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

*NB: Les cours sont dispensés exclusivement en langue française*

## Du 21 – 28 Février 2021

# 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 à 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 de 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**

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 Techniques de fabrication du chocolat à croquer, Chocolat Blanc, Noir, au Lait et corsé
- Les techniques de fabrication des 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 exclusivement par les apprenants (vendredi)
- 1 jour de tourisme (samedi)

***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 (**monument 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 acquittée au préalable de ses frais d'inscription et de formation.

ACCOMPAGNEMENT DES NOUVEAUX ENTREPRENEURS

**TARIFS**

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

**MODALITES DE PAYEMENT**

- Par transfert d'argent, *Express Union, Western union, Ria, Money gram*

- En cash dans les locaux de StartupAne Douala

## QUELQUES PHOTOS DE NOS PRECEDENTES FORMATIONS EN CHOCOLATERIE

***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 |
|---|
| **Arrivée des participants** |
| Accueil des participants par l'équipe StartupAne GHANA |
| **RENCONTRE ET DINER DE BIENVENU A L'HÔTEL LABADI BEACH** |

## PHASE THEORIQUE

| 1ère JOURNEE | |
|---|---|
| **MATIN** | |
| **08H00 – 9H30**<br>PETIT DEJEUNER | **09h30 – 12h30**<br>**CULTRE ENTREPRENEURIALE**<br>-Motivation, développer le mental des grands entrepreneurs<br>-Développer son leadership<br>-Comment avoir des idées innovantes d'entreprise<br>-Communiquer avec ses clients et ses partenaires<br>-Gérer son espace de travail |
| **APRES MIDI** | |
| **12H30-13H30**<br>PAUSE DEJEUNER | **13H30 -16H00**<br>**STRATEGIES MARKETING ET DE VENTE**<br>-Caractéristique et lancement d'une Start-up<br>-Comment lancer un produit<br>-Comment vendre un produit avant de l'avoir fabriqué |
| **16h00-16h30**<br>**Pause-café** | **16h30 – 19h00**<br>***(Suite)***<br>-Comment assurer la survie de son produit ou de son service après lancement<br>-Comment faire une étude de marche<br>-Comment fixer mes prix et surveiller mes concurrents |
| **SOIR** | |
| **DINER 19H30** | |

# PHASE THEORIQUE

| 2ème JOURNEE | | |
|---|---|---|
| **MATIN** | | |
| | **09H30 – 12H30** | |
| **08H00 – 9H30**<br>PETIT DEJEUNER | **SECTION 1 : CHOCOLATERIE**<br>Etudes des différentes méthodes de fabrication :<br>- de pâte à tartiner au chocolat<br>- des boissons instantanées au chocolat<br>- du chocolat à croquer (chocolat blanc, noir, corsé et au lait) | **SECTION 2 : AGRO-ALIMENTAIRE**<br>Etudes des différentes méthodes de fabrication de :<br>- des pâtes alimentaires (spaghettis)<br>-des colorants naturels<br>- des conservateurs naturels des aliments<br>-des aliments pour bébé<br>-des confitures<br>-du saucisson |
| **APRES MIDI** | | |
| **12H30-13H30**<br>PAUSE DEJEUNER | **13H30 -16H00**<br>**SECTION 3 : LES CONSERVES**<br>Etudes des différentes méthodes de :<br>-fabrication des conserves<br>- rôles de chaque ingrédient<br>-comment prolonger la durée de vie d'un produit<br>Conservation chimique (non toxique) et naturelle | |
| **16h00-16h30**<br>PAUSE-CAFE | **16h30-19h00**<br>**SECTION 4 : BRASSERIES et domaine hautement rentable**<br>**(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

# PHASE PRATIQUE DES FORMATEURS ET APPRENANTS

| 3ème JOURNEE | |
|---|---|
| **MATIN** | |
| **08H00 – 9H30**<br>PETIT DEJEUNER | **09H30 – 12H30**<br>-Oléagineux<br>-chocolaterie |
| **APRES MIDI** | |
| **12H30-13H30**<br>PAUSE DEJEUNER | **13H30 -19H00**<br>-compléments alimentaires<br>-aliments pour bébé |
| **SOIR** | |
| **DINER 19H30** | |

***Gélules et Comprimés de spiruline (B2-Life)***
***Made by StartupAne***

# PHASE PRATIQUE DES FORMATEURS ET APPRENANTS

| 4ème JOURNEE | |
|---|---|
| **MATIN** | |
| **08H00 – 9H30**<br>PETIT DEJEUNER | **09H30 – 12H30**<br>-Agro-alimentaires<br>-additifs alimentaires |
| **APRES MIDI** | |
| **12H30-13H30**<br>PAUSE DEJEUNER | **13H30 -16H00**<br>-Charcuterie<br>-Fromagerie<br>-Brasseries |
| **SOIR** | |
| **DINER 19H30** | |

