FORMATION DE HAUT NIVEAU EN MICRO-INDUSTRIE ET TOURISME ENTREPRENEURIAL AU GHANA

N.B : Les cours sont dispensés exclusivement en langue française

DU 25 AU 31 MAI

AVANT-PROPOS

Cette formation sera pour chaque apprenant, une opportunité et un grand élan de lancement qui leur permettra de maitriser les secteurs clés de la micro-industrie.

Jusqu'ici, la micro-industrie est un secteur qui profite à tout le monde, sauf nous Africains.

Il est donc temps pour nous de prendre les choses en main et réclamer notre part du gâteau.

C'est donc à juste titre que s'inscrit cette formation de haut niveau, qui vous permettra d'acquérir des connaissances sur plusieurs domaines qui sont entre autres :

- Chocolaterie
- Compléments alimentaires
- Aliments pour bébé
- Agro-alimentaires
- Additifs alimentaires
- Oléagineux
- Charcuterie
- Fromagerie
- Brasseries.

Pour ne citer que ceux-ci.

Après cette formation, vous serez outillé pour créer votre propre entreprise dans le domaine de la micro-industrie, et de vous positionner en tant qu'entrepreneur fort et puissant.

Par la suite un tourisme entrepreneurial sera effectué, pour découvrir des marchés, et les niches d'investissements.

Aussi, nous irons à la rencontre des entrepreneurs et commerçants ghanéens afin d'apprendre de leur technique de vente, de fabrication, de négociation, ainsi que leur culture, leur savoir-faire et leurs points forts

Tout ceci dans le but de calquer leur modèle de réussite et l'adapter dans notre écosystème, afin de nous implanter sur nos marchés locaux, et internationaux.

Enfin, nous visiterons les grands sites touristiques et historiques du Ghana

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

PRÉREQUIS

Notre pédagogie se veut accessible et ne nécessite aucune connaissance en amont.

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

Cette formation vous permettra d'acquérir des connaissances dans :

- Le Développement de la culture Industrielle et entrepreneuriale
- Les Stratégies marketing de lancement de produits
- L'étude du CODEX ALIMENTARIUS
- Les techniques de transformation de la poudre de cacao
- Le Développement des stratégies de fabrication de la pâte à tartiner au chocolat duo
- Les Technique de fabrication du chocolat à croquer, Chocolat Blanc, Noir, au Lait et corsé
- Les techniques de fabrication de boissons instantanées au chocolat
- Les Stratégies de montage de sa chocolaterie en mode micro industrie
- Les Stratégies de choix des produits et des ingrédients dans le secteur de la chocolaterie, des conserves, et agro-alimentaires
- Les techniques de fabrication des pates alimentaire et aliments pour bébé
- Les techniques de fabrication des compléments alimentaires
- La fabrication des gélules
- La fabrication des comprimés
- La fabrication des conservateurs naturels
- Les méthodes de conservations naturelles des légumes, viandes, etc.
- La fabrication des antioxydants
- La fabrication des colorants naturels
- Les techniques de fabrication des colorants naturels

La formation se déroulera comme suit

- 2 jours de Théorie (lundi et mardi)
- 2 jours de pratique des formateurs et apprenants (mercredi et jeudi)
- 1 jour de pratique entièrement par les apprenants (vendredi)
- 1 journée de tourisme (samedi)

START UP ANE
AGENCE NATIONALE DES NOUVEAUX ENTREPRENEURS

Votre Salle de cours
Entièrement équipée pour une formation de qualité

CIRCUIT TOURISTIQUE

En vue de bien s'imprégner des habitudes de vies des Ghanéens, le petit déjeuner sera pris à la ***Ghanéenne "Street Food***". Et les sites suivants seront par la suite visités :

1 - **Osu Castle** (fort construit par les hollandais en 1652 pour la vente des esclaves)

2 – **Kwame Nkrumah park** (la Tombe et le Musée de Kwame Nkruma)

3 - **James Town (**phare de 28 mètres construit à l'origine en 1871)

4 - **Independence square (**monuments à la lutte pour l'indépendance du Ghana)

5 – **Dubois House (**La maison où il a vécu W.E.B. DuBois le père du panafricanisme)

6 – **Makola market** (plus grand marché de l'Afrique de l'ouest)

7-**Art center** (marché des arts)

8 - visite des entreprises et rencontre avec les entrepreneurs micro-Industriels Ghanéens (en cours de négociation).

