INSTITUT PROFESSIONNEL MÉMO FORMATION

COPQ

Certificat d'Ouvrier Polyvalent Qualifié

Certified Qualified Multi-Skilled Worker (CQMSW)

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Mise en forme documentaire · Septembre 2026

Entité porteuse Cabinet Mémo Conseil — membre du Groupe éducatif IPMF
NIF 4002956322
STAT 56210 33 2018 0 00053
RCS 2018 B 00001
Siège IPMF 1er étage, Immeuble Lycée VITALE, Ankadindramamy, Antananarivo 5
Site web www.ipmf.mg
Téléphone +261 38 08 555 20
Courriel direction@ipmf.mg
Président RAMAROLAHY Safidy, PhD

Les références NIF, STAT et RCS du Cabinet Mémo Conseil sont utilisées pour les activités commerciales du groupe éducatif, notamment IPMF et CONFORMITYS.

SOMMAIRE

Sélectionnez un chapitre pour y accéder.

- Fiche 1 — Présentation et justification | Sheet 1 — Overview and Rationale
- Fiche 2 — Identité de la certification COPQ/CQMSW | Sheet 2 — COPQ/CQMSW Certification Identity
- Fiche 3 — Qualification ciblée : les deux parcours COPQ | Sheet 3 — Target Qualifications: Both COPQ Pathways
- Fiche 4 — Référentiel de Compétences COPQ | Sheet 4 — COPQ Competency Framework
- Fiche 5 — Architecture de la formation (30 jours / 240 heures) | Sheet 5 — Training Architecture (30 days / 240 hours)
- Fiche 6 — Dispositif d'évaluation et certification | Sheet 6 — Assessment System and Certification
- Fiche 7 — Tâches et opérations détaillées — Parcours F | Sheet 7 — Detailed Tasks and Operations — Pathway F
- Fiche 8 — Tâches et opérations détaillées — Parcours M | Sheet 8 — Detailed Tasks and Operations — Pathway M
- Fiche 9 — Reconnaissance internationale et partenariats | Sheet 9 — International Recognition and Partnerships
- Fiche 10 — Contacts et informations pratiques | Sheet 10 — Contacts and Practical Information

IPMF

Institut Professionnel Mémo Formation

Professional Memo Training Institute • Toamasina, Madagascar

COPQ

Certificat d'Ouvrier Polyvalent Qualifié

Certified Qualified Multi-Skilled Worker (CQMSW)

PARCOURS F	PARCOURS M
Ouvrier Polyvalent Féminin	Ouvrier Polyvalent Masculin
Female Multi-Skilled Worker	*Male Multi-Skilled Worker*
Cuisine · Hôtellerie · Surface · Service	Maçonnerie · Électricité · Soudure · Conduite
Catering · Hospitality · Cleaning · Service	*Masonry · Electricity · Welding · Driving*

Durée / Duration 30 jours / 240 h	Normes / Standards ISO 9001 · ISO 45001 · ISO 21001	Classification OIT ISCO-08 : 9130 / 7129	Validité / Validity 3 ans / 3 years

Dossier Technique — Référentiel de Certification • Certification Framework

Version 2024 — Marchés cibles : Afrique subsaharienne · Moyen-Orient · Secteur hôtelier & BTP

Fiche 1 — Présentation et justification | *Sheet 1 — Overview and Rationale*

Contexte et objet / Context and Purpose

Dans les pays africains et du Moyen-Orient, les employeurs — hôtels, résidences privées, sociétés minières, chantiers BTP, plateformes pétrolières, établissements de santé — recherchent des travailleurs capables d'assurer plusieurs fonctions simultanément, avec professionnalisme, discipline et conformité aux normes QHSE. Cette demande est forte et croissante, mais l'offre de travailleurs réellement formés est quasi-inexistante à Madagascar. Le COPQ répond à ce vide en formant, en 30 jours, des Ouvriers Polyvalents Qualifiés selon deux parcours distincts adaptés aux réalités du marché. / In African and Middle Eastern countries, employers — hotels, private residences, mining companies, construction sites, oil platforms, healthcare facilities — need workers capable of performing multiple functions simultaneously, with professionalism, discipline, and QHSE standards compliance. This demand is strong and growing, but the supply of genuinely trained workers is virtually non-existent in Madagascar. The COPQ fills this gap by training, in 30 days, Certified Qualified Multi-Skilled Workers through two distinct pathways adapted to market realities.