***Boissons chaude au chocolat (Daily Choco)***
***Made by StartupAne***

***Pâte à tartiner au chocolat (Happy Choco)***
***produite par StartupAne***

# PHASE PRATIQUE DES APPRENANTS

| 5ème JOURNEE | | | | |
|---|---|---|---|---|
| MATIN | | | | |
| 08H00 – 9H30<br>PETIT DEJEUNER | 09H30 – 12H30 | | | |
| | GROUPE A<br>Chocolaterie | GROUPE B<br>Compléments alimentaires- | GROUPE C<br>Aliments pour bébé | GROUPE D<br>Agro-alimentaires |
| APRES MIDI | | | | |
| 12H30-13H30<br>PAUSE DEJEUNER | 13H30 -19H00 | | | |
| | GROUPE A<br>Additifs alimentaires | GROUPE B<br>oléagineux | GROUPE C<br>charcuterie | GROUPE D<br>fromagerie |
| DINER 20H | | | | |

## TOURISME

| 6ème JOURNEE | |
|---|---|
| MATIN | |
| 08H00 – 9H30<br>PETIT DEJEUNER | 09H30 – 11H30<br>DEGUSTATION DES PRODUITS FABRIQUES PAR LES APPRENANTS ET REMISE DES PARCHEMINS |
| DÈS 11H30<br>**Depart Tourisme** | |
| **DINER D'AUREVOIR 20H00** | |

| 7 ième JOURNEE |
|---|
| Départ des Participants |

# 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** »
www.b2life.net

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

## Inscription 50 000 FCFA « 77€ » (non remboursable)
## Frais de formation 889 500 FCFA « 1356€ »

**Date limite de paiement des frais d'inscription le 1er Février**

**Date limite de paiement des frais de formation le 15 Février**

***Tous les « Renac » bénéficieront d'une remise***
***Sur les frais de formations***

| | |
|---|---|
| **FORMULE PRESTIGE**<br><br>**889 500 FCFA*** | Frais pédagogique |
| | Matériels didactique |
| | Documents numériques |
| | Clé USB + vidéos pédagogiques |
| | Matériels de formations** |
| | Supports de cours |
| | **Transport**<br>Arrivée : Aéroport-lieu d'hébergement<br>Retour : lieu d'hébergement - Aéroport |
| | **Hébergement**<br>Prise en charge du 21 Février midi – 28 Février midi |
| | Tourisme |
| | Petit déjeuner |
| | Pause-café |
| | Diner |

ACCOMPAGNEMENT DES NOUVEAUX ENTREPRENEURS

**payement en tranches possible*

*** Chaque apprenant recevra un kit de matériel nécessaire pour la pratique qu'il pourra conserver.*

NB : La prise en charge des participants est faite dès leur arrivé à Accra
Du dimanche 21 Février, jusqu'à la date de leur départ dimanche le 28 Février

# DES LIEUX PRÊTS À VOUS ACCUEILLIR

***Des hôtels étoilés pour un séjour de qualité***

***Des chambres luxueuses pour un repos bien mérité***

ACCOMPAGNEMENT DES NOUVEAUX ENTREPRENEURS

***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
- **HOTEL PALOMA**: https://paloma-hotel-spintex.accra-hotels-gh.com/fr/

START UP ANE
ACCOMPAGNEMENT DES NOUVEAUX ENTREPRENEURS

# Adresses utiles

- **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 PARTENAIRES

Alliance Gulf
Intégrateur de Solution

GOLD SEED

Saveurs du Sahel
المنتج الحلال
SÉSAME DORÉ
Tél : +227 80 85 80 84
Rond Point Terrain Musulmans
Ex. Immeuble Caisse Nationale d'Epargne
Niamey-Niger
saveursahel@gmail.com

BAMADH & CO.
L' accélérateur de croissance

B2 LIFE

FREE NETWORK

# NOS CONTACTS

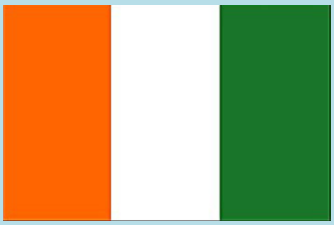
## ORGANISATEUR

**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: +24162253976
**Karl Elvis NSUMBU MBA**
karleph@yandex.com
*Libreville, Cité Damas*

**WWW.STARTUPANE.COM**