Dans l'après-midi, le Déjeuner se prendra au restaurant la Ghanéenne, situé au marché des équipements électroniques à "***ODOW RISE***".

En soirée on visitera des lieux de réjouissances afin de suivre la musique typique Ghanéenne dite « ***LIVE BAND » à THE PLACE*** et le diner se prendra sur place à la façon Ghanéenne.

NB : Durant toute la durée du séjour au Ghana, un bus sera mis à la disposition des apprenants afin qu'ils puissent aisément effectuer leurs déplacements.

CONTENU PEDAGOGIQUE

Notre pédagogie se veut structurante et inspirante : 50% de théorie et 50% de pratique

CRITERES DE PARTICIPATION

La participation à la formation est ouverte à toute personne s'étant acquitté au préalable de ses frais d'inscription et de formation.

TARIFS

-Inscription/réservation .....50 000 FCFA
-Frais de formation……889 500 FCFA

MODALITES DE PAYEMENT

- Par transfert d'argent aux informations ci-dessous

  Express Union, Western union, Ria, Money gram
  Nom : NGOUAMOU
  Prénoms : GAMALIEL HERMANN
  Tel : 00237658750434
  A Douala au Cameroun

- En cash dans les locaux de StartupAne Douala

QUELQUES PHOTOS DE NOS PRECEDENTES FORMATIONS : FORMATION EN CHOCOLATERIE D'ABIDJAN DU 29-31 OCTOBRE 2018

Formation en Chocolaterie en Côte d'Ivoire : Remise des attestations aux participants en juillet 2018

Formation en chocolaterie de Bobo-Dioulasso Au Burkina Faso. Le promoteur ayant déjà son produit sur le marché au nom de « Faso choco »

Formation en chocolaterie au siège StartupAne douala

Produits finis en chocolaterie : chocolat blanc et chocolat noir après démoulage

PLANNIFICATION DE LA FORMATION

DIMANCHE 24 MAI
Arrivée des participants
Accueil des participants par l'équipe StartupAne GHANA
RENCONTRE ET DINER DE BIENVENU A L'HÔTEL LABADI BEACH

1ère JOURNEE

PHASE THEORIQUE

LUNDI 25 MAI	
MATIN	
08H00 – 9H30 PETIT DEJEUNER	**09h30 – 12h30** **CULTRE ENTREPRENEURIALE** -Motivation, développer le mental des grands entrepreneurs -Développer son leadership -Comment avoir des idées innovantes d'entreprise -Communiquer avec ses clients et ses partenaires -Gérer son espace de travail
APRES MIDI	
12H30-13H30 PAUSE DEJEUNER	**13H30 -16H00** **STRATEGIES MARKETING ET DE VENTE** -Caractéristique et lancement d'une Start-up -Comment lancer un produit -Comment vendre un produit avant de l'avoir fabriqué
16h00-16h30 **Pause-café**	**16h30 – 19h00** ***(Suite)*** -Comment assurer la survie de son produit ou de son service après lancement -Comment faire une étude de marche -Comment fixer mes prix et surveiller mes concurrents
SOIR	
DINER 19H30	

2ème JOURNEE
PHASE THEORIQUE

MARDI 26 MAI		
MATIN		
	09H30 – 12H30	
08H00 – 9H30 PETIT DEJEUNER	**SECTION 1 : CHOCOLATERIE** Etudes des différentes méthodes de fabrication : - de pâte à tartiner au chocolat - des boissons instantanées au chocolat - du chocolat à croquer (chocolat blanc, noir, corsé et au lait)	**SECTION 2 : AGRO-ALIMENTAIRE** Etudes des différentes méthodes de fabrication de : - des pâtes alimentaires (spaghettis) -des colorants naturels - des conservateurs naturels des aliments -des aliments pour bébé -des confitures -du saucisson
APRES MIDI		
12H30-13H30 PAUSE DEJEUNER	**13H30 -16H00** **SECTION 3 : LES CONSERVES** Etudes des différentes méthodes de : -fabrication des conserves - rôles de chaque ingrédient -comment prolonger la durée de vie d'un produit Conservation chimique (non toxique) et naturelle	
16h00-16h30 PAUSE-CAFE	**16h30-19h00** **SECTION 4 : BRASSERIES et domaine hautement rentable** **(Pour des raisons de stratégies cette catégorie ne peut être dévoilé ici elle le sera uniquement durant la formation)**	
SOIR		
DINER 19H30		

