



Actualités

Booster le secteur de l'hôtellerie par la formation des jeunes

Dialogue
Des outils pour
créer un emploi

35 Avenue des trois martyrs,
Moungali /Brazzaville
CONGO

+242 22 281 2020
contact@perspectivesavenir.org



PERSPECTIVES D'AVENIR

PERSPECTIVES D'AVENIR
SE QUALIFIEE POUR L'ON 20150 EK MARCHE





Perspectives d'Avenir LE MAG N° 4 - Avril - 2016

LA RESOLUTION DE L'EQUATION DU CHÔMAGE AU CONGO PASSE PAR LA FORMATION QUALIFIANTE

La question de l'emploi est au centre des préoccupations gouvernementales. Une situation d'autant plus préoccupante que l'essentiel de la population congolaise active et jeune est sans qualification requise pour accéder au marché du travail.

Sous l'impulsion du gouvernement, de bonnes initiatives tendant à résorber le chômage urbain commencent à produire des résultats. Qui sont, malheureusement, encore insuffisants pour absorber l'essentiel de la main d'œuvre qualifiée ou non qui est sur le pavé. C'est à cette lancinante question de formation qualifiante que la Fondation « Perspectives d'Avenir » essaye, autant que faire se peut, d'y apporter des approches de solution. Un véritable plan stratégique visant à réduire à une portion congrue la pression du chômage en milieu urbain par la redynamisation des activités, la préservation des emplois existants et la modernisation du secteur informel a été conçu. Une vision qui cadre avec la mission cardinale de la Fondation, notamment la priorisation

du développement du secteur de l'éducation et de la formation professionnelle et qualifiante dans les domaines nécessaires à l'émergence du Congo à l'horizon 2025.

150 jeunes, sélectionnés sur la base d'un profil rigoureux, viennent de subir une formation dans les métiers de l'hôtellerie pendant 25 jours, à Kintélé, sous la direction des experts venus du Maroc, France... Cette formation tombe à point nommé. En effet, le secteur de l'hôtellerie au Congo est en plein essor, mais manque de personnel qualifié pour booster, par effet d'entraînement, le tourisme. La FPA ne détient pas, loin s'en faut, la recette miracle pour atteindre le plein emploi au Congo. Il s'agit d'apporter, dans le cadre de cette formation, des rudiments nécessaires à la professionnalisation du secteur. Car ne dit-on pas vulgairement qu'un professionnel ne chôme pas ? L'émergence du Congo, à l'horizon 2025, est aussi à ce prix !

Pamela Okemba

UNE JEUNESSE QUALIFIÉE POUR UN CONGO EN MARCHÉ



Retrouvez nous sur internet
www.perspectivesavenir.org



SOMMAIRE

Actualités

Page 5 Booster le secteur de l'Hôtellerie par la formation des jeunes

Page 8 Les bénéficiaires témoignent de leur formation

Page 9 Des conditions de formation agréables

Page 10 Zoom

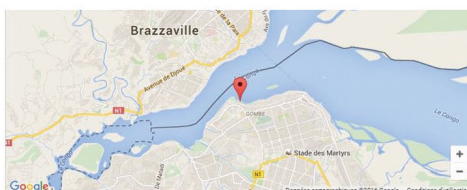
Dialogue

Page 17 Des outils pour créer un emploi



Nous contacter

Centre-Ville
242, Brazzaville
Congo
+242 22 281 2020
contact@perspectivesavenir.org



La Fondation Perspectives d'Avenir valorise le partenariat et se propose de devenir un acteur clé du partenariat public-privé au Congo. Pour la mise en œuvre de son plan stratégique, elle travaille en partenariat avec les pouvoirs publics congolais et avec d'autres acteurs institutionnels publics et privés, nationaux et internationaux.



Ce magazine est élaboré en accord avec la fondation Perspectives d'avenir, et mis en œuvre par la fleur de Lys, Immeuble le Flamboyant Quartier Clairon CONGO, +242068338097 - + 242040421617.
Maquettiste Virginie Pineau - Textes Alphonse Ondongo -Christ. Ndongo - Journaliste Arsène Nette Dajaba - Photos Virginie Pineau - Désiré Loutsono - Francis Kodja



BOOSTER LE SECTEUR DE L'HOTELLERIE PAR LA FORMATION DES JEUNES

Dans la droite ligne de sa vision stratégique qui vise l'éducation et la formation professionnelle qualifiante des jeunes congolais , la Fondation Perspectives d'Avenir vient d'offrir une formation dans les métiers de l'hôtellerie à 150 jeunes.

Ils étaient 2 000 à passer par les fourches caudines des experts chargés de la qualification... 150 jeunes méritants ont été retenus, notamment sur des critères d'âge, de niveau d'études et de situation professionnelle . Ils ont bénéficié, au terme de cette session de formation, d'une qualification dans les métiers de hôtellerie. C'était à l'hôtel La Concorde sis Complexe sportif de Kintélé à Brazzaville.

Une initiative conçue et entièrement financée par la Fondation Perspectives d'Avenir (FPA), qui s'active depuis un moment pour la promotion de l'éducation et de la formation professionnelle qualifiante dans les domaines nécessaires à l'émergence et au développement socio économique du Congo. A la clé, il y a eu 5 métiers au choix : l'accueil et réception, le service, restauration et bar, la boulangerie et pâtisserie, l'hébergement ainsi que la cuisine. « En lançant cette formation dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, la FPA s'inscrit dans le programme du chef de l'Etat. Vous avez noté que le programme sur lequel le Président de la République

vient d'être élu comporte dans son chapitre 4 , un titre très clair et éloquent : préparer les jeunes à l'emploi par la formation qualifiante. La FPA a commencé à jouer sa partition en apportant sa pierre à l'édifice. », a tenu à préciser Abraham Okoko, directeur exécutif de la FPA.

DES BESOINS IMPORTANTS DANS LE SECTEUR DE L'HOTELLERIE AU CONGO.

Il s'agit d'une formation répondant aux normes et aux standings internationaux. Le but étant d'élever les exigences du secteur hôtelier congolais, en plein essor. De l'avis des experts interrogés, cette formation tombe à point nommé, d'autant que les dernières statistiques produites par la direction générale du tourisme indiquent que ce secteur , en pleine croissance- plus de 1000 hôtels offrent leurs services aux clients des principales villes congolaises, souffre d'un manque d'effectifs en personnel qualifié. D'où l'importance de cette session de formation qui va répondre, en partie, à la demande en personnel



qualifié de l'hôtellerie. Le résultat escompté, à court terme, est d'accroître aussi bien leur qualification, employabilité et même leur compétitivité en transmettant à certains de ces jeunes apprenants les connaissances de base dans l'un des métiers de l'hôtellerie à l'affiche. Cette initiative qui repose sur des partenariats nationaux et internationaux tissés par la FPA, notamment avec une vingtaine d'hôtels de référence de la place, n'entend pas simplement former des jeunes, mais aussi garantir leur insertion interprofessionnelle.

«Ce que nous souhaitons aussi c'est qu'à la fin de cette formation vous soyez opérationnels et prêts à travailler », explique l'un des formateurs, Mohamed Jedadi, représentant de Pertia Groupe, venu du Maroc pour la circonstance. « Je voudrais dire aux hôteliers que nous tiendrons une espèce de base de données, et lorsque vous voudriez recruter dans ces différents métiers, vous pourrez vous rapprocher de nous. Notre objectif c'est de former et d'accompagner jusqu'à l'insertion professionnelle, nous essaierons aussi d'assurer les recyclages », a renchéri le directeur exécutif de la Fondation Perspectives d'Avenir.

« Le choix du secteur de l'industrie touristique et de la gastronomie est porteur de vrais espoirs pour notre jeunesse, parce qu'il touche directement l'un des piliers de l'homme et de son bien être social », a reconnu le sous-Préfet du district d'Igné, Armed Zanga, lors de la cérémonie de lancement officiel de cette session de formation le 1er avril.

La FPA jouie également du soutien institutionnel du ministère de l'Environnement et du Tourisme, qui s'est satisfait de cette initiative par la voix du représentant du ministre. « Le tourisme est intimement lié à l'hôtellerie et ne saurait se développer sans établissement et services de qualité car tout développement touristique répond au triptyque déplacement, séjour et motif de séjour. Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration jouent à cet effet un rôle primordial pour assurer un séjour de rêve aux visiteurs. Séjour qui, s'il n'est pas agréable, impacterait négativement le voyage, même si le pays regorge de sites attrayants. Le savoir-faire de l'hôtelier et du restaurateur est déterminant pour amener le visiteur à revenir dans votre pays ou inciter celui-ci à de





potentiels voyageurs à découvrir votre destination », argumente le représentant du ministère de l'environnement et du tourisme.

Au regard des nombreux atouts des secteurs de l'hôtellerie et du tourisme, deux secteurs en plein essor dans notre pays cette formation dans les métiers de l'hôtellerie se justifie. « Le Congo dispose de nombreux atouts sur le plan environnemental pour lui permettre de devenir

l'une de locomotives économiques de la sous-région. Parmi ces avantages nous avons les potentialités touristiques dont le secteur et surtout celui de l'hôtellerie est en plein essor notamment dans les grandes villes comme Brazzaville et Pointe-Noire. Grâce au programme de municipalisation accélérée du gouvernement, le secteur hôtelier dans les autres départements et villes du Congo a aussi connu un véritable développement. » rappelle le directeur exécutif.

D'après les statistiques disponibles, il y avait en 2012 près de 987 établissements hôteliers au Congo dont 405 à Brazzaville et 278 à Pointe-Noire, pour une capacité hôtelière totale de plus de 12 427 lits. Le Congo enregistre annuellement près de 400 000 mouvements internationaux à l'arrivée. A lui seul, l'aéroport de Brazzaville traite un flux passager annuel de 1,2 millions d'usagers. Par ailleurs, plusieurs grands hôtels sont en construction et même ou en projet. Et cela est un indicateur pour le besoin de ressources humaines qualifiées dans ce secteur qui représente un levier important dans le processus de diversification de l'économie congolaise.

La fondation estime que l'émergence du Congo à l'horizon 2025 devrait susciter des opportunités auprès des jeunes

congolais, et le secteur de l'hôtellerie devrait s'arrimer aux établissements de classe mondialement reconnue. C'est pourquoi la FPA s'emploie à mobiliser des partenaires pour mettre en place une grande école d'hôtellerie répondant aux standards internationaux. Une aventure que les responsables de la fondation tiennent à partager avec les hôteliers du Congo.

Les participants vont suivre quelque 200 heures de cours théoriques et pratiques pendant 25 jours à raison de 8 heures de cours par jour. C'est grâce à une équipe des formateurs internationaux venus du Maroc. Un groupe de formateurs complété par Olivia Bumba, chargée de la section cuisine. Congolaise, cette jeune jouit d'une forte expérience enrichie notamment par sa collaboration avec le groupe français Accor suite à son Bac + 6 d'études dans ce domaine passées en France. « En cuisine nous écrivons très peu, donc pas trop de théorie. Nous passons la plupart du temps debout dans les casseroles. D'abord il y a les termes culinaires

à apprendre et qui conduisent à des évaluations chaque semaine. Chacun reçoit un panier et là il faut proposer et parvenir à réaliser un repas assorti d'un dessert. L'enjeu c'est d'amener les jeunes à respecter le timing, les techniques de base des différentes sauces enseignées, la rapidité, l'hygiène, le





respect de l'autre puisque nous travaillons en brigade » explique-t-elle.

Chacune des 5 sections de cette formation tenue et animée par un formateur accueille un maximum de trente élèves âgés de 18 à 35 ans. Heureux de bénéficier d'une telle opportunité, ils s'expriment différemment pour marquer leur joie, mais surtout leur engagement à se rendre utiles dans la société.

LES BENEFICIAIRES TEMOIGNENT DE LEUR FORMATION

Lury Gael, 32 ans titulaire d'une licence en économie a choisi de se former dans la section restauration et service. Il n'est pas tout à fait étranger au métier. « J'entends me former à court terme, puis décrocher des stages, dans le but d'acquérir de l'expérience à moyen terme, et j'entends dans lancer ma propre boîte à long terme ».

Thyze, 28 ans, veut se professionnaliser après avoir appris pendant quelque temps sur le tas. « Ce que j'essaie de tirer de cette formation, c'est le savoir

faire et comment l'appliquer ».

Francis, 24 ans, lui est passionné de pâtisserie et boulangerie. « Au bout de trois jours j'ai tout de suite pris goût ». Pour Nuptia, 25 ans, la cuisine est une passion qu'elle s'est découverte lors des Jeux africains de Brazzaville lorsqu'elle a travaillé pour un restaurateur. « C'est une formation très abordable, intéressante et passionnante. Et d'ailleurs on ne voit même pas le temps passer. J'aimerais défendre mon pays à l'issue de cette formation ».

Cardorel, 30 ans, apprend le métier de l'hébergement. « Les formateurs sont très clairs, la balle est dans notre camp, à nous de saisir l'opportunité et de nous appliquer ».

Quant à Mekchade, 27 ans, elle se voit déjà dans un grand hôtel. « Ce que j'apprécie c'est que grâce à cette formation riche et variée je découvre pleins de choses dans le métier de l'hébergement de service de chambre, la literie, etc. et je remercie le directeur de la Fondation Perspectives d'Avenirs ».



Lury Gael Madingou



Thyze, étudiant à la restauration



Cardorel, étudiant en hébergement



Mlle Mekchade, étudiante en hébergement



DES CONDITIONS DE FORMATION AGREABLES

La plupart de ces jeunes, curieux et passionnés depuis le début de la formation, expriment une soif insaisissable pendant les séances et les Travaux pratiques en dépit d'un rythme assez inhabituel et plutôt intense ; et ils assimilent plutôt bien et assez vite de l'avis des formateurs qui sont unanimes. Et cela est un bon signe.

« Nous avons le matériel qu'il faut, avec une approche par compétence basée sur des évaluations permanentes. Et l'objectif c'est d'amener ces jeunes à savoir s'approprier et mettre en valeur le produit local. Par exemple dans le secteur de la boulangerie qui est largement sous le monopole étranger. Et je peux vous garantir que parmi eux il y en a qui finiront par accéder à des postes d'encadrement comme maître » Explique Laababid Khalid, chargé de la section restauration et service.

L'hébergement regorge le plus grand nombre de novices par rapport au métier a été scindé en deux groupes, l'un pour le matin tandis que le second passe dans l'après-midi. Ici la formatrice, Zahra Idemrane, 24 ans d'expérience, essaye de donner à ces jeunes tout ce qu'elle connaît. C'est pourquoi elle procède par une approche qui consiste par de brefs petits jeux de rôles mais bien élaborés pour aider ses élèves à se mettre dans la peau des différents personnages derrière chaque métier. Une formule plutôt efficace. « La raison pour laquelle on l'a fait c'est pour tous les maîtriser et permettre à tout un chacun de pouvoir s'exprimer en cas de souci et mieux assimiler les notions » explique-t-elle.

La formation qui a effectivement débuté depuis le 29 mars et se déroule dans de très bonnes conditions. Et pour ce faire, la FPA n'a ménagé aucun effort. Des bus ont même été affrétés pour assurer l'escorte

aller-retour des 150 bénéficiaires à partir d'un point de regroupement jusqu'au lieu de la formation.

A la fin de la formation ces jeunes seront placés en stage dans les hôtels et restaurants de la place pour une durée minimum de 3 mois. Ils auront aussi la possibilité s'ils le souhaitent car c'est la politique de la fondation de passer les examens liés au certificat de qualification professionnelle qu'organise le ministère du Tourisme et de l'environnement. La FPA s'engage à accompagner ces jeunes jusqu'à leur insertion professionnelle en leur facilitant le contact avec les entreprises du secteur hôtelier.

Jarod





Le Directeur Exécutif
de la fondation OKOKO ESSAU



De gauche à droite :
Mr Nganga charles DG du tourisme et Mr Amed Dzanga
sous préfet d'ignie



ZOOM



Représentant du ministère



De gauche à droite :
Mr Durel Buesdo journaliste,
Mr Nseke Teddy directeur artistique,
et mademoiselle Dora Nkoula l'assistante du pdg



De gauche à droite :
Mr Patrick Door le dg Radisson Blue Congo,
Mr Mohamed Jadadi, et Mr Niang



Sous Prefet d'Ignié



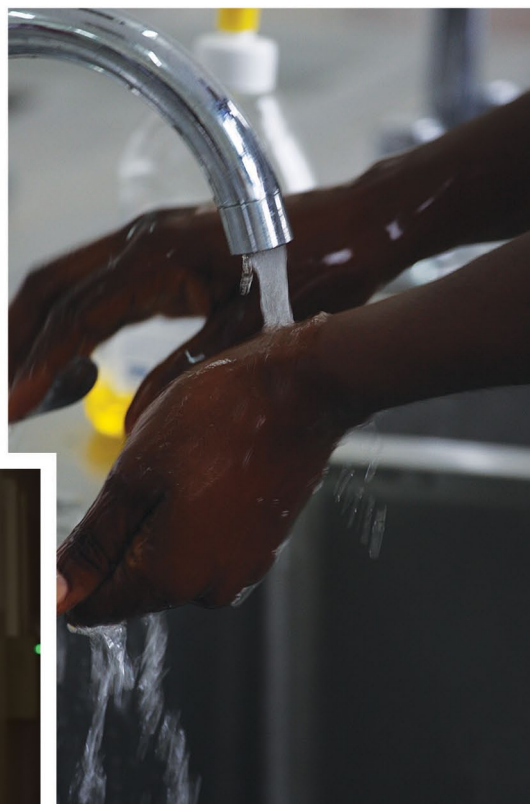
Mr Monsieur Marco
Villa le pdg du groupe Coem



Mr Mohamed Jeddadi
représentant de Pertia Groupe



Mme BUMBA formatrice,
en pleine séance de cuisine



Mme Ntadi Loumpangou Nuptia,
étudiante en cuisine

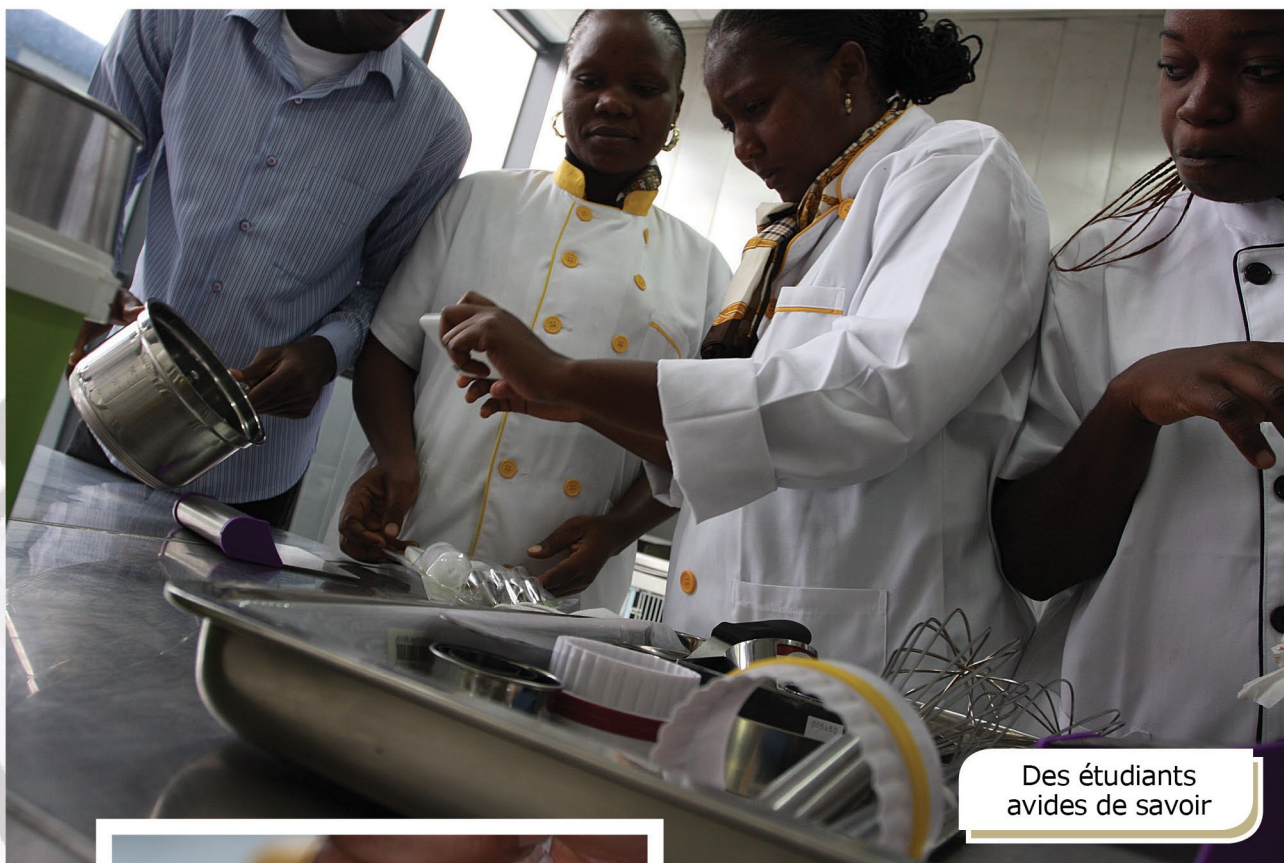


Deux étudiantes
à pied d'oeuvre



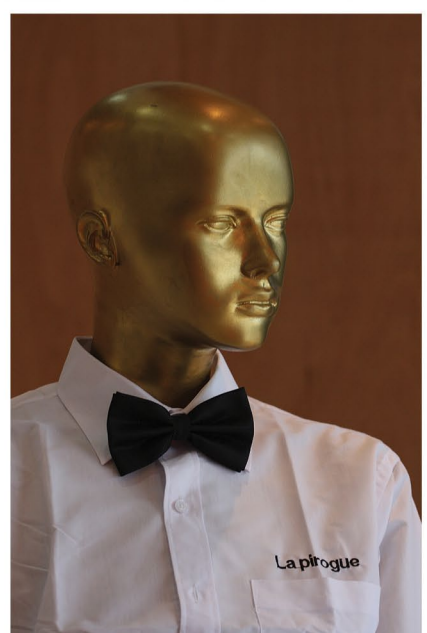


M. Karim, formateur
en pâtisserie





M. Laababib Khalid,
formateur à la restauration





Mme Zahkaidemrane,
formatrice en hébergement





Des outils pour créer un emploi

Faisant de l'insertion socioéconomique des jeunes congolais une de ses préoccupations majeures, la Fondation Perspectives d'Avenir (FPA) a organisé du 22 au 24 février à Brazzaville et à Pointe-Noire des « dialogues sur l'entrepreneuriat des jeunes ». C'étaient de véritables formations sur l'entrepreneuriat.

Ces dialogues sur l'entrepreneuriat des jeunes se sont inscrits dans le cadre du lancement des activités de la FPA qui ont débuté le 12 février dernier avec l'inauguration du nouveau siège de la Fondation sis à Brazzaville, au quartier Mounkali, dans l'arrondissement du même nom. Ils ont été ouverts à Brazzaville par la ministre congolaise de l'artisanat et des PME, Adélaïde MOUNGANY. Les tra-

vaux ont été clôturés à Pointe-Noire par le ministre congolais de l'enseignement primaire et secondaire, chargé de l'alphabétisation, Anatole COLLINET MAKOSSO. En présence du président de la FPA, Denis Christel SASSOU-NGUESSO, du directeur Abraham OKOKO et d'autres hautes personnalités dont Rekia MADOUGOU, ancienne ministre béninoise de l'artisanat. A Brazzaville comme à Pointe-Noire, ce



sont plus de 700 jeunes qui ont répondu à ce rendez-vous du donner et du recevoir.

A en croire les organisateurs, il a été question de sensibiliser les jeunes sur la mise en place par la FPA du Fonds d'Appui à la Promotion de l'Entrepreneuriat des Jeunes (FAPEJ). Si le FAPEJ ne peut pour l'instant être considéré comme une panacée à la lancinante question de l'insertion socioéconomique des jeunes congolais, il constitue néanmoins une des voies à explorer à l'heure où le Congo fait face à un chômage de masse qui plombe fortement sa jeunesse.

Mais, l'accès au FAPEJ est assujéti au respect d'un certain nombre de conditions. Il faut par exemple être porteur de projet pour prétendre bénéficier du FAPEJ. C'est pourquoi, au cours de ces dialogues il aura été question de sensibiliser les jeunes entre autres, sur la méthodologie qui permet de passer de l'idée à la mise en œuvre effective du projet; sur les mécanismes d'accompagnement à la création d'entreprises : les structures d'appui et de financement et sur les grandes lignes du Fonds d'Appui à la Promotion de l'Entrepreneuriat des Jeunes.

Des objectifs atteints au terme de plusieurs exposés développés par des experts et des hommes d'affaires. Aux jeunes de s'approprier le FAPEJ.







Bleu Azur

La Fleur de Lys

- Organisation et décoration de mariage
- Organisation anniversaire, baptême ...
 - Formules mariages
 - Décoration événementielle
 - Location décorations

Immeuble le Flamboyant
Quartier Clairon

Téléphone: 00 242 06 833 80 97
00 242 04 042 16 17
00 336 05 90 35 60

Email: lafleurdelys2014@gmail.com
www.lafleurdelys.org

la Fleur de lys
au coeur
de l'événement !!!



Le réseau de destinations **THE NETWORK**

Le réseau s'agrandit. De nouvelles destinations viennent s'ajouter aux villes de Pointe-Noire, Ollombo, Douala, Cotonou, Kinshasa, Libreville, Paris, Dubaï.

The network is expanding. New destinations are being added to Pointe-Noire, Ollombo, Douala, Cotonou, Kinshasa, Libreville, Paris and Dubai.

LE HUB DE BRAZZAVILLE EN PLEIN ENVOL



Brazzaville

Pointe-Noire

Bamako

Ollombo

Kinshasa

Douala

Cotonou

Libreville

Dakar

Dubaï

Bruxelles

Paris

Beyrouth

BIENTÔT

Yaoundé

Abidjan

Ouessou

Bangui

N'Djamena



Boulevard Denis-Sassou-N'Guesso
En face de l'aéroport Maya-Maya
Brazzaville, République du Congo
www.flyecair.com