▸ Données de marché / Market Data

Indicateur / Indicator	Données / Data	Source
Taux de chômage Madagascar (15–35 ans) / Youth unemployment rate (15–35)	34,7 % en milieu urbain / 34.7% in urban areas	BIT / ILO, 2023
Demande de main-d'oeuvre qualifiée au Moyen-Orient (MAD) / Demand for skilled labour (Middle East)	Forte et non satisfaite — visa de travail Golfe facilité / Strong and unmet — Gulf work visa facilitated	CA Global, 2023
Part des travailleurs malgaches à l'étranger envoyant des remises / Migrant workers sending remittances	70 % des expatriés IPMF / 70% of IPMF graduates	Enquête IPMF, 2023
Secteurs recruteurs au Moyen-Orient / Recruiting sectors in Middle East	Hôtellerie, résidences VIP, BTP, pétrole, sécurité / Hospitality, VIP residences, construction, oil, security	Patrimoine RH Canada / CA Global
Principales compétences demandées (hommes) / Main demanded skills (men)	Maçonnerie, électricité de base, soudure, conduite, plomberie / Masonry, basic electricity, welding, driving, plumbing	Enquête 32 entreprises IPMF
Principales compétences demandées (femmes) / Main demanded skills (women)	Cuisine professionnelle, nettoyage, blanchisserie, service, soin / Professional cooking, cleaning, laundry, service, care	Enquête 32 entreprises IPMF

▸ Ancrage légal / Legal Framework

Convention METFP / PVTA du 16 juillet 2021 (Art. 4) — formation professionnelle des demandeurs d'emploi. Code du Travail de Madagascar — Loi n°2003-044. ISO 45001:2018 — Sécurité et santé au travail. ISO 9001:2015 — Management de la qualité de la formation. ISO 21001:2018 — Management des organismes d'éducation. */ METFP / PVTA Convention of 16 July 2021 (Art. 4) — vocational training for job seekers. Madagascar Labour Code — Law n°2003-044. ISO 45001:2018 — Occupational health and safety. ISO 9001:2015 — Training quality management. ISO 21001:2018 — Educational organisations management.*

Fiche 2 — Identité de la certification COPQ/CQMSW | *Sheet 2 — COPQ/CQMSW Certification Identity*

Rubrique / Field	Informations / Details
Intitulé complet / Full title	COPQ — Certificat d'Ouvrier Polyvalent Qualifié / CQMSW — Certified Qualified Multi-Skilled Worker
Parcours F / Pathway F	COPQ-F — Ouvrier Polyvalent Féminin / CQMSW-F — Female Multi-Skilled Worker
Parcours M / Pathway M	COPQ-M — Ouvrier Polyvalent Masculin / CQMSW-M — Male Multi-Skilled Worker
Organisme / Issuing body	IPMF — Institut Professionnel Mémo Formation, Toamasina, Madagascar
Type / Type	Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) / Professional Qualification Certificate
Classification OIT (F) / ILO Code (F)	ISCO-08 Code 9130 — Aides de maison, nettoyeurs et blanchisseurs / Domestic Housekeepers, Cleaners and Launderers
Classification OIT (M) / ILO Code (M)	ISCO-08 Code 7129 — Ouvriers du bâtiment et travaux connexes n.c.a. / Building and Related Trades Workers NEC
Durée / Duration	30 jours (240 heures) / 30 days (240 hours)
Régime / Mode	Présentiel intensif — du lundi au samedi / Intensive face-to-face — Monday to Saturday
Répartition / Breakdown	60% pratique / 40% théorie — 60% practical / 40% theory
Validité / Validity	3 ans renouvelable / 3 years renewable
Marchés cibles / Target markets	Afrique subsaharienne, Moyen-Orient (EAU, Qatar, Arabie Saoudite, Oman), Asie du Sud-Est
Normes / Standards	ISO 9001:2015 · ISO 45001:2018 · ISO 21001:2018 · QHSE chantier et hôtellerie
Langues / Languages	Français + Bases anglais professionnel / French + Basic professional English

Fiche 3 — Qualification ciblée : les deux parcours COPQ | *Sheet 3 — Target Qualifications: Both COPQ Pathways*

PARCOURS F — Ouvrier Polyvalent Féminin
Female Multi-Skilled Worker / CQMSW-F

▸ Description du métier / *Job Description*

L'Ouvrière Polyvalente Qualifiée certifiée COPQ-F est une professionnelle formée pour exercer simultanément plusieurs fonctions dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, des services aux particuliers (résidences VIP, familles expatriées) et des établissements de soins. Elle maîtrise la cuisine professionnelle (préparation, hygiène HACCP, service), le nettoyage technique des surfaces (procédures QHSE), la blanchisserie, le service en salle, les soins aux personnes et la gestion du linge et des stocks. Sa polyvalence est sa valeur principale : un seul recrutement couvre plusieurs postes. */ The COPQ-F certified Female Multi-Skilled Worker is a professional trained to simultaneously perform multiple functions in hospitality, catering, private services (VIP residences, expatriate families), and care facilities. She masters professional cooking (preparation, HACCP hygiene, service), technical surface cleaning (QHSE procedures), laundry, table service, personal care, and linen and stock management. Her versatility is her primary value: a single hire covers multiple positions.*

