

Passion pour Métier!

GRANDE ÉCOLE

DE MANAGEMENT | DES ARTS CULINAIRES | DE L'HÔTELLERIE
DE LA RESTAURATION | DU TOURISME & DE L'ÉVÈNEMENTIEL

L1 - L2 - L3 | M1 - M2



HAVILA
SCHOOL

MADAGASCAR

www.havilaschool.com

© Copyright Havila School

Rendez-
vous sur
Facebook



Sommaire

PREMIÈRE SECTION

Introduction **5**

DEUXIÈME SECTION

3 Années d'études **9**

TROISIÈME SECTION

La vie à l'Havila School **17**

QUATRIÈME SECTION

Admission **21**

CINQUIÈME SECTION

Modules et cours **23**

SIXIÈME SECTION

Nos Tarifs **33**

Bien plus qu'un diplôme d'école de gestion hôtelière

Notre mission : former la prochaine génération de managers qui vont réussir et s'épanouir dans l'économie de services. Comment ? En leur inculquant les compétences, les connaissances et l'état d'esprit nécessaires qui leur permettront de diriger avec confiance et conviction. Pour répondre aux problématiques d'un monde des affaires en perpétuel changement – avancées rapides de la technologie, nouvelles normes sociétales, désir croissant de bien-être et d'offres personnalisées – la culture du client s'avère aussi essentielle qu'incontournable.

Notre approche prend appui sur le mariage entre excellence académique et expériences concrètes. C'est en collaborant avec les leaders de l'industrie, en expérimentant les ateliers de formation pratique que vous maîtriserez des connaissances qui vous serviront tout au long de votre vie, et nouer des liens qui participeront à vos succès de demain.





Havila School

Havila School, une école hôtelière spécialisée en Arts Culinaires, a été fondée en 2013 par le Chef ANDRIATSITOHAIMANANTENA Toky Ramà à Mamory Ivato. À partir de 2016, l'établissement s'engage dans la formation académique de ses apprenants. Dans sa démarche, le chef Toky souhaite la professionnalisation des métiers de bouche, avec l'acquisition des standards permettant d'atteindre l'excellence. Les jeunes sont ainsi initiés à transformer leur passion pour l'art culinaire en un métier pérenne et à forte valeur ajoutée. Cela explique d'ailleurs le slogan de l'école : **« Passion pour métier. »**

L'école s'est progressivement développée en mettant en place trois cycles de formation : le cycle long d'une durée de 03 ans, le cycle court d'une durée de 06 mois par niveau et le cycle d'agent polyvalent de restauration d'une durée de 03 mois.

En 2020, l'école a créé GraMouDou à Ivato, une enseigne destinée à vendre et mettre en lumière les différents produits issus de la formation. Ce fut l'élément précurseur pour la mise en place de l'école de boulangerie au sein même d'Havila School. La seconde adresse de GraMouDou a vu le jour dans l'enceinte du Mining Business Center à Mamory Ivato. Par la suite, à partir de 2021, Havila School a tenu à regrouper ses activités en centre-ville à Analakely, afin de renforcer sa présence au cœur du paysage gastronomique tananarivien. Elle y a pu ouvrir son troisième GraMouDou en 2022, après y avoir installé l'annexe de l'école et une partie de l'administration.

En 2022, Havila School a remporté le championnat de Madagascar en boulangerie dans la catégorie professionnelle, dans le cadre des événements organisés par KANELA. En janvier 2024, Havila School a eu l'honneur de représenter Madagascar à la finale de la Coupe du Monde de Boulangerie 2024, qui s'est tenue à Paris. Cet événement international a réuni 12 délégations scrupuleusement choisies à travers le monde.

Depuis sa participation à la CMB 2024, Havila School s'attèle à promouvoir le métier d'Artisan Boulanger.

Depuis sa création, 1053 étudiants et apprenants ont été formés au sein d'Havila School, pour s'implanter par la suite dans les quatre coins de l'île Rouge. De nombreux diplômés ont également pu trouver leur voie dans le monde entier, à l'instar de l'île Maurice, la France, les États-Unis et le Canada. Les établissements hôteliers à l'étranger constatent, à travers nos anciens apprenants, la grande qualité de la formation dont ils ont bénéficié. Progressivement, ces établissements viennent établir un partenariat direct avec l'école afin d'y recruter des élèves-stagiaires sans passer par des intermédiaires.



CHAMPION DE MADAGASCAR
EN BOULANGERIE
PROFESSIONNELLE



FINALISTE
DU COUPE DU MONDE
DE LA BOULANGERIE PROFESSIONNELLE



3 SITES
DANS LA CAPITALE
DE MADAGASCAR



Une expérience unique

L'Havila School n'est pas une école hôtelière comme les autres. Originale et pragmatique, notre approche pédagogique reflète dans chacun de ses cursus un vif intérêt pour l'économie de service. Le programme combine cours théoriques et ateliers pratiques afin de vous offrir une expérience d'apprentissage à 360°.

L'immersion pratique

Découvrez les coulisses du monde des métiers de l'accueil, de l'hôtellerie et de la restauration. Au cours de la première année, vous allez être amené/e à vivre différentes situations sur le terrain à travers un programme d'études complet, des ateliers et un stage en entreprise. L'occasion d'exploiter vos compétences et d'exercer votre sens des affaires en conditions réelles.

Contexte & Avenir

De l'avènement de la technologie à la compétitivité internationale en passant par les nouveaux marchés, le développement durable des entreprises : initiez-vous aux défis et opportunités commerciales de demain. Calqués sur la réalité du monde du travail, les études de cas et les travaux pratiques vous invitent à vivre une expérience de formation aussi pertinente qu'immersive.

Le monde est à vous

Préparez-vous à vibrer en expérimentant une vie culturelle haute en couleurs ! Avec plus de 1'000 étudiants de plus de divers nationalités sur ses trois sites, l'Havila School est honorée d'être l'école de commerce et d'hôtellerie. Afin de rendre votre expérience multiculturelle encore plus dépaysante, ouvrez grand vos yeux et votre avenir ! Comment ? En effectuant l'un de vos stages aux quatre coins du monde.

Des compétences relationnelles d'exception

Vous le savez : dans le monde professionnel, les compétences humaines et sociales (soft skills) sont essentielles. Dans ce domaine, prenez aussi de l'avance en participant activement à des événements, des travaux de présentation, des devoirs individuels et en groupes. L'une des meilleures voies pour obtenir votre diplôme avec à votre actif une expérience en matière de prise de parole en public, de présentation orale, de réseautage, de collaboration et de travail individuel..

Expérimentez par vous même!

Grâce à une grande variété d'associations et d'activités, vous allez explorer vos centres d'intérêts et vos passions tous azimuts, tout en ayant l'occasion de montrer vos points forts. De quoi faire fusionner vos études avec le rythme passionnant et trépidant de la vie sur le site..

Quels parcours professionnels pour les diplômés de l'Havila School ?