Conservation Naturelle des Légumes par StartupAne

3ème JOURNEE
PHASE PRATIQUE DES FORMATEURS ET APPRENANTS

MERCREDI 27 MAI	
MATIN	
08H00 – 9H30 PETIT DEJEUNER	**09H30 – 12H30** -Oléagineux -chocolaterie
APRES MIDI	
12H30-13H30 PAUSE DEJEUNER	**13H30 -19H00** -compléments alimentaires -aliments pour bébé
SOIR	
DINER 19H30	

4ème JOURNEE
PHASE PRATIQUE DES FORMATEURS ET APPRENANTS

JEUDI 28 MAI	
MATIN	
08H00 – 9H30 PETIT DEJEUNER	**09H30 – 12H30** -Agro-alimentaires -additifs alimentaires
APRES MIDI	
12H30-13H30 PAUSE DEJEUNER	**13H30 -16H00** -Charcuterie -Fromagerie -Brasseries
SOIR	
DINER 19H30	

Boissons chaude au chocolat made by StartupAne

Pâte à tartiner au chocolat par StartupAne

5ème JOURNEE
PHASE PRATIQUE DES APPRENANTS

VENDREDI 29 MAI				
MATIN				
08H00 – 9H30 PETIT DEJEUNER	**09H30 – 12H30**			
	GROUPE A Chocolaterie	**GROUPE B** Compléments alimentaires-	**GROUPE C** Aliments pour bébé	**GROUPE D** Agro-alimentaires
APRES MIDI				
12H30-13H30 PAUSE DEJEUNER	**13H30 -19H00**			
	GROUPE A Additifs alimentaires	**GROUPE B** oléagineux	**GROUPE C** charcuterie	**GROUPE D** fromagerie
DINER 20H				

6ème JOURNEE
TOURISME

SAMEDI 30 MAI	
MATIN	
08H00 – 9H30 PETIT DEJEUNER	**09H30 – 11H30** **DEGUSTATION DES PRODUITS FABRIQUES PAR LES APPRENANTS ET REMISE DES PARCHEMINS**
DÈS 11H30 **Depart Tourisme**	
DINER D'AUREVOIR 20H00	

LES FORMATEURS

Coach Ben
Promoteur **d'ALLIANCE GULF. CO., LTD** (Société de Négoce et de Représentation) créée en 2005 à Dubaï
Chocolatier, Conférencier international, Formateur en Entrepreneuriat, Industriel.
Responsable de la
« **STARTUP D'ACCOMPAGNEMENT DES NOUVEAUX ENTREPRENEURS** »
Promoteur du fast-food « **PETIT BONHEUR BIO**»
Promoteur de la société nigérienne « **SAVEURS DU SAHEL**»
Promoteur en construction d'une chocolaterie **« GOLD SEED »**
Promoteur du réseau télécom « **FREE NETWORK** »
Promoteur des compléments alimentaires « **B2-LIFE** »
https://www.linkedin.com/in/ben-aly/
www.startupane.com

Marc Aurèle D. DEGLA Spécialiste de Management, Marketing, d'entrepreneuriat, de Leadership et de RH; est un MBA.

CEO FOUNDER de plusieurs entreprises dont MLCC SARL, il est un consultant formateur, head coach.

Sa passion l'a amené à concevoir une série de programme d'accompagnement des Startup et PME comme BOOSTER PRO, BEPERFORMED et le PFCIE 1.0 qui est un programme révolutionnaire d'Intelligence Émotionnelle qui prône une attitude de joie et de bien-être.

