



Gestion des risques et de la sécurité dans les établissements hôteliers et touristiques en Afrique

Lien :

<https://afrique-formation.com/formation/gestion-des-risques-et-de-la-securite-dans-les-etablisements-hoteliars-et-touristiques-en-afrique>

 DURÉE
5 jours (35h)

 RÉFÉRENCE
GRC94

 CATÉGORIE
**Risques et Crises du
Tourisme et de
l'Hôtellerie**

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✓ Comprendre les principaux risques auxquels sont confrontés les établissements hôteliers et touristiques
- ✓ Identifier, évaluer et hiérarchiser les risques opérationnels, sécuritaires et sanitaires
- ✓ Renforcer la sécurité des clients, du personnel et des infrastructures
- ✓ Mettre en œuvre des dispositifs de prévention des incendies et de gestion des urgences
- ✓ Sécuriser les systèmes d'information et les données des clients
- ✓ Élaborer un Plan de Continuité d'Activité adapté au secteur hôtelier
- ✓ Prévenir les risques de réputation et améliorer la gestion des crises
- ✓ Développer un dispositif performant de contrôle interne et de conformité
- ✓ Promouvoir une culture de gestion des risques et d'amélioration continue
- ✓ Renforcer la résilience et la compétitivité des établissements hôteliers et touristiques

👥 POUR QUI ?

- ✓ Directeurs et directeurs généraux d'hôtels et de complexes touristiques
- ✓ Responsables de la sécurité et de la sûreté
- ✓ Responsables des opérations hôtelières
- ✓ Responsables qualité, hygiène et conformité
- ✓ Responsables des ressources humaines
- ✓ Responsables de la maintenance et des services techniques
- ✓ Responsables des systèmes d'information (DSI)
- ✓ Gestionnaires de sites touristiques et de loisirs
- ✓ Consultants en hôtellerie, tourisme et gestion des risques
- ✓ Promoteurs hôteliers et investisseurs touristiques
- ✓ Responsables des offices nationaux et régionaux du tourisme
- ✓ Toute personne impliquée dans la gestion, la sécurité ou l'exploitation d'établissements hôteliers et touristiques



Programme détaillé

1 / FONDAMENTAUX DE LA GESTION DES RISQUES DANS L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

- Compréhension des risques opérationnels, sécuritaires, sanitaires et réputationnels
- Enjeux de la sécurité dans les établissements hôteliers et touristiques africains
- Principes du management intégré des risques

2 / IDENTIFICATION ET CARTOGRAPHIE DES RISQUES

- Analyse des risques liés aux clients, aux infrastructures et aux activités
- Cartographie des risques selon leur probabilité et leur impact
- Priorisation des mesures de prévention et de maîtrise

3 / SÉCURITÉ DES CLIENTS, DU PERSONNEL ET DES BIENS

- Mise en œuvre des dispositifs de sûreté et de sécurité
- Contrôle des accès, surveillance et gestion des visiteurs
- Prévention des vols, agressions et actes de malveillance

4 / GESTION DES RISQUES SANITAIRES ET HYGIÈNE

- Application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Prévention des risques sanitaires et gestion des épidémies
- Plans d'urgence sanitaire et protection des clients

5 / GESTION DES RISQUES D'INCENDIE ET DES SITUATIONS D'URGENCE

- Prévention des incendies et sécurisation des bâtiments
- Élaboration des plans d'évacuation et procédures d'urgence
- Coordination avec les services de secours et autorités compétentes

6 / CYBERSÉCURITÉ ET PROTECTION DES DONNÉES DES CLIENTS

- Sécurisation des systèmes de réservation et de paiement
- Protection des données personnelles et conformité réglementaire
- Prévention des cyberattaques et gestion des incidents numériques

7 / GESTION DES RISQUES OPÉRATIONNELS ET DE LA CONTINUITÉ D'ACTIVITÉ

- Gestion des interruptions de services et des crises opérationnelles
- Élaboration d'un Plan de Continuité d'Activité (PCA)
- Renforcement de la résilience des établissements

8 / GESTION DE LA RÉPUTATION ET DE LA COMMUNICATION DE CRISE

- Prévention des risques d'image et de réputation
- Gestion des réclamations et des avis en ligne
- Communication efficace en situation de crise

9 / CONTRÔLE INTERNE, CONFORMITÉ ET AMÉLIORATION CONTINUE

- Mise en place d'un dispositif de contrôle interne
- Suivi des indicateurs de performance et de sécurité
- Audits internes et amélioration continue du dispositif de gestion des risques

10 / CAS PRATIQUES ET ÉLABORATION D'UN PLAN DE GESTION DES RISQUES

- Analyse de situations réelles dans des établissements hôteliers africains
- Construction d'une cartographie des risques et d'un plan d'action

- Élaboration d'une feuille de route pour renforcer la sécurité et la résilience

Approche pédagogique

- ✓ Support Ecrit et Projection
- ✓ Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- ✓ Brainstorming et Jeux de Rôle
- ✓ Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- ✓ Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- ✓ Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

 09 au 13 Nov. 2026

 Présentiel - Casablanca

 Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

 **Téléphone** : +212 522 247 210

 **Email** : contact@afrique-formation.com

 **Web** : <https://www.afrique-formation.com>

Document généré le 22/09/2026 — Réf : GRC94

Afrique Formation — Tous droits réservés