L'**Havila School** ouvre la voie à un large éventail de carrières dans des secteurs tels que l'hôtellerie, de luxe, l'entrepreneuriat et tant d'autres... Les diplômés sont activement recherchés par les grandes hôtels : **GRILLE DU ROVA, AZURA GOLF RESORT, IBIS HOTEL, NOVOTEL, PIETRA HOTEL, HOTEL COLBERT, HOTEL PALISSANDRE ...**

Dans les six mois suivant l'obtention de leur diplôme, **96%** de nos étudiants décrochent avec succès leur premier emploi.



DES ENTREPRISES RECRUTENT
chaque année à l'Havila School



Nos diplômés exercent
**DES FONCTIONS DE
SENIOR MANAGER**



ENCOURAGEMENT de l'innovation
et de la créativité dans l'art culinaire

«Au-delà de nos produits d'exception, nos Maisons s'efforcent d'offrir à nos clients des expériences et services irréprochables. C'est précisément ce qui fait la réputation unique des étudiants de l'Havila School qui développent un état d'esprit orienté « client » et ont acquis une expertise parfaitement adaptée aux environnements internationaux. Nous sommes fiers de compter au sein de notre groupe une communauté d'anciens élèves de l'Havila School qui font carrière dans le commerce de détail, la communication ou le marketing. Avec eux, nous créons l'avenir de l'artisanat et de la tradition. »

CHEFFE RINDRA NATACHA – CHEFFE PÂTISSIER HÔTEL IBIS

5 années d'études

BACHELOR EN MANAGEMENT DE L'HÔTELLERIE,
DE LA RESTAURATION ET DES ARTS CULINAIRES

DEUXIÈME SECTION

Vue d'ensemble du Bachelor

L'Havila School est reconnue par le gouvernement malagasy en tant que Haute Ecole Spécialisée.

De plus, les grandes marques nationales et internationales collaborent avec elle et lui font confiance :



03 années à temps plein



02 stages de six mois



Enseignement
en Anglais et en
Français



Madagascar



Golf du Roya
Roya Golf Club



Golf Resort & spa



airports



HÔTEL COLBERT
Hôtel & Spa - Since 1928



PIETRA
HOTEL & RESTAURANT
4 ★



Structure du programme

ANNÉE 1

› SEMESTRE 1

Cours appliqués

Approfondissez vos compétences personnelles grâce aux ateliers qui proposent de réelles situations d'accueil et de service

📍 Havila School Analakely | Ivato

› SEMESTRE 2

Cours théoriques en management

Commencez à acquérir une compréhension globale de concepts-clés du management en entreprise

📍 Havila School Analakely | Ivato

› Stage en hôtellerie et restauration

Mettez en pratique vos compétences en matière d'accueil et de service

📍 Grandes Hôtels

ANNÉE 2

› SEMESTRE 3

Cours théoriques en management

Poursuivez votre compréhension des concepts clés du management en entreprise

📍 Havila School Analakely | Ivato

› SEMESTRE 4

Stage en entreprise

En tant que manager, appliquez vos connaissances commerciales et compétences professionnelles

📍 Havila School Analakely | Ivato

ANNÉE 3

› SEMESTRE 5

Cours de stratégie commerciale

Explorez des sujets complexes et familiarisez-vous avec les stratégies commerciales en place au sein de l'industrie de l'accueil et ailleurs

📍 Havila School Analakely | Ivato

› SEMESTRE 6

Cours à choix et projet appliqué

Spécialisez-vous grâce à une sélection de cours. Menez un projet d'entreprise qui permettra de valoriser l'ensemble de vos compétences

📍 Havila School Analakely | Ivato



ANNÉE 5

› SEMESTRE 8

Spécialisation et alternance

La 5^{ème} et dernière année se fait en double diplôme, en alternance et en mode projet pour préparer la transition de ma vie d'étudiant vers le pilotage de ma carrière.

📍 Havila School Analakely | Ivato

ANNÉE 4

› SEMESTRE 7

Spécialisation et alternance

La 4^è année se fait en alternance pour renforcer mon expertise faisant sens avec mon projet professionnel et évoluer du management opérationnel vers l'initiation au leadership.

📍 Havila School Analakely | Ivato



PARCOURS D'ÉTUDE

Flexibilité Apprentissage asynchrone

Un tiers des cours théoriques (environ) sont dispensés selon la méthodologie de l'apprentissage asynchrone. Cette méthodologie vous offre la liberté d'accéder aux supports de cours, de vous y impliquer et de réaliser les travaux demandés – de là où vous voulez et selon votre emploi du temps. Innovante, cette méthode apporte un complément dynamique et responsabilisant à l'approche traditionnelle des activités en temps réel. Elle vous propose de vivre un apprentissage adapté à votre rythme, tout en vous préparant activement à évoluer dans un monde professionnel davantage virtuel. La méthode asynchrone prend en compte les emplois du temps des étudiants d'aujourd'hui. L'occasion d'aligner vos études avec vos attentes et besoins personnels.

Au coeur de cette approche : l'acquisition et l'approfondissement de compétences « **pour la vie** », en particulier en termes de management (efficace) du temps, d'autodiscipline et de motivation. Vous prenez l'entière responsabilité d'organiser votre propre routine, de vous fixer des objectifs ambitieux et de vous investir dans votre travail. Cette autonomie vous incite à prendre le contrôle de vos études en votre âme et conscience, tout en développant un fort sentiment d'appropriation et de responsabilité. Une véritable aubaine, à l'impact extrêmement positif sur les résultats académiques !



PARCOURS D'ÉTUDE

Succès des étudiants

Tout au long du programme de Bachelor en Management des professions de l'accueil, vous êtes soutenu/e et accompagné/e par une communauté extrêmement soudée, composée de membres du personnel, d'enseignants, d'anciens élèves et des élèves de votre classe, tous dévoués à votre réussite que ce soit en cours, sur votre lieu de travail et/ou dans vos projets personnels. Ces personnes vous encouragent à explorer au quotidien vos centres d'intérêt et à développer des compétences pratiques, tout en vous mettant en contact avec les professionnels et les ressources nécessaires à votre plein épanouissement.



Le Département des relations avec les entreprises met à votre disposition un réseau professionnel à grande échelle. En collaboration avec le réseau d'anciens élèves, il organise des programmes de mentorat, des visites au sein des entreprises, des événements de réseautage et des salons professionnels (deux fois par an). Il s'occupe également de la plateforme de recrutement de l'école