FACTURATION ET OPTIONS

Inscriptions 50 000 FCFA (non remboursable)
Frais de formation 889 500 FCFA

Date limite de paiement des frais d'inscriptions le 1er Mai

Date limite de paiement des frais de formation le 15 Mai

FORMULE PRESTIGE(F2) **(F1 + 150 000)** **889 500 FCFA***	Frais pédagogique
	Matériels didactique
	Documents numériques
	Clé USB + vidéos pédagogiques
	Supports de cours
	Transport Arrivée : Aéroport-lieu d'hébergement Retour : lieu d'hébergement - Aéroport
	Hébergement Prise en charge du 24 Mai midi - 31 Mai midi
	Tourisme
	Petit déjeuner
	Pause-café
	Diner

**payement en tranches possible*

*** l'accompagnement ne consiste pas à un financement de notre part.*

NB : La prise en charge des participants est faite dès leur arrivée à Accra, du dimanche 24 Mai, jusqu'à la date de leur départ dimanche le 31Mai

DES LIEUX PRÊTS À VOUS ACCUEILLIR

Des hôtels étoilés pour un séjour de qualité

Des chambres luxueuses pour un repos bien mérité

Une restauration adaptée pour régaler vos papilles

INFORMATIONS UTILES

Restauration : La restauration sera assurée par l'hôtel Best western plus www.bestwesternplusaccra.com

Tourisme : Les participants sollicitant visiter d'autres sites touristiques au Ghana, peuvent le faire via l'agence DIJO AGENCY (www.dijoagency.com).

Hébergement : ceux souhaitant un lieu d'hébergement autre que le nôtre, seront remboursés une fois au Ghana à la hauteur du prix de notre hébergement.

- **HOTEL PALMA SPINTEX** : Spintex Rd Community 18 Junction Opposite ICGC Calvary Temple, Accra 10000 Ghana (situé à 10 minutes par voiture du lieu de formation)
- **HOTEL LABADI BEACH** : 1 Labadi By-Pass Labadi Beach Hotel, Trade Fair, Accra 70200 Ghana (situé à 20 minutes par voiture du lieu de formation) https://labadi-beach.accra-hotels-gh.com/fr/
- **LA PALM ROYAL BEACH HOTEL:** Bypass, 1 Labadi Road, Accra, Ghana https://www.lapalmroyalbeachhotel.com/
- **HOTEL RAMADA RESORT ACCRA COCO BEAC** Awi Koonaa Street, Accra, Ghana https://destinia.fr/h/h277158-hotel-ramada-resort-accra-coco-beach

Adresses utiles

START UP
ACCOMPAGNEMENT DES NOUVEAUX ENTREPRENEURS

- **QUELQUES COMPAGNIES AERIENNES QUI DESERVENT LE GHANA**
-

Asky Airlines : https://www.flyasky.com/
Rwanda Air : https://www.rwandair.com
Air cote d'ivoire : https://www.aircotedivoire.com/

SITES OFFICIELS DU GHANA

Site de l'immigration du Ghana : http://www.gis.gov.gh/

NOS CONTACTS

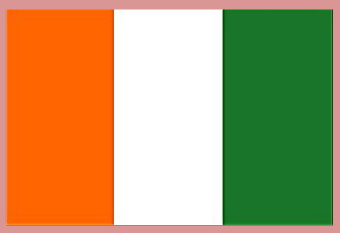
ORGANISATEUR

STARTUPANE CAMEROUN

Tél: **+227 80 35 80 84 /** +237 698684597 / +237 671245535
startupane1@gmail.com
Maképé Douala, à 100 m du carrefour Happy sports à droite en allant au parcours Vita. Immeuble LA VIE ZOE, Porte 201

STARTUPANE GHANA
Tél : **+233 570 612 343** / +233 503 943 494
125 Labotey street- Spintex road
Accra, Ghana

STARTUPANE NIGER
Tél : **+227 80 35 80 84** / +227 94632279
+227 91 69 58 06 / +227 97 63 98 80
Rond-point terrain musulman
Ex immeuble Caisse nationale d'Epargne,
Niamey, Niger



STARTUPANE COTE IVOIRE
Tél : +225 2200426 / +225 88303990
Domicilier à BAMADH & CO.
Riviera palmerais juste après socoprix

STARTUPANE GABON
Tél: +24177452120
Karl Elvis NSUMBU MBA
karleph@yandex.com
Libreville, Cité Damas