Lancement du programme de formation dans le tourisme

Le Ministre du Tourisme et de l'Artisanat, Habib Ammar, a donné aujourd'hui, à l'Institut de Sidi Dhrif, le signal de départ du **programme de recyclage** de **1250 employés** du secteur (hôtellerie, agences de voyages et guides touristiques).

Ce programme, mis en place avec la coopération allemande **GIZ**, durera deux mois et pourrait se prolonger pour intégrer un plus grand nombre d'employés. Il s'inscrit, a précisé Habib Ammar, dans le cadre de la préparation de la **reprise** du secteur, laquelle fait l'objet actuellement d'intenses échanges avec les professionnels pour en définir les axes prioritaires.

Concernant l'**hébergement alternatif**, objet de polémiques ces derniers temps, le Ministre a confirmé que le projet de réaménagement du cadre juridique de ces hébergements est en cours par une commission qui lui est dédiée, et dont les propositions seront soumises à l'ensemble des intervenants d'ici le mois d'avril.

Nouveau DG à la Formation

Ahmed Djemel est le nouveau Directeur Général de l'Agence de Formation aux Métiers du Tourisme.

Après plusieurs mois de vacance de la Direction générale de l'Agence de Formation aux Métiers du Tourisme, le choix du Ministre du Tourisme et de l'Artisanat, Mohamed Ali Toumi, s'est porté sur Ahmed Djemel.

Le nouveau Directeur Général est un haut cadre du CENAFFIF (Centre national de formation des formateurs et d'ingénierie de formation) qui a accumulé une grande expérience dans le domaine, dont une mission de détachement au sein de l'ONTT en tant que Directeur Central du Développement des compétences professionnelles et de la qualité (mars 2008 à avril 2011).

M. Djemel est natif de Hammam Lif (1968) et père de deux enfants.

On reparle de formation…

On reparle de la formation hôtelière à l'occasion d'un stage animé par le champion du monde de pâtisserie Pascal Molines, au début de ce mois à Hammamet.

Le cabinet Formhotel vient d'organiser un stage de formation de 6 jours au Centre de formation touristique Kerkouane de Hammamet. Ce stage était animé par Pascal Molines, champion du monde de pâtisserie et longtemps président du comité de sélection du concours Bocuse d'Or. Il s'adressait aux chefs pâtissiers de nombreux hôtels de Tunis, Hammamet, Djerba et Mahdia.

Le stage a permis de réaliser des recettes françaises réinterprétées avec des ingrédients locaux : Boule de baba au thé à la menthe, le Fraise-Jasmin, Riz au lait aux parfums d'orient, Crème brûlée safran chocolat, Verrine de pommes à la fleur d'oranger, Verrine de tomates à la fraise et citron confit (avec une ganache à l'huile d'olive Tunisienne Bio !).

Il a aussi été l'occasion d'évoquer différents sujets avec les intervenants : la reprise de la demande en formation, la nouvelle Agence de Formation aux Métiers du Tourisme… *(voir les interviews).*

Rappelons par ailleurs que l'Agence de Formation aux Métiers du Tourisme a été créée en juin 2017 et que l'objectif de l'actuel Plan de développement du Tourisme est de parvenir à 800 diplômés des centres de formation par an, contre 427 en 2017.

En vidéos :

Pascal Molines (champion du monde de pâtisserie) :
à propos du stage de formation

Olfa Ben Haha-Majoul (cabinet Formhotel) :
la reprise de la demande en formation de la part des hôtels

Lassad Jlidi (directeur du Centre de formation touristique Kerkouane) :
le nouveau mode de fonctionnement des écoles de formation
depuis la création de l'Agence de Formation aux Métiers du Tourisme

Nabil Barcous (professeur de pâtisserie
et vice-président de l'ATPAC, Association tunisienne des professionnels de l'art culinaire) :
les pâtissiers et la situation de leur métier