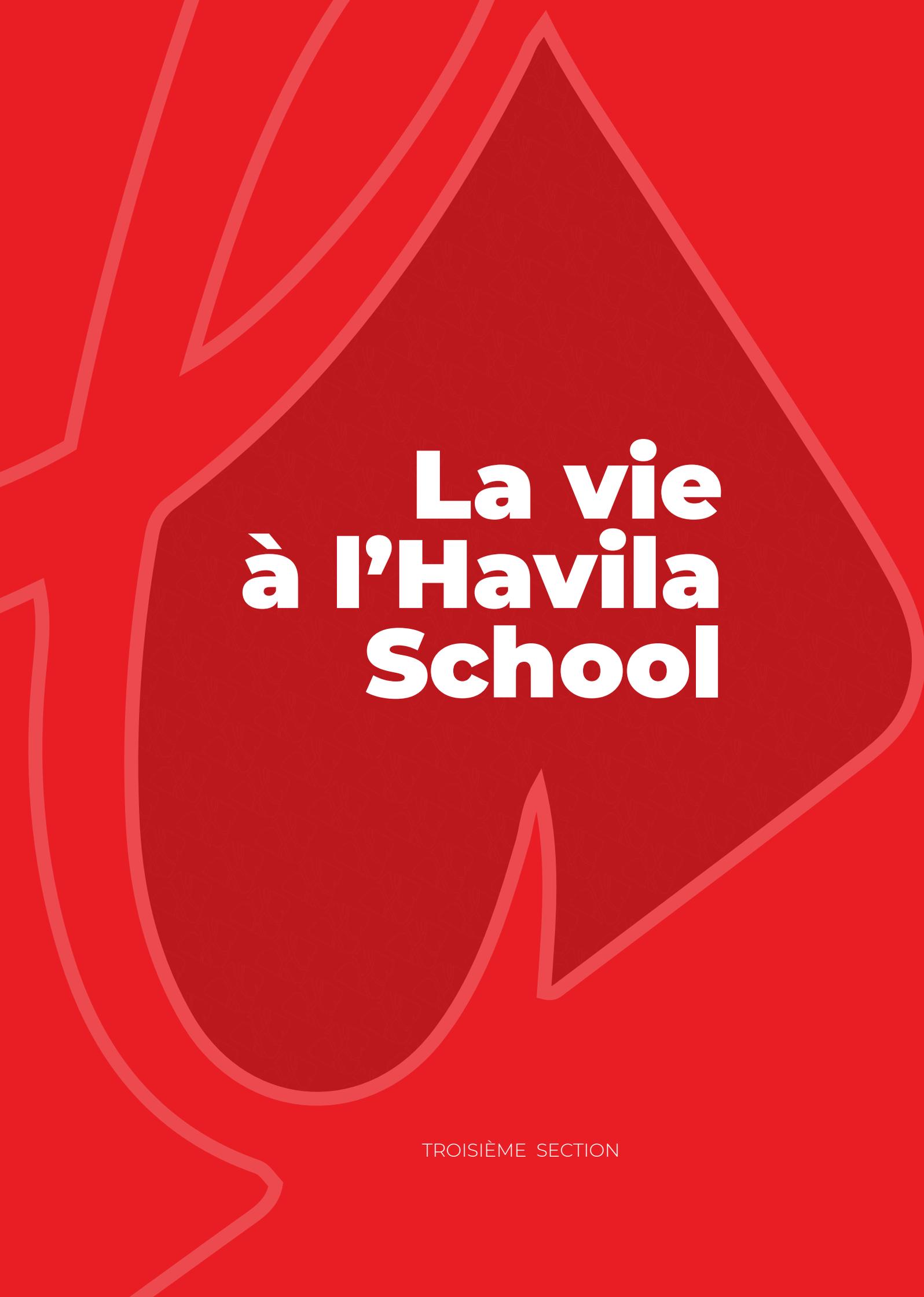
Le Career Center vous guide vers votre premier emploi après l'obtention de votre diplôme. Il vous aide à trouver des stages, vous donne de précieux conseils et vous soutient activement, y compris dans la préparation de vos entretiens, le choix de photos et la formalisation de votre CV. Ce département s'implique également dans la définition de vos aspirations et vous aide à tirer profit de vos stages et/ou expériences professionnelles. Le but : structurer vos objectifs de carrière et anticiper vos projets d'avenir.



Le Conseil académique contribue activement au développement de vos compétences d'apprentissage (individuelles et collectives) tout en soutenant votre épanouissement. En cas de difficultés, vous bénéficiez d'un système de soutien et d'un accompagnement personnalisé avec nos coaches certifiés.



Le Service de la vie étudiante coordonne actions et programmes afin de créer un environnement agréable, d'encourager le développement personnel et le bien-être de chaque étudiant, de résoudre les problèmes éventuels. Outre les associations sportives, les cours collectifs et les nombreuses installations de l'école, le service de la vie étudiante organise des activités ludiques placée sous le signe de la convivialité et de la bienveillance.



La vie à l'Havila School

TROISIÈME SECTION

Une journée d'étude qui ne ressemble à aucune autre

Que vous soyez en train de suivre votre année préparatoire ou d'apprendre des concepts théoriques au cours des semestres suivants, la vie à l'**Havila School** ne ressemble jamais à un long fleuve tranquille. Ici, les jours se suivent mais ne se ressemblent pas. Au programme : visites d'entreprises, conférences données par des entrepreneurs et des experts du monde des affaires, événements de networking (réseautage)... À l'**Havila School**, ça bouge en permanence !

S'engager auprès des gens

L'**Havila School** est un lieu où les barrières hiérarchiques s'effacent et où la force du réseau vous ouvre les portes de la réussite. Notre Career Center propose des conseils individuels et du mentorat pour vous permettre d'explorer votre potentiel en toute confiance. Nos conseillers académiques vous coachent dans vos compétences personnelles pour vous aider à « performer » dans un large éventail de tâches. Notre Service de la vie étudiante organise de nombreux événements qui enrichissent de manière exponentielle votre expérience à l'**Havila School**, aussi en dehors des salles de classe.

Un Bachelor à l'**Havila School** vous prépare à révéler le meilleur de vous-même et à vous épanouir dans des environnements différents, à nouer contact avec des professionnels de tous secteurs et à rester curieux/se pour progresser et aller toujours de l'avant : précisément là où le monde des affaires prend vie !



« L'Havila School m'a appris l'équilibre crucial entre études et construction d'interactions humaines significatives. Nous mettons beaucoup l'accent sur la bienveillance, l'authenticité, la famille et le respect, car être capable d'incarner ces qualités est une compétence pour la vie. L'Havila School est un lieu pour grandir vraiment en tant que personne, pas seulement étudier et partir. »

Entre amitiés & connexions professionnelles

Étudier à l'**Havila School**, est une aventure résolument internationale. Nous accueillons sur nos campus à Antananarivo, Madagascar des étudiants provenant des provinces et des îles voisines. Grâce à des événements réguliers et à un programme collaboratif, vous avez l'occasion de rencontrer chaque jour des personnes issues de tous horizons. Notre approche sociale de l'apprentissage encourage à cultiver et entretenir une conscience et une sensibilité aux différences culturelles — un bagage utile tout au long de votre carrière. Grâce à son réseau très uni, l'**Havila School**, est un lieu où vous nouez des liens qui vous accompagneront tout au long de votre vie.

« À l'Havila School, nous avons la chance de rencontrer de nombreuses personnes intéressantes lors de conférences ou d'événements de réseautage organisés par nos comités. Même pendant mon stage, lorsque je participais à un événement social à New York et que je mentionnais que j'étais étudiant à l'Havila School, souvent les gens répondaient : 'Oh, je ne connais pas c'est où ça ?', et alors vous avez l'occasion de faire connaître votre pays à travers monde entier. »

ASHLEY, PROMOTION 2018





Entre amitiés & connexions professionnelles



De nombreuses activités sont organisées régulièrement par les diverses associations étudiantes présentes sur le campus. Que ce soit dans l'art, la musique, la mixologie ou les sports tels que le foot-ball, le basket-ball et les sports nautiques : rejoignez celles et ceux qui partagent les mêmes centres d'intérêt que vous. S'impliquer dans une association est un excellent moyen de mettre vos compétences en pratique pour encadrer une équipe, organiser des événements et/ou planifier un emploi du temps.