Fonctions couvertes — Parcours F — *Functions Covered — Pathway F*

Fonction / Function	Description FR	Description EN	% du programme
Cuisine professionnelle / Professional Cooking	Préparation de repas africains, asiatiques et occidentaux, hygiène alimentaire HACCP, gestion des stocks alimentaires.	Preparation of African, Asian and Western meals, HACCP food hygiene, food stock management.	25%
Nettoyage et technicienne de surface / Surface Technician & Cleaning	Procédures de nettoyage professionnel (sols, vitres, sanitaires, cuisines, chambres), produits d'entretien et dosages, fiche de traçabilité.	Professional cleaning procedures (floors, windows, sanitary, kitchens, rooms), cleaning products and dosages, traceability sheet.	20%
Service en salle et hôtellerie / Table Service & Hospitality	Mise en place de table, service à table (buffet et assis), accueil des clients, protocole de service hôtelier international.	Table setting, table service (buffet and seated), customer reception, international hotel service protocol.	15%
Blanchisserie et gestion du linge / Laundry & Linen Management	Tri, lavage, repassage et pliage du linge professionnel, entretien des équipements	Sorting, washing, ironing and folding professional linen, equipment maintenance	15%

	(machines à laver), gestion du stock de linge.	(washing machines), linen stock management.	
Soins aux personnes / Personal Care	Hygiène et soins de base aux personnes âgées ou à mobilité réduite, accompagnement, aide au repas, notions de premiers secours.	Basic hygiene and personal care for elderly or mobility-impaired persons, accompaniment, meal assistance, first aid basics.	10%
Gestion domestique et stocks / Domestic Management & Stocks	Inventaire des stocks, passation de commandes simples, organisation du travail quotidien, rapport d'activité.	Stock inventory, simple order placement, daily work organisation, activity report.	10%
Anglais professionnel de service / Service Professional English	Vocabulaire hôtelier et service, phrases de communication client, compréhension d'instructions en anglais.	Hospitality and service vocabulary, customer communication phrases, understanding instructions in English.	5%

Conditions d'exercice et exigences — Parcours F — *Working Conditions and Requirements — Pathway F*

L'Ouvrière Polyvalente Qualifiée COPQ-F peut exercer dans les hôtels (1 à 5 étoiles), les résidences privées de familles expatriées, les bases-vie de chantiers BTP ou miniers, les plateformes offshore, les établissements de soins et cliniques, les restaurants et traiteurs. Elle est soumise aux normes HACCP pour la cuisine, aux protocoles QHSE pour le nettoyage, et aux standards de discrétion et de présentation exigés dans les environnements VIP. */ The COPQ-F certified Female Multi-Skilled Worker may work in hotels (1 to 5 stars), private residences of expatriate families, civil works or mining site base camps, offshore platforms, care facilities and clinics, restaurants and caterers. She is subject to HACCP standards for cooking, QHSE protocols for cleaning, and the discretion and presentation standards required in VIP environments.*

PARCOURS M — Ouvrier Polyvalent Masculin
Male Multi-Skilled Worker / CQMSW-M

▸ Description du métier / *Job Description*

L'Ouvrier Polyvalent Qualifié certifié COPQ-M est un professionnel formé pour exécuter simultanément plusieurs corps de métier du bâtiment et des services techniques : maçonnerie de base, électricité domestique, soudure à l'arc, conduite de véhicules légers (permis B), plomberie courante et peinture. Sur un chantier BTP, une résidence, une plateforme pétrolière ou une base-vie, il représente à lui seul l'équivalent de plusieurs ouvriers spécialisés pour les travaux courants, ce qui constitue un avantage économique décisif pour les employeurs. */ The COPQ-M certified Male Multi-Skilled Worker is a professional trained to simultaneously perform multiple building and technical services trades: basic masonry, domestic electricity, arc welding, light vehicle driving (category B licence), standard plumbing, and painting. On a construction site, a residence, an oil platform, or a base camp, he alone represents the equivalent of several specialised workers for routine tasks, representing a decisive economic advantage for employers.*

