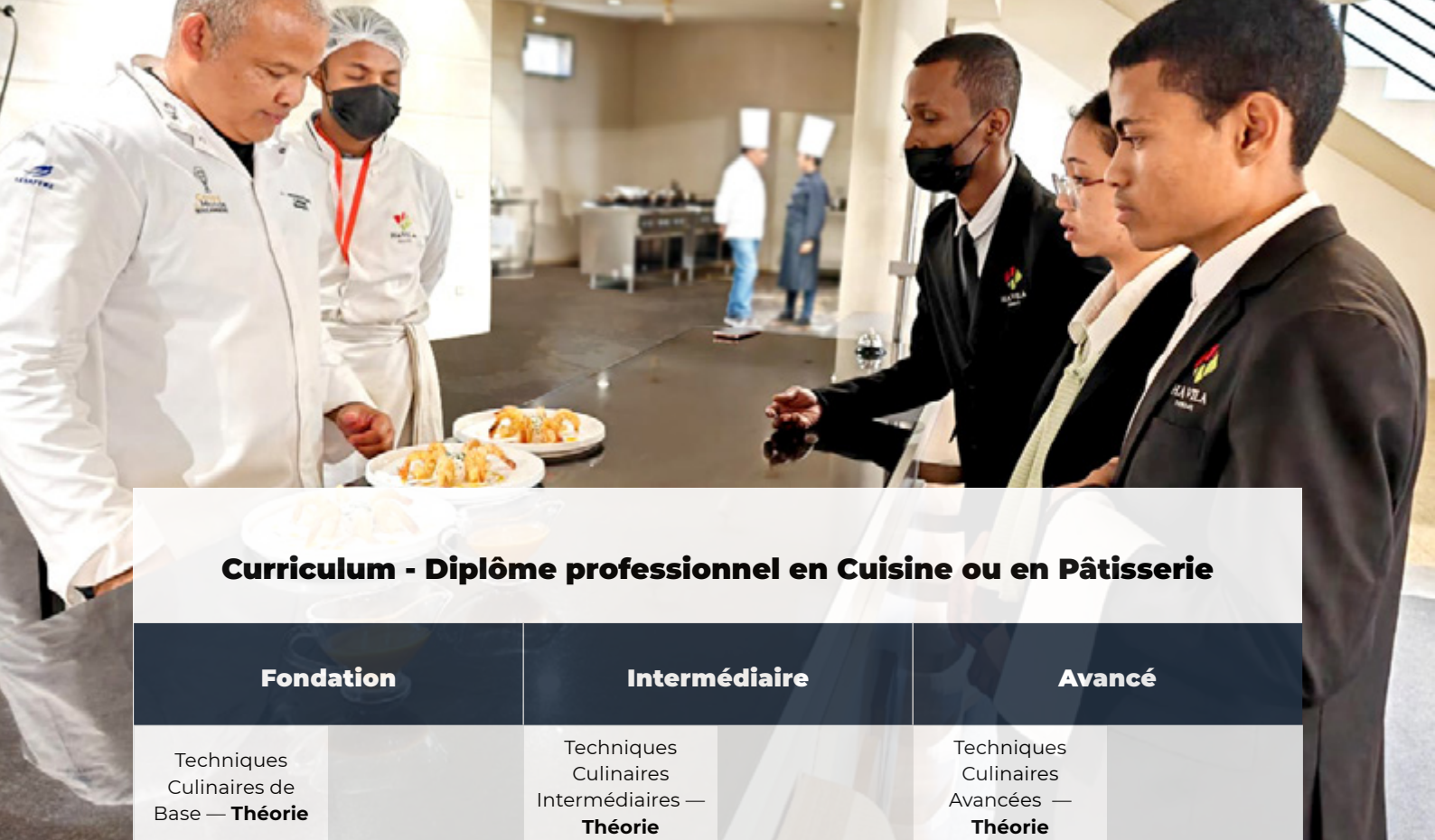
- a) Ils préparent des plats chauds et froids selon différentes recettes et différentes méthodes de cuisson.
- b) Ils démontrent la capacité de travailler en cuisine de façon autonome et en équipe, même dans des circonstances stressantes.
- c) Ils prennent en compte et agissent selon les souhaits des clients, en faisant preuve d'esprit d'équipe et en suivant un état d'esprit économique et écologique.
- d) Ils connaissent bien les principes de la santé et de la sécurité au travail, de la protection de la santé et de la protection de l'environnement.

Certificats

Fondation - Dans ce premier certificat, les étudiants acquièrent les compétences de base nécessaires pour être opérationnels dans un restaurant. Les compétences acquises seront renforcées et appliquées au cours d'un stage de 3 mois.

Intermédiaire - Après avoir acquis les compétences nécessaires pour travailler de manière autonome dans un restaurant, les étudiants acquièrent les compétences nécessaires pour travailler dans différents milieux de restauration. Les compétences acquises seront renforcées et appliquées au cours d'un stage de 3 mois.

Avancé - Après une année d'études ou en combinaison avec une expérience professionnelle antérieure, les étudiants se concentreront sur les compétences en gestion de restaurant. Pour compléter le programme, les compétences acquises seront renforcées et appliquées au cours d'un stage de 3 mois.



Curriculum - Diplôme professionnel en Cuisine ou en Pâtisserie

Fondation		Intermédiaire		Avancé	
Techniques Culinaires de Base — Théorie		Techniques Culinaires Intermédiaires — Théorie		Techniques Culinaires Avancées — Théorie	
Techniques culinaires de base — Application	Stages dans l'industrie	Techniques Culinaires Intermédiaires — Application	Stages dans l'industrie	Techniques Culinaires Avancées — Application	Stages dans l'industrie
Introduction à la Nutrition et à la Diététique		Gestion des Marchandises et des Achats		Innovation et Tendances Gastronomiques	
Théorie du Stewarding		Notions de base du Service F&B		Systèmes de Gestion des Marchandises et des Stocks	
Théories de l'Hygiène et de la Sécurité au Travail		Introduction au Service à la Clientèle		Création de Concepts Hôteliers	
Gestion des Marchandises		Opérations de la Cuisine		Principes d'Administration de la Cuisine	
Introduction à l'Industrie de l'Accueil		Introduction aux Outils Office		Ingénierie des Menus et Contrôle des Coûts	
Fondamentaux des Mathématiques				Excellence du service à la clientèle	
Anglais Essentiel		Anglais Appliqué		Anglais des Affaires	
10 crédits	10 crédits	10 crédits	10 crédits	10 crédits	10 crédits
60 Crédits					

Diplôme professionnel en Service

Description du diplôme

Grâce à un modèle d'apprentissage mixte, les étudiants acquerront les compétences requises pour être pleinement opérationnels dans différents concepts de restaurant, selon les normes d'un restaurant de haute gamme. À l'issue du diplôme, les étudiants auront une compréhension approfondie de la gestion d'un établissement de F&B et des outils nécessaires pour réussir.

Les étudiants diplômés de ce programme auront la capacité de travailler de manière indépendante dans un cadre de F&B et seront bien équipés pour entrer dans l'industrie et atteindre un poste de supervision dans un court laps de temps. Le contenu du cours est comparé au cadre de compétences professionnelles suisse pour les professionnels de F&B.

Crédits

60 crédits US (20 crédits par trimestre).

Objectifs du programme

Les diplômés du diplôme professionnel de service F&B seront compétents dans les activités suivantes et se distingueront par les comportements suivants :

- a) En tant qu'hôtes, ils organisent les événements selon les directives de l'établissement et veillent à ce que l'aménagement de l'espace du restaurant soit approprié et que l'atmosphère soit accueillante.
- b) Par leur personnalité, ils créent une atmosphère agréable et assurent le bien-être de leurs clients. Ils identifient les besoins spécifiques de leurs clients et prennent les mesures appropriées pour les satisfaire.
- c) Ils préparent le service Food & Beverage, tant dans le service quotidien que pour les événements et ils conseillent les clients sur les boissons appropriées. Ils préparent des mélanges et présentent des cocktails, puis servent les boissons aux clients.
- d) Ils peuvent utiliser les systèmes de réservation, de commande et de caisse, établir des factures et encaisser des recettes.
- e) Ils maîtrisent les principes d'hygiène et de sécurité au travail. Ils veillent à ce que la valeur des locaux, des installations et des appareils soit préservée et à ce que l'énergie et les équipements soient utilisés de manière économique.

Certificats

Fondation - Dans ce premier certificat, les étudiants acquièrent les compétences de base nécessaires pour être opérationnels dans un restaurant. Les compétences acquises seront renforcées et appliquées au cours d'un stage de 3 mois.

Intermédiaire - Après avoir acquis les compétences nécessaires pour travailler de manière autonome dans un restaurant, les étudiants acquièrent les compétences nécessaires pour travailler dans différents milieux de restauration. Les compétences acquises seront renforcées et appliquées au cours d'un stage de 3 mois.

Avancé - Après une année d'études ou en combinaison avec une expérience professionnelle antérieure, les étudiants se concentreront sur les compétences en gestion de restaurant. Pour compléter le programme, les compétences acquises seront renforcées et appliquées au cours d'un stage de 3 mois.