Votre temps libre ? L'occasion rêvée pour vous immerger dans le cadre unique offert par chaque campus de l'**Havila School**. Si le pays regorge de magnifique paysage à visiter, on vous invite à faire une pause en pleine nature à Ampefy, c'est l'endroit idéal pour explorer tous les sens en éveil ses incroyables trésors culturels.



Admission

QUATRIÈME SECTION



Les critères d'admission

AGE

Minimum 17 ans à la rentrée

ACADÉMIQUE

Certificat de fin d'études secondaires correspondant aux conditions d'entrée dans les universités malagasy et européennes

LANGUE

Module académique en Français

CE QUE NOUS RECHERCHONS

La communauté de l'Havila School partage un trait de caractère : **la volonté de réussir.**

Au quotidien, nos étudiants s'impliquent pour

- exceller un peu, beaucoup, passionnément dans les métiers de l'accueil et de service
- changer le business en un monde meilleur et plus juste
- devenir des managers inspirants que les publics ont envie de suivre et à qui ressembler

PRÊT(E) À PASSER À L'ÉTAPE SUIVANTE ?

Pour commencer votre inscription ou recevoir une évaluation de votre admissibilité,

visitez notre page facebook : **Havila School**

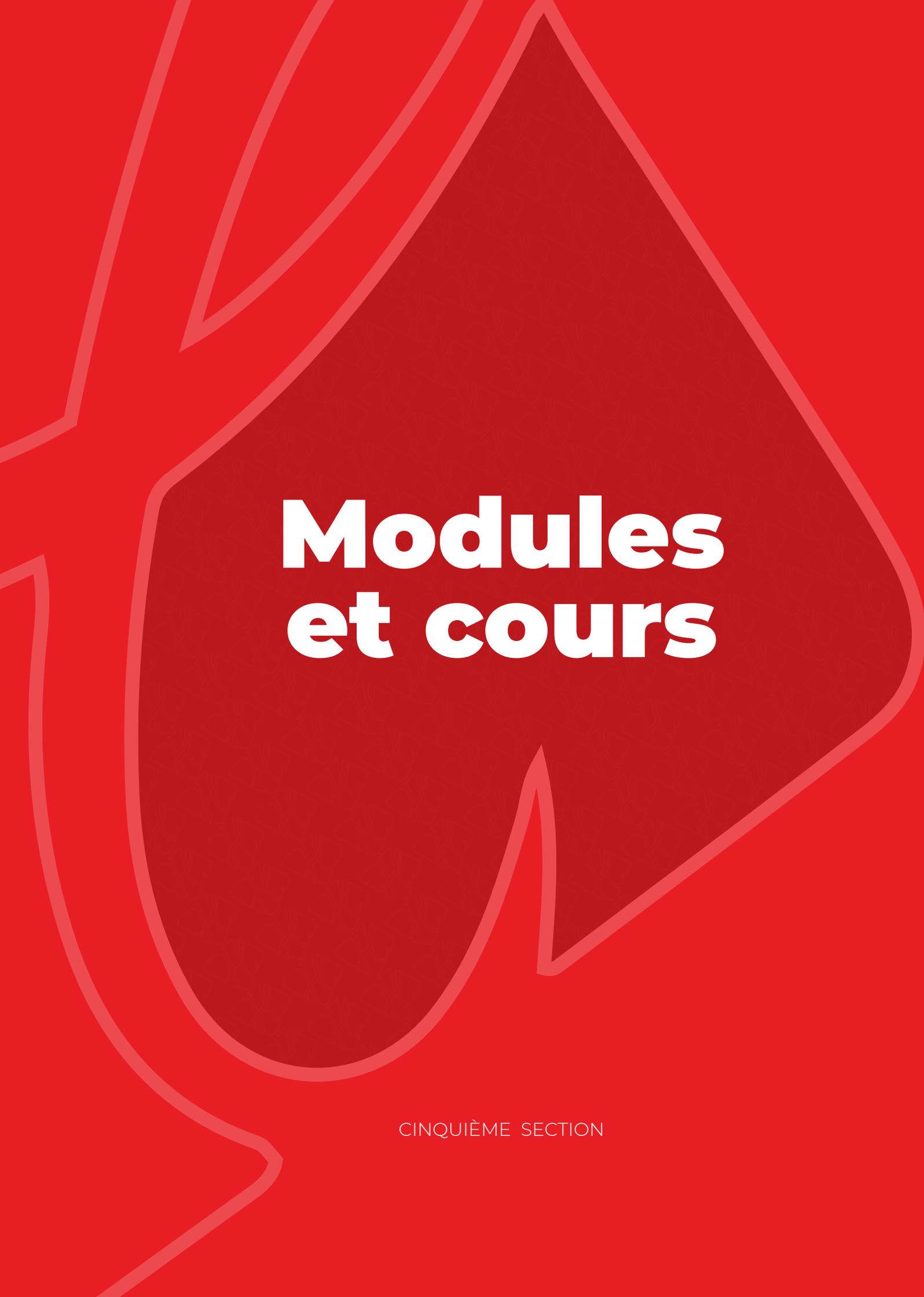
Un responsable des admissions vous guidera tout au long du processus.

Les processus d'admission

Le processus d'inscription en Management, de l'Hôtellerie, de la Restauration, et des Arts Culinaires



1. Postuler en ligne
2. Réaliser un entretien et un test d'aptitude
3. Assister à une journée de découverte
4. Accepter et confirmer votre inscription



Modules et cours

CINQUIÈME SECTION

ANNÉE 1

Fondamentaux de l'entreprise

DURÉE	MODULE	DÉSCRIPTION
SEMESTRE 1 🏠 20 CRÉDITS 📍 HAVILA SCHOOL	INTRODUCTION AU MANAGEMENT HÔTELIER	Découvrez les métiers de l'accueil, le management dans les hôtels et restaurants, l'alimentation et les boissons (Food & Beverage), la gestion des chambres et le développement durable à travers des cours intensifs de 30 heures pour les étudiants qui débutent en Français et des cours d'introduction à la communication d'entreprise pour les autres.
	INTRODUCTION AUX OUTILS DE GESTION	Petite incursion dans les athématiques et l'utilisation appliquée d'Excel pour développer les compétences scientifiques nécessaires à la réussite de ce programme. Cours en présentiel, apprentissage en autonomie, travail auto-guidé en ligne, séances de tutorat... vous aident à résoudre des problématiques passionnantes.
	ATELIERS FOOD & BEVERAGE I ET II	Développez les compétences opérationnelles nécessaires pour travailler dans le secteur Food & Beverage (alimentation et boissons). Familiarisez-vous avec les meilleures pratiques et tendances du secteur. Dans les points de vente, vous êtes amené(e) à appliquer les différentes normes d'hygiène et de sécurité (HACCP).
	VIN ET MIXOLOGIE	Cours en ligne, activités en classe, séances de dégustation et animations ludiques vous permettent de développer vos connaissances en oenologie (vinification et caractéristiques des vins) et mixologie (création de boissons alcoolisées). Initiez-vous aux bases du métier du barman en expérimentant différents bars à cocktails.
	CHAMBRES	L'organisation et la répartition des chambres dans divers établissements n'auront bientôt plus aucun secret pour vous. Découvrez normes et fonctions des services de réception, de conciergerie et d'entretien en mettant la priorité sur le service et la satisfaction client.
	VOYAGES CULINAIRES	Venez vivre une expérience gastronomique comme vous en rêviez. À travers articles et vidéos, faites connaissance avec un restaurant étoilé ou bistrannique avant de venir sur place endosser l'uniforme de commis, de second ou de serveur...
	OUTILS DE GESTION D'ENTREPRISE I	Préparez-vous à vivre une immersion totale dans le monde des consommateurs et des entreprises, les structures de marchés et les échanges. Vous allez non seulement apprendre à jongler avec les principes comptables et les concepts liés à la préparation des états financiers mais découvrir aussi les méthodes mathématiques appliquées au commerce.

ANNÉE 1 (suite)

Fondamentaux de l'entreprise

DURÉE	MODULE	DÉSCRIPTION
SEMESTRE 2 🏠 20 CRÉDITS 30 ECTS 📍 HAVILA SCHOOL	BASES DE LA GESTION DANS LE SECTEUR DE L'ACCUEIL I	Marketing, analyse de marché, prévisions en matière de restauration, contrôle des coûts, bénéfices d'exploitation : vous allez avoir hâte d'appliquer ces concepts envisagés sous l'angle des métiers de l'accueil. Pour améliorer les performances sur le lieu de travail, vous êtes bientôt en mesure d'identifier et d'analyser les caractéristiques psychologiques (cognition, motivation, émotion et comportement).
	COMMUNICATION & CULTURE I	Ouvrez grand les yeux et la bouche : vous allez apprendre à communiquer et collaborer dans des environnements multiculturels, et à vous améliorer en langues étrangères. Ce semestre est également l'occasion de vous initier à la production de documents de travail efficaces et bien structurés et à la formalisation de présentations orales de qualité (adaptées à l'objectif de départ et aux audiences visées).
	OUTILS DE GESTION D'ENTREPRISE II	Apprenez à utiliser des outils statistiques, à organiser des données et à effectuer des analyses économiques de base. Une façon passionnante de maîtriser l'extraction de données pertinentes utilisées dans l'analyse financière afin d'évaluer la performance d'une entreprise et de prendre les bonnes décisions sur les opportunités d'investissement et les relations d'affaires.
	BASES DE LA GESTION DANS LE SECTEUR DE L'ACCUEIL II	Comment appliquer le marketing mix de l'hôtellerie ? Comment identifier l'impact des services sur l'expérience client ? Pourquoi et comment mesurer les performances marketing dans un environnement concurrentiel ? Quelle chance : vous allez explorer de A à Z les concepts économiques de l'hôtellerie et les questions opérationnelles dans différents pays !
	COMMUNICATION ET CULTURE II	Continuez à élargir vos compétences en matière de communication et votre connaissance des cultures et des langues étrangères. Avec le programme Academic Writing (Rédaction universitaire), vous êtes amené/e à perfectionner vos aptitudes en écriture et en présentation et aigüisez votre esprit critique. Vous appréhendez aussi les risques (juridiques ou autres) liés à l'environnement de l'hôtellerie et de la restauration.
🏠 20 CRÉDITS	STAGE OPÉRATIONNEL	Travailler dans un hôtel ou un restaurant vous donne l'occasion d'acquérir une expérience unique et de mettre à profit les compétences acquises sur le campus. À l'issue de ce premier stage, soyez assuré/e de maîtriser des compétences pratiques sur le bout des doigts, de savoir travailler de manière autonome et d'interagir avec d'autres personnes et services.

ANNÉE 2

Application professionnelle

DURÉE	MODULE	DÉSCRIPTION
SEMESTRE 3 20 CRÉDITS 30 ECTS HAVILA SCHOOL	ANALYSE DE LA GESTION D'ENTREPRISE	<p>Vous allez apprendre à créer de la valeur grâce aux fonctions marketing et aux RH dans les métiers de l'accueil, de l'hôtellerie et de la restauration. Une formidable opportunité d'évaluer l'impact de ces actions de marketing et de RH sur l'évolution des flux monétaires mais aussi en termes de risques et de rentabilité afin d'assurer la pérennité de l'entreprise et de répondre aux demandes des actionnaires. Avec toutes ces cartes en main, vous êtes capable de mesurer la création de valeur dans un établissement d'hôtellerie et de restauration sur la base de différents critères (acquisition, affectation des ressources, impacts financiers).</p>
	GESTION APPLIQUÉE AU SECTEUR DE L'ACCUEIL	<p>Ce module vous permet de comprendre comment analyser, gérer, améliorer les processus de service tout au long de la chaîne de valeur pour en tirer profit. La maîtrise de différents outils pertinents vous aident à optimiser les prises de décision et à mesurer leur impact en termes de création de valeur : coûts, revenus, satisfaction client, productivité, etc. Une fois ce module terminé, vous avez non seulement acquis une vision d'ensemble des processus organisationnels mais vous maîtrisez aussi les méthodes permettant une meilleure gestion des stocks ainsi que la conception de processus complexes.</p>
	COMMUNICATION & CULTURE III	<p>Vous approfondissez ces matières indispensables tout en vous familiarisant avec les défis juridiques propres aux métiers de l'accueil : droits de propriété intellectuelle, contrats de franchise et de gestion, questions fiscales et environnementales au niveau international, etc.</p>

SEMESTRE 4
 20 CRÉDITS
 30 ECTS
 HAVILA SCHOOL

STAGE EN ENTREPRISE

Vente et marketing, gestion des recettes, relations publiques, finance, RH, développement... : 24 semaines d'immersion en entreprise vous entraînent sur le terrain à consolider votre leadership et à maîtriser la gestion de projet de bout en bout. Outre les entreprises du secteur hôtelier, vous pouvez effectuer votre stage dans d'autres secteurs de l'industrie des services tels que le luxe, l'événementiel, la publicité, les produits de grande consommation, etc.



ANNÉE 3

Les compétences de demain

DURÉE	MODULE	DÉSCRIPTION
SEMESTRE 5 🏠 20 CRÉDITS 30 ECTS 📍 HAVILA SCHOOL	ANALYSE INTÉGRÉE D'ENTREPRISE	Vous allez apprendre à analyser et à améliorer les processus de service liés à toutes les étapes de la chaîne de valeur. Les connaissances acquises lors des semestres précédents vous permettent de développer des stratégies d'entreprises innovantes et pertinentes, d'évaluer et mettre en oeuvre des bilans financiers et de valoriser la contribution des actifs immobiliers. Vous avez tous les atouts pour optimiser les ressources financières d'un établissement sans perdre de vue ses orientations stratégiques. Vous êtes en mesure d'identifier et d'évaluer les différentes sources de financement. Selon les besoins, vous êtes à même de recommander les meilleures options financières et immobilières. L'avenir vous appartient !