Fonctions couvertes — Parcours M — *Functions Covered — Pathway M*

Fonction / Function	Description FR	Description EN	% du programme
Maçonnerie de base / Basic Masonry	Montage de murs en parpaings, coffrage simple, dosage du béton, pose de carrelage, enduit et rejointoiement.	Block wall construction, basic formwork, concrete mixing, tile laying, plastering and pointing.	22%
Électricité domestique / Domestic Electricity	Pose et raccordement de prises, interrupteurs, luminaires, tableau électrique simple (protection différentielle), normes de sécurité électrique.	Installation and connection of sockets, switches, light fittings, simple electrical panel (RCD), electrical safety standards.	18%
Soudure à l'arc (MMA) / Arc Welding (MMA)	Sécurité soudage (EPI obligatoires), réglage du poste, cordon plat, soudure d'angle, réparation de petites pièces métalliques.	Welding safety (mandatory PPE), machine setup, flat bead, fillet weld, small metal part repair.	15%
Conduite de véhicules légers / Light Vehicle Driving	Code de la route et signalisation, conduite défensive, entretien courant du véhicule, conduite en terrain difficile (pistes, sable).	Highway code and signage, defensive driving, routine vehicle maintenance, driving on difficult terrain (tracks, sand).	15%
Plomberie courante / Standard Plumbing	Installation de canalisations PVC et multicouche, robinetterie, WC, chauffe-eau, détection et réparation de fuites.	PVC and multilayer pipe installation, taps, WC, water heater, leak detection and repair.	15%
Peinture et finitions / Painting and Finishing	Préparation des surfaces, application de peinture (rouleau, pinceau, pistolet), enduit de finition, protection des surfaces.	Surface preparation, paint application (roller, brush, spray), finishing plaster, surface protection.	10%
Anglais professionnel technique / Technical Professional English	Vocabulaire BTP et technique, lecture d'instructions en anglais, communication de base avec un employeur anglophone.	Construction and technical vocabulary, reading instructions in English, basic communication with an English-speaking employer.	5%

Conditions d'exercice et exigences — Parcours M — *Working Conditions and Requirements — Pathway M*

L'Ouvrier Polyvalent Qualifié COPQ-M peut exercer sur les chantiers BTP (bâtiment, génie civil), les bases-vie de sites miniers et pétroliers, les résidences privées et complexes hôteliers, les ateliers de maintenance industrielle, les plateformes offshore et les établissements publics. Il est soumis aux normes ISO 45001:2018 (sécurité sur site), aux habilitations électriques (niveau BR minimum), aux consignes de sécurité soudage (EPI obligatoires) et aux règles QHSE propres à chaque employeur. */ The COPQ-M certified Male Multi-Skilled*

Worker may work on construction sites (building, civil engineering), mining and oil site base camps, private residences and hotel complexes, industrial maintenance workshops, offshore platforms, and public facilities. He is subject to ISO 45001:2018 standards (on-site safety), electrical qualifications (minimum BR level), welding safety rules (mandatory PPE), and the QHSE rules specific to each employer.

Fiche 4 — Référentiel de Compétences COPQ | *Sheet 4 — COPQ Competency Framework*

▸ Compétences transversales communes aux deux parcours / *Transversal Competencies Common to Both Pathways*

Compétence transversale / Transversal Competency	Catégorie	Applicable
Maîtrise des normes QHSE de base : port des EPI, signalisation des risques, procédures d'urgence / Mastery of basic QHSE standards: PPE, hazard signage, emergency procedures	Savoir / Knowledge	F + M
Lecture et compréhension d'une fiche de consignes ou d'un bon de travail / Reading and understanding an instruction sheet or work order	Savoir / Knowledge	F + M
Communication professionnelle avec un supérieur hiérarchique et les clients / Professional communication with a supervisor and clients	Savoir-être / Behaviour	F + M
Ponctualité, présentation soignée et discrétion en milieu professionnel / Punctuality, neat presentation and discretion in a professional environment	Savoir-être / Behaviour	F + M
Gestion du temps : organiser ses tâches en autonomie selon un planning journalier / Time management: organising tasks independently according to a daily schedule	Savoir-faire / Know-how	F + M
Notions d'anglais professionnel : saluer, comprendre des instructions simples, se présenter / Basic professional English: greet, understand simple instructions, introduce oneself	Savoir / Knowledge	F + M
Signalement des incidents et anomalies à la hiérarchie (rapport oral ou écrit simple) / Reporting incidents and anomalies to management (simple oral or written report)	Savoir-faire / Know-how	F + M

▸ Matrice des compétences — Parcours F (COPQ-F) / *Competency Matrix — Pathway F (COPQ-F)*

Compétence / Competency	Catégorie	Module
Réaliser des préparations culinaires africaines, asiatiques et occidentales dans le respect des normes HACCP / Prepare African, Asian and Western dishes compliant with HACCP standards	Savoir-faire	M1-F
Appliquer les procédures de nettoyage professionnel des surfaces selon les protocoles QHSE / Apply professional surface cleaning procedures according to QHSE protocols	Savoir-faire	M2-F

Assurer le service en salