



L'opportunité de former ton équipe

Sais-tu que, chaque jour, à Madagascar, des établissements perdent des clients et voient leur réputation se dégrader ?

Ce n'est pas à cause de leurs prix, ni de la qualité de leurs chambres. Souvent, c'est à cause de quelques détails : un accueil froid à la réception, une erreur lors de la prise de commande, une chambre mal nettoyée.

Lorsqu'un client étranger entre dans ton établissement, il se fait une opinion en moins de 30 secondes.

Habitué aux standards des hôtels internationaux, il remarque immédiatement ce qui fait la différence : une posture rigide, un vocabulaire inadapté, un service saccadé...

Il ne se plaindra pas forcément. Il ne reviendra tout simplement pas.

Et il laissera peut-être un avis mitigé sur TripAdvisor.

Pourtant, ces lacunes peuvent être corrigées en seulement quelques heures de formation ciblée.

Cette année, avec MH Academy, MH Consultant lance des formations courtes d'initiation à l'hôtellerie-restauration, conçues selon les standards internationaux, à **un tarif exceptionnel**.

Nos modules répondent précisément à un besoin urgent : pas de longue formation diplômante difficile à financer, pas de mois d'absence à gérer.

Juste l'essentiel : une formation concrète, pratique, dispensée par des experts du secteur, pour élever immédiatement le niveau de tes équipes.



Une telle opportunité est rare.

Pourquoi ?

- Tarif accessible : **50 000 Ar par module, pour une formation** de haut niveau à portée de main
- Formateurs experts : des professionnels terrains reconnus à Madagascar et à l'international
- Modules courts : allant de 2 h à 20 h, pour maîtriser rapidement les fondamentaux de ton métier
- Format 100 % présentiel : de 13h00 à 15h00 ou de 15h00 à 17h00
- 80 % de cas pratiques : pour acquérir des compétences applicables dès le lendemain
- Petits groupes : 15 participants maximum pour un accompagnement personnalisé
- Attestation : une attestation délivrée à la fin de chaque module si suivi intégralement

C'est le moment d'offrir à ton équipe ou aux talents que tu souhaites former un véritable bagage professionnel en seulement quelques jours.

Découvre ci-dessous le calendrier de chaque module.

 Nos prochaines formations 				
MODULES - MAI	DATES	DURÉE	PUBLIC CIBLE	PRIX
Hygiène & Sécurité en Cuisine (HACCP)	07 au 21 mai 2026	10 sessions de 2H	Cuisiniers, chefs, directeurs	50 000 Ar
Connaissance des Vins	26 & 28 mai 2026	8 sessions de 2H	Sommeliers, serveurs, maîtres d'hôtel	50 000 Ar
Technique de Vente en Restauration	29 mai 2026	1 session de 4H	Serveurs, directeurs, équipes commerciales	50 000 Ar
MODULES - MAI/JUIN	DATES	DURÉE	PUBLIC CIBLE	PRIX
Le Métier de Gouvernante	07 mai au 18 juin 2026	8 sessions de 2H	Femmes de chambre, agents d'étage, gouvernantes	50 000 Ar
Anglais Hôtelier	15 mai au 19 juin 2026	11 sessions de 2H	Tout personnel en contact client, niveau intermédiaire	50 000 Ar
MODULES - JUIN	DATES	DURÉE	PUBLIC CIBLE	PRIX
Service en Salle	01 au 04 juin 2026	4 sessions de 2H	Serveurs, commis, chefs de rang	50 000 Ar
Réception & Conciergerie	05 au 19 juin 2026	6 sessions de 2H	Réceptionnistes, agents d'accueil, concierges	50 000 Ar
Français Hôtelier	04 au 24 juin 2026	8 sessions de 2H	Personnel francophone en contact client	50 000 Ar

Les inscriptions sont ouvertes dès maintenant.

Places limitées à 15 participants. Premier inscrit, premier servi.

📍 Lieu : Près VE 25 C, Volosarika Ambanidia

☎ Téléphone : 032 03 939 20 / 038 04 939 20

💬 WhatsApp : 032 03 939 20

✉ E-mail : info@mada-hotels-consultant.com

Retrouve-nous sur les réseaux sociaux :

Facebook / Instagram : Madagascar Hospitality Academy

LinkedIn : Madagascar Hospitality Academy - MHA