GESTION INTÉGRÉE DU SECTEUR DE L'ACCUEIL

Ce module vous donne les clés pour analyser, gérer, améliorer les processus de service afin d'accroître la valeur ajoutée de l'entreprise. Afin d'optimiser l'efficacité opérationnelle d'un établissement, vous vous appuyez sur les connaissances concrètes que vous avez acquises et les outils qui ont largement fait leurs preuves. À l'issue de ce module, vous avez une vue d'ensemble de tous les processus organisationnels et pouvez valoriser les méthodes individuelles grâce à la maîtrise des outils de gestion d'actifs. Le terrain idéal pour analyser et exécuter un plan de leadership.



ANNÉE 3 (suite)

Les compétences de demain

DURÉE	MODULE	DÉSCRIPTION
SEMESTRE 6 🏠 20 CRÉDITS 30 ECTS 📍 HAVILA SCHOOL	OPTIONS AVANCÉES	Dans une perspective résolument tournée vers la valeur ajoutée de l'entreprise, vous allez vous mettre dans la peau d'un chef d'entreprise et vous impliquer dans la gestion et l'amélioration constante des méthodes et comportements liés au service. Dans le domaine souhaité, vous êtes confronté/e à des défis opérationnels et organisationnels qui vous incitent d'utiliser et d'appliquer vos compétences et connaissances. Une façon unique d'en éprouver tant la pertinence que la performance.

TRAVAIL DE DIPLÔME CHOIX D'UNE OPTION ENTRE LE PROJET D'ENTREPRISE ÉTUDIANT OU LA THÈSE

PROJET D'ENTREPRISE ÉTUDIANT

Au sein d'une équipe (composée de 6 autres étudiants), vous travaillez sur un véritable mandat de conseil pour une organisation ou un entrepreneur. Soutenue par deux coachs de l'**Havila School** et d'autres experts, votre équipe est chargée de planifier et d'exécuter la mission demandée dans le brief initial. Votre projet comprend plusieurs livrables : étude de marché et de faisabilité, stratégie marketing et de communication, recommandations, présentation finale...

OU

THÈSE DE BACHELOR

Sous la supervision d'un membre du corps enseignant, vous choisissez de travailler sur un sujet de recherche scientifique et rédigez un rapport traitant d'une problématique spécifique liée aux métiers de l'accueil, de l'hôtellerie ou de la restauration. Prenant appui sur des méthodes statistiques et une analyse documentaire, votre hypothèse de recherche va être challengée. Sans être une thèse « **de troisième cycle** », votre mémoire doit être présenté à l'oral et soutenu devant un jury.



ANNÉE 4

Spécialisations

DURÉE	MODULE	DÉSCRIPTION
SEMESTRE 7 🏠 20 CRÉDITS 30 ECTS 📍 HAVILA SCHOOL	LUXURY & LIFESTYLE HOSPITALITY	<p>Le cursus Luxury Hospitality & Innovation est une spécialisation transversale où les étudiants participent activement au travail de projet concernant la stratégie, le marketing, la communication et les opérations commerciales. Cette option couvre les aspects majeurs de l'industrie hôtelière de luxe, y compris l'entrepreneuriat et l'innovation dans le luxe, et garantit la mise en œuvre d'une expérience client créative (globalisée, locale, personnalisée). Les diplômés en hôtellerie de luxe peuvent évoluer vers des carrières dans l'hôtellerie internationale et dans le secteur du luxe axé sur les services.</p>
	WINE BUSINESS DEVELOPMENT	<p>L'accent est mis sur le développement de produits, la distribution, le merchandising, la négociation et l'œnologie. Les carrières potentielles sont nombreuses, pour n'en citer que quelques-unes : achats, marketing, communication, export ou chef de produit.</p> <p>Double diplôme possible.</p>
	FOOD SERVICES & EVENTS' DESIGN	<p>Le cursus Food Services & Events design est une spécialisation transversale où les étudiants participent activement au travail de projet concernant la stratégie, le marketing, la communication et les opérations commerciales. Cette option couvre les aspects majeurs de l'industrie de la gastronomie (catering, food management...), de l'événementiel, et garantit la mise en œuvre d'une expérience client créative (globalisée, locale, personnalisée). Les diplômés peuvent évoluer vers des carrières dans la restauration internationale et dans le secteur de l'événementiel.</p> <p>Double diplôme possible.</p>
	REVENUE MANAGEMENT & DISTRIBUTION	<p>En plus de bénéficier des unités de cours transversales, les étudiants apprennent des jeux d'entreprise en classe et acquièrent une bonne base dans la gestion avancée des données, le marketing numérique, la distribution, la tarification et l'optimisation des performances.</p> <p>Double diplôme possible.</p>
	LUXURY SALES & MARKETING	<p>Les entreprises du luxe doivent adapter en permanence leur stratégie. Les nouvelles générations et leurs moteurs de motivation conduisent les marques à mettre en œuvre des changements disruptifs. Par conséquent, le développement de compétences sociales essentielles ainsi qu'une expertise sectorielle sont essentiels pour diriger l'avenir des marques de luxe.</p> <p>Double diplôme possible.</p>
	HOSPITALITY TALENT DEVELOPMENT	<p>L'étudiant acquiert des capacités de gestion ainsi que des compétences avancées en recrutement, formation et gestion de la performance. Le futur diplômé pourra planifier les processus d'intégration, d'implication, de reconnaissance et de développement des talents de chaque employé.</p> <p>Double diplôme possible.</p>