Curriculum - Diplôme professionnel en Service

Fondation		Intermédiaire		Avancé	
Techniques de Service F&B I		Techniques de Service F&B II		Techniques de Service F&B III	
Connaissances des Boissons	Stages dans l'industrie	Bases de l'Œnologie	Stages dans l'industrie	Appréciation et Accord des Vins, Spiritueux et Mets	Stages dans l'industrie
Histoire et Pratique contemporaine du Café et du Thé		Bases de l'Art Culinaire		Tendances et Innovations Gastronomiques	
Système de Vente et de Facturation		Excellence du Service à la Clientèle		MICE & Organisation d'Événements	
Introduction au Service à la Clientèle		Gestion des Marchandises		Création de Concepts Hôteliers	
Communication Verbale et Non Verbale		Étiquette et Protocole Hôtelier		Introduction au Marketing de la Restauration	
Introduction à l'Industrie de l'Accueil		Introduction aux Outils Office		Formation et Perfectionnement du Personnel	
Fondamentaux des Mathématiques		Opérations du Département F&B		Principes d'Administration du F&B	
				Sensibilisation Culturelle	
Anglais Essentiel		Anglais Appliqué		Anglais des Affaires	
10 crédits	10 crédits	10 crédits	10 crédits	10 crédits	10 crédits
60 Crédits					

Diplôme professionnel en Hébergement

Description du diplôme

Avec ce programme de diplôme, les étudiants acquerront les compétences et les connaissances nécessaires pour être pleinement opérationnels dans les différentes fonctions du département de l'Hébergement, en suivant les normes de l'exploitation hôtelière de première classe. Les étudiants diplômés de ce programme auront la capacité de travailler de manière indépendante dans les opérations de front office ou d'entretien ménager et seront bien équipés pour entrer dans l'industrie et atteindre un poste de supervision dans un court laps de temps.

Crédits

60 crédits US (20 crédits par trimestre).

Objectifs du programme

Les titulaires du Diplôme Professionnel en Hébergement seront compétents dans les activités suivantes et se distingueront par les comportements suivants :

- a) En tant qu'hôtes, ils accueillent les clients selon les directives de l'établissement et veillent à ce que l'expérience client soit accueillante.
- b) Par leur personnalité, ils créent une atmosphère agréable et assurent le bien-être de leurs clients. Ils identifient les besoins spécifiques de leurs clients et prennent les mesures appropriées pour les satisfaire.
- c) Ils sont conscients de l'importance de la propreté, de l'entretien et des travaux de blanchisserie, ainsi que des tâches organisationnelles, y compris la logistique pour toutes les activités de la maison.
- d) Ils peuvent utiliser efficacement un système de gestion des biens. Ils peuvent faire des réservations, effectuer des entrées et des sorties, gérer des factures et percevoir des recettes.
- e) Ils ont maîtrisé les principes d'hygiène et de sécurité au travail. Ils veillent à ce que la valeur des locaux, des installations et des appareils soit préservée et à ce que l'énergie et les équipements soient utilisés de manière économique.

Certificats

Fondation - Dans ce premier certificat, les étudiants acquerront les compétences de base nécessaires pour être opérationnels dans une cuisine professionnelle. Les compétences acquises seront renforcées et appliquées au cours d'un stage de 3 mois.

Intermédiaire - Après avoir acquis les compétences nécessaires pour travailler de manière autonome en cuisine, les étudiants seront exposés à différents types de cuisine et de fonctionnement de la cuisine. Les compétences acquises seront renforcées et appliquées au cours d'un stage de trois mois.

Avancé - Après une année d'études ou en combinaison avec une expérience professionnelle antérieure, les étudiants se concentreront sur des compétences culinaires et de gestion de cuisine avancées. Pour compléter le programme, les compétences acquises seront renforcées et appliquées au cours d'un stage de 3 mois.



Curriculum - Diplôme professionnel en Hébergement

Fondation		Intermédiaire		Avancé	
Introduction au Front-Office	Stages dans l'industrie	Opérations Front-Office I	Stages dans l'industrie	Opérations Front-Office II	Stages dans l'industrie
Opérations Housekeeping I		Opérations Housekeeping II		L'Art du Service de Majordome	
Opérations de Blanchisserie		Excellence du Service à la Clientèle		Introduction au Marketing de l'Hébergement	
Théorie du Stewarding		Notions de base du Service F&B		Formation et Perfectionnement du Personnel	
Théories de l'Hygiène et de la Sécurité au Travail		Gestion des Marchandises et Politiques Environnementales		Système d'Achat et d'Inventaire	
Introduction à l'Industrie de l'Accueil		Étiquette et Protocole Hôtelier		Tendances et Innovation Hôtelières	
Introduction au Service à la Clientèle		Introduction aux Outils Office		Principes d'Administration de l'Hébergement	
Communication Verbale et Non Verbale		Opérations du Département de l'Hébergement		Sensibilisation Culturelle	
Fondamentaux des Mathématiques				MICE et Organisation d'Événements	
Anglais Essentiel		Anglais Appliqué		Anglais des Affaires	
10 crédits	10 crédits	10 crédits	10 crédits	10 crédits	10 crédits
60 Crédits					

Diplôme professionnel en Administration Hôtelière

Description du diplôme

Avec ce programme de Diplôme, les étudiants acquerront les compétences et les connaissances requises pour être pleinement opérationnels dans les différentes fonctions d'un hôtel en suivant les normes de l'hôtellerie de première classe.

