

Hôtellerie / Le vendredi 25 février, a eu lieu à l'auditorium de la bibliothèque nationale au plateau, le lancement des activités du 1er Salon de l'hôtellerie et de l'évènementiel en Côte d'Ivoire

## Lancement du Salon de l'hôtellerie et de l'évènementiel



Selon les panélistes, il y a un manque de compétence chez la plupart des jeunes en quête d'emplois, faute d'expérience.

Hôtel. Le Sho Event week-end-Expo consacre quant à lui deux journées d'exposition et de rencontres à la bibliothèque nationale. Il sera suivi d'un dîner gala le samedi 25 juin 2022.

PÉREZ EPÉE

Dénoté Sho-Event, cet événement est organisé en partenariat avec les entreprises Diaconia. Il a pour thème : « L'insertion des jeunes dans les métiers de l'hôtellerie et de l'évènementiel, adéquation formation emploi ». Lors d'une conférence de presse qui s'est tenue à cet effet, les organisateurs ont dévoilé les objectifs et situé le contexte de l'édition 2022 de cette initiative. Il s'agit de venir en appui au gouvernement ivoirien qui a affiché sa volonté de faire de la Côte d'Ivoire une destination incontournable dans tous les secteurs d'activités. L'objectif principal étant la mise en lumière et la promotion des acteurs et secteurs d'activité de l'hôtellerie et de l'évènementiel. « En tant qu'un projet rassembleur, nous avons tenu à ce que des spécialistes viennent s'exprimer sur toutes les opportunités de carrière relevant du domaine de l'hôtellerie et de l'évènementiel, à travers ce salon. Notamment lors des journées scientifiques à Abidjan et à l'intérieur du pays », a indiqué Pierre Claver Kassi, directeur exécutif du Sho-Event, par ailleurs directeur général des entreprises Diaconia. Il était assisté de deux panélistes : Bationo Benjamin, membre du Comité de la branche professionnelle Tourisme- hôtellerie-restauration (Cbp-Thr), Kinda Mamadou, coordonnateur projet initiative à l'Agence emplois jeune (Aej). « Facteurs de croissance économique, l'hôtellerie et l'évènementiel sont des secteurs pourvoyeur d'emploi. Ils nécessitent une prise en compte et une bonne identification des besoins des acteurs. Notamment à travers un processus d'amélioration de la formation dont le choix de carrière appartient à l'étudiant », ont-ils fait savoir. Au programme de ce salon, des forums, campus et ateliers seront organisés à travers une caravane appelée Le Sho Event tour. Notamment à Adzopé, Korhogo et Bouaké, respectivement les samedis 26 mars, 23 avril et 21 mai 2022, à l'hôtel King Palace, Iris Mont Korhogo et à Ran

Formation en Hôtellerie, Restauration...

## Le METFPA et l'Ecole Ferrandi-Paris s'engagent dans un partenariat



Le ministre de l'Enseignement technique, de la Formation professionnelle et de l'apprentissage, N'guessan Koffi, s'est félicité de l'expertise que l'Ecole française de Gastronomie et de Management hôtelier Ferrandi-Paris va apporter à des établissements ivoiriens formant dans le secteur du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, afin d'en faire des établissements de pointe. Notamment, le Lycée Professionnel hôtelier de la Riviera, le Centre de formation professionnelle de Yamoussoukro et le Lycée Hôtelier en construction à Yamoussoukro. C'était le mardi 22 février 2022 à Abidjan, au terme d'un débriefing avec une délégation de Ferrandi-Paris, numéro 1 de la gastronomie en France, qui a effectué une mission exploratoire en Côte d'Ivoire du 17 au 22 février 2022, afin de faire un état des lieux des infrastructures, des équipements, du personnel et des programmes de formation, en vue d'établir un diagnostic pour l'accompagnement de ces établissements. « Je suis très heureux que FerrandiParis ait accepté de nous accompagner pour faire de ce secteur de la formation un secteur de pointe, un secteur qui va donner des formations de qualité et d'où vont sortir des élèves très compétents, aguerris pour aller sur le marché du travail », a soutenu le ministre N'guessan Koffi. Non sans ajouter qu'il s'agit de développer aussi l'école de la deuxième chance en formant des jeunes qui ont l'hôtellerie, la restauration, etc. comme atouts, pour qu'ils puissent s'installer à leur propre compte et aussi trouver du travail. Pour le ministre ivoirien de

l'Enseignement technique, de la formation professionnelle et de l'apprentissage, l'ambition, c'est de faire en sorte d'avoir des infrastructures adaptées, qui respectent les standards internationaux et offrent des programmes adaptés à l'environnement. Quant au chef de la délégation de Ferrandi Paris, Brian Lemerrier, directeur des projets stratégiques, il a dit que « miser aujourd'hui sur la formation en hôtellerie et restauration, c'est vraiment miser sur l'avenir ». Il a également insisté sur le caractère incontournable du numérique aujourd'hui dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration. « L'école Ferrandi a, à disposition, des contenus numériques de plusieurs dizaines de milliers de pages avec ses partenaires éditeurs en France qu'elle est prête à mettre à la disposition de toute la jeunesse ivoirienne qui a envie de se former à ces métiers. Nous allons aussi pouvoir équiper les centres de ressources d'ordinateurs », a-t-il promis. Dès le mois de septembre prochain, a-t-il annoncé, des actions considérées comme prioritaires par le Ministère seront lancées. Top Management de l'Ecole Française de Gastronomie et de Management, Ferrandi-Paris propose des formations du CAP au Bac+6 préparant aux métiers de la gastronomie et du management hôtelier.

**Info : Apo Group**