ANNÉE 5

Parcours Grande École

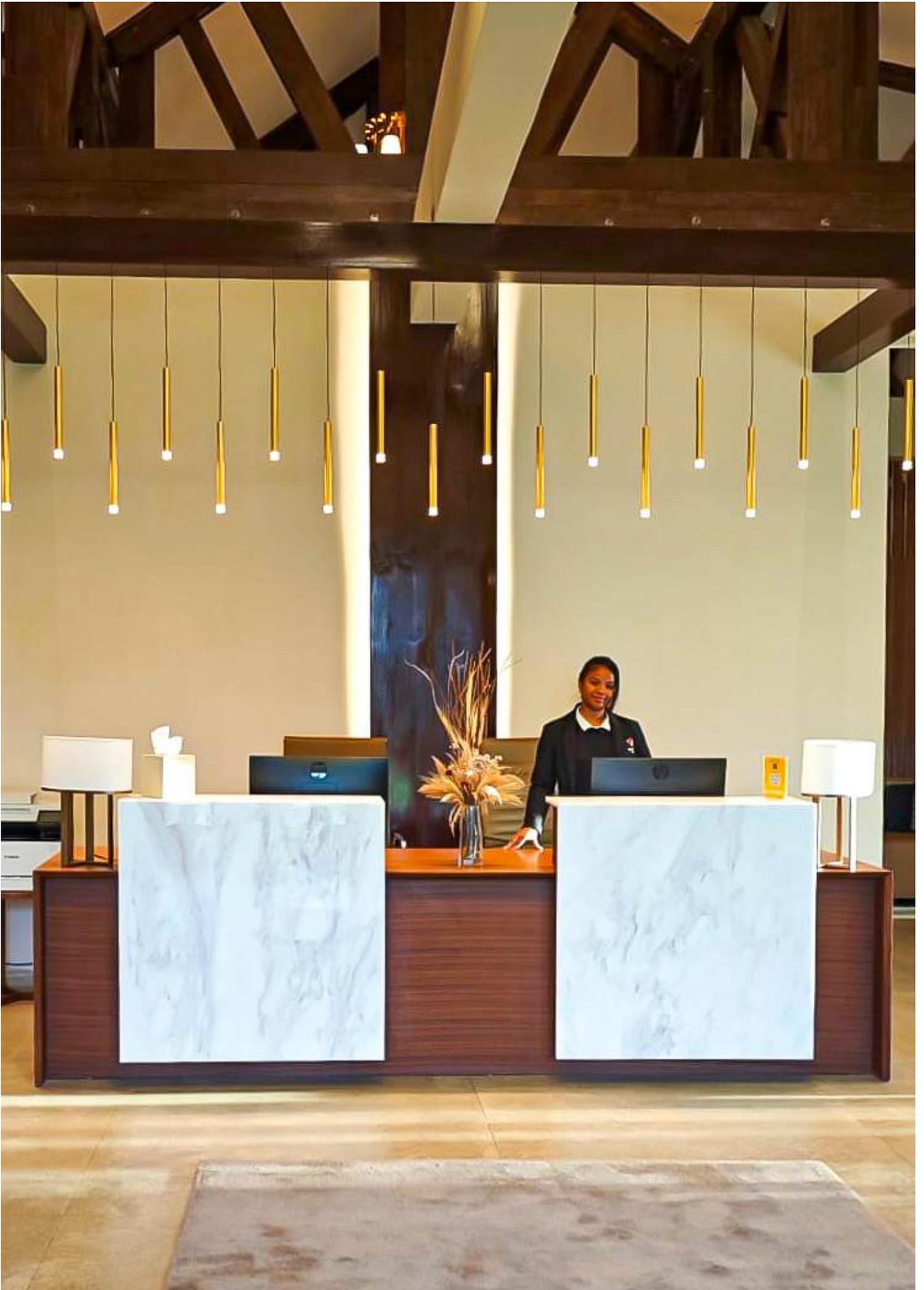
DURÉE	MODULE	DÉSCRIPTION
SEMESTRE 8 🏠 20 CRÉDITS 30 ECTS 📍 HAVILA SCHOOL	SUSTAINABLE LEADERSHIP & INNOVATION	<p>Le « Parcours Grande École » distingue les étudiants qui décident dès leur inscription en première année de cumuler les diplômes de Bachelor et de Mastère. Ce cursus offre à l'étudiant une expertise et une expérience approfondies dans le métier de son choix. À l'issue de ce parcours d'exception, dont la cohérence et la complémentarité sont étudiées de la première à la cinquième année.</p> <p>À Havila, nous sommes convaincus que le succès puise ses racines dans un programme académique intense associant la théorie, la conception de projets, les pratiques sur le terrain et les activités de développement personnel.</p> <p>Les étudiants qui doivent candidater à ce cursus très sélectif dès la première année bénéficient de conditions et d'un accompagnement spécifiques..</p> <p>Double diplôme possible.</p>
	PROJET PROFESSIONNEL	<p>Piloter une carrière internationale en tant que directeur/trice général(e) d'un établissement, d'un centre de profit, d'un département au niveau d'un siège social, d'un réseau d'entreprises ou créateur de mes propres enseignes.</p>
	PRÉPARATION BUSINESS	<p>DEUX ANNÉES DE DÉCOUVERTES RICHES ET INTENSES</p> <p>De l'ensemble des métiers de l'industrie de l'hôtellerie, de la gastronomie et du luxe permettant d'affirmer mon projet de vie et de structurer le chemin le plus adapté.</p> <p>Des fondamentaux d'une gestion responsable des affaires (cours, études de cas et projets réels).</p> <p>Des réalités quotidiennes du futur en entrepreneur ou dirigeant que je me projette d'être sur tous types de business.</p>
	MÉTHODOLOGIE UNIQUE	<p>Le MSc offre une approche pédagogique unique, fondée sur des théories d'apprentissage nouvelles alliant des compétences humaines et techniques considérées comme indispensables. La transmission se fait à travers la gestion de projets réels, appliquée aux vrais enjeux des affaires.</p> <p>Double diplôme possible.</p> <p>OBJECTIFS</p> <p>Se gérer soi-même et diriger les autres en tant que leader et coach positif. Maîtriser les secteurs et les rôles du secteur choisi. Anticiper le comportement des consommateurs et son impact sur l'évolution de l'entreprise. Se concentrer sur l'approche du service, la prestation du service, la qualité et l'innovation. Appliquer les connaissances managériales, financières et marketing aux projets dans ces domaines. Se concentrer sur l'analyse des données, la distribution électronique et les stratégies de gestion des revenus. Appliquer des techniques de gestion durable et de qualité (amélioration continue).</p> <p>Anticiper les défis à venir auxquels ces secteurs pourraient être confrontés.</p> <p>Gérer des projets complexes et le développement des affaires.</p>

ANNÉE 5 (suite)