Les étudiants diplômés de ce programme auront la capacité de travailler avec succès et de manière indépendante dans les départements de front-office et d'entretien ménager et seront bien équipés pour entrer dans l'industrie et atteindre un poste de supervision dans un court laps de temps. Le diplômé sera également bien placé pour jouer un rôle administratif au sein de l'équipe de direction d'une entreprise d'accueil. Le contenu du cours est comparé au cadre de compétences professionnelles suisse pour les cuisiniers..

Crédits

60 crédits US (20 crédits par trimestre).

Objectifs du programme

Les diplômés du diplôme d'administration hôtelière seront compétents dans les activités suivantes et se distingueront par les comportements suivants :

- a) En tant qu'hôtes, ils accueillent les clients selon les directives de l'établissement et veillent à ce que l'expérience client soit accueillante.
- b) Ils pensent et agissent en accord avec la direction de l'hôtel, sont orientés vers l'hôte et l'équipe.
- c) Ils sont conscients de l'importance de la propreté, de l'entretien et des travaux de blanchisserie, ainsi que des tâches d'organisation, y compris la logistique pour toutes les activités de l'arrière-boutique.
- d) Ils peuvent utiliser efficacement un système de gestion immobilière. Ils peuvent faire des réservations, effectuer des check-in et des check-out, établir des factures et percevoir des recettes.
- e) Ils maîtrisent les principes d'hygiène et de sécurité au travail. Ils veillent à ce que la valeur des locaux, des installations et des appareils soit préservée et à ce que l'énergie et les équipements soient utilisés de manière économique.
- f) Ils préparent le service de restauration, tant au service quotidien que pour les événements et ils conseillent les clients sur les boissons appropriées..

Certificats

Fondation - Centré sur les chambres et le service, les étudiants acquerront les compétences fondamentales en matière d'hospitalité nécessaires pour travailler dans un hôtel. Une introduction aux outils de bureautique et un stage de 3 mois permettront à l'apprenant d'être prêt à travailler dès l'obtention du certificat.

Intermédiaire - Après avoir acquis les connaissances générales des opérations hôtelières, l'étudiant sera initié aux cours d'administration. Un stage de 3 mois dans un service administratif dans le domaine de l'hôtellerie permettra aux étudiants de mettre immédiatement en pratique les compétences théoriques acquises en classe.

Avancé - Après une année complète d'expérience, le certificat avancé délivre les compétences nécessaires à l'apprenant pour assumer un rôle de supervision. Ce programme introduira les bases de la comptabilité et du droit dans un cadre d'accueil et se terminera par un stage de 3 mois.

Curriculum - Diplôme professionnel en en Administration Hôtelière

Fondation		Intermédiaire		Avancé	
Introduction au Front-Office		Opérations Front-Office I		Principes de Comptabilité et de Budgétisation	
Opérations Housekeeping I	Stages dans l'industrie	Opérations Housekeeping II	Stages dans l'industrie	Administration de l'Accueil et Droit	Stages dans l'industrie
Opérations de Blanchisserie		Connaissances des Boissons		Introduction au Marketing de l'Hébergement	
Techniques de Service F&B		Bases de l'Art Culinaire		Formation et Perfectionnement du Personnel	
Théories de l'Hygiène et de la Sécurité au Travail		Introduction à la Nutrition et à la Diététique		Système d'Achat et d'Inventaire	
Introduction aux Outils Office		Étiquette et Protocole Hôtelier		L'Art du Service de Majordome	
Introduction à l'Industrie de l'Accueil		Communication Verbale et Non Verbale		Principes d'Administration de l'Hébergement	
Fondamentaux des Mathématiques		Introduction à la Comptabilité Hôtelière		Création de Concepts Hôtelières	
		Principes de Bases d'Excel		Innovation et Tendances Hôtelières	
				Sensibilisation Culturelle	
Anglais Essentiel		Anglais Appliqué		Anglais des Affaires	
10 crédits	10 crédits	10 crédits	10 crédits	10 crédits	10 crédits
60 Crédits					



HAVILA
SCHOOL

Contactez-nous

Havila School Analakely

Havila School Ivato

Tél. : +261 033 14 931 43

Whatsapp : + 261 034 04 994 67

Mail : havilaschool@gmail.com

Web : havilaschool.com