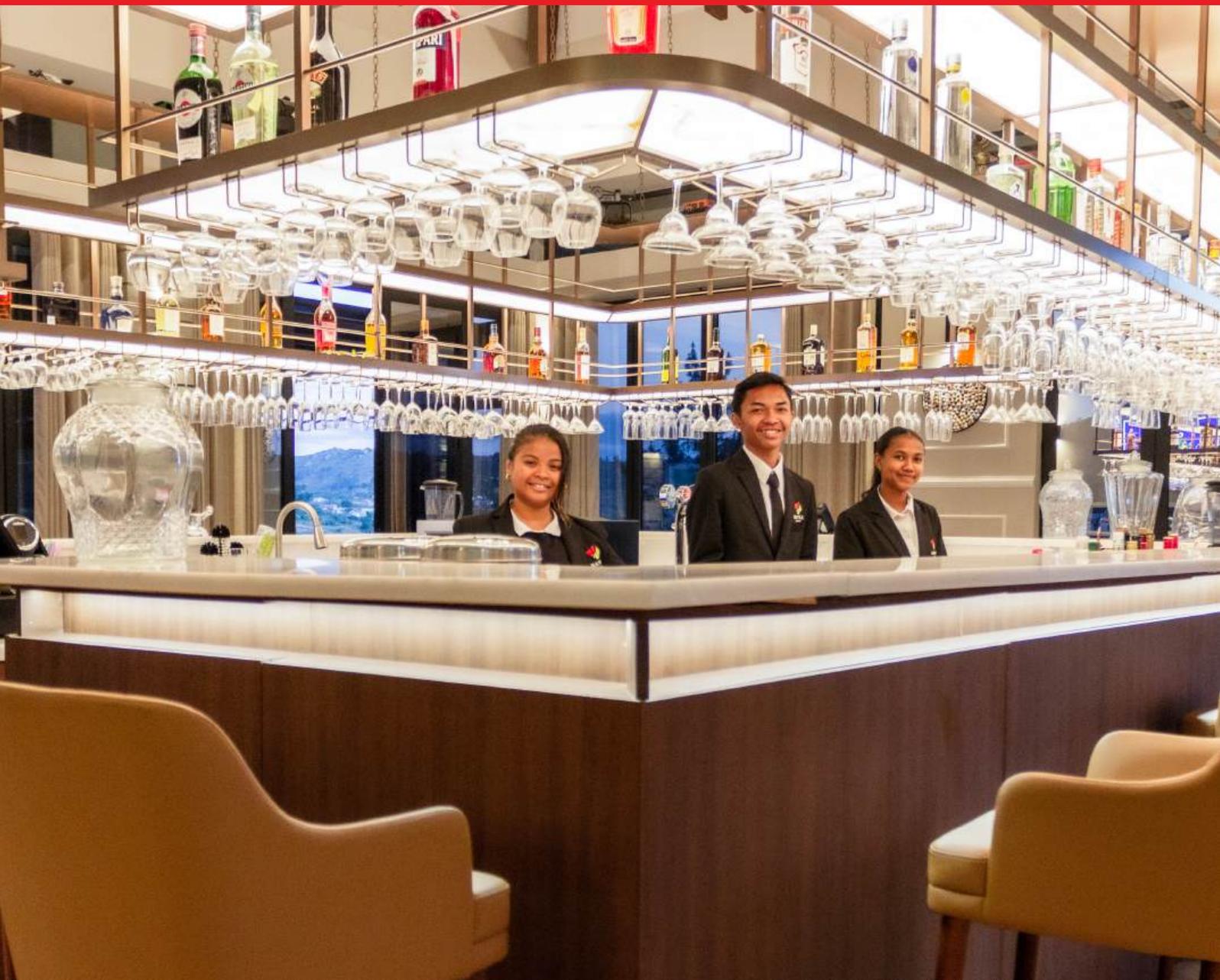
Parcours Grande École

DURÉE	MODULE	DÉSCRIPTION
SEMESTRE 9 🏠 20 CRÉDITS 30 ECTS 📍 HAVILA SCHOOL	LUXURY SALES & MARKETING	Les entreprises du luxe doivent adapter en permanence leur stratégie. Les nouvelles générations et leurs moteurs de motivation conduisent les marques à mettre en œuvre des changements disruptifs. Par conséquent, le développement de compétences sociales essentielles ainsi qu'une expertise sectorielle sont essentiels pour diriger l'avenir des marques de luxe.
	HOSPITALITY TALENT DEVELOPMENT	L'étudiant acquiert des capacités de gestion ainsi que des compétences avancées en recrutement, formation et gestion de la performance. Le futur diplômé pourra planifier les processus d'intégration, d'implication, de reconnaissance et de développement des talents de chaque employé. Double diplôme possible.
	INTERNATIONAL HOSPITALITY LEADERSHIP AND SUSTAINABLE DEVELOPMENT	Le cursus International Hospitality Leadership and Sustainable Development est une spécialisation transversale où les étudiants participent activement au travail de projet concernant la stratégie, le marketing, la communication et les opérations commerciales. Cette option couvre les aspects majeurs de l'industrie hôtelière de luxe, y compris l'entrepreneuriat et l'innovation dans le luxe, et garantit la mise en œuvre d'une expérience client créative (globalisée, locale, personnalisée). Les diplômés en hôtellerie de luxe peuvent évoluer vers des carrières dans l'hôtellerie internationale et dans le secteur du luxe axé sur les services.





Nos Tarifs



SIXIÈME SECTION

Tarification Unitaire Hotellerie et Restauration

Tarification Unitaire Stagiaire National

Services	Intitulé	Nombre	Montant (€)	Montant (Ar)
Hébergement	Chambre Twin National (01 personne) (*)	01	30	150 000
	Chambre Twin National (02 personne) (*)	01	20	100 000
	Studio (*)	01	55	275 000
Restauration	Petit Déjeuner	01	04	20 000
	Déjeuner	01	10	50 000
	Dîner	01	10	50 000
Pack	Chambre Twin National (01 Personne) (*) + Restauration	01	54	270 000
	Chambre Twin National (02 Personne) (*) + Restauration	01	44	220 000
	Studio (*) + Restauration (Prix en proposition)	01	79	395 000

Tarification Unitaire Stagiaire International

Services	Intitulé	Nombre	Montant (€)	Montant (Ar)
Hébergement	Chambre Twin International (01 personne) (*)	01	50	250 000
	Chambre Twin International (02 personne) (*)	01	30	150 000
	Studio International (*)	01	65	325 000
Restauration	Petit Déjeuner	01	07	35 000
	Déjeuner	01	15	75 000
	Dîner	01	15	75 000
Pack	Chambre Twin International (01 Personne) (*) + Restauration	01	87	435 000
	Chambre Twin International (02 Personne) (*) + Restauration	01	67	335 000
	Studio (*) + Restauration (Prix en proposition)	01	102	510 000

(*) PP/PN : Prix Par Personne par Nuitée.

Possibilité de cours particulier : langues étrangères, coaching personnel (natation, musculation, combat)

Possibilité de service de blanchisserie en supplément (prix à définir)



Tarification Annuel Hotellerie et Restauration

Tarification Annuel Stagiaire International

Services	Intitulé	Nombre	Montant (€)	Montant (Ar)
Hébergement	Chambre Twin International (01 personne)	180 nuits	5 400	27 000 000
	Chambre Twin International (02 personne)	180 nuits	9 000	45 000 000
	Studio International	180 nuits	11 700	58 500 000
Restauration	Pension complète International	180 jours	4 320	21 600 000
Pack	Frais de scolarité + Hébergement Twin (01 personne) + Restauration	180 jours	22 260	111 300 000
	Frais de scolarité + Hébergement Twin (02 personnes) + Restauration	180 jours	18 660	93 300 000
	Frais de Scolarité + Hébergement Studio International + Restauration	180 jours	24 960	124 800 000

Tarification Formation National (hors Hébergement et hors Restauration)

Formation	Intitulé	Nombre	Montant (€)	Montant (Ar)
Management de l'hôtellerie de la Restauration des Arts Culinaires du Tourisme et de l'Évènementiel	Frais de scolarité annuel	01	6 000	30 000 000
	Equipements	01	600	3 000 000

Possibilité de cours particulier : langues étrangères, coaching personnel (natation, musculation, combat)
Possibilité de service de blanchisserie en supplément (prix à définir)



Contactez-nous

Havila School Analakely

Havila School Ivato

Tél. : +261 38 28 033 51

Whatsapp : + 261 37 76 104 11

Mail : havilaschool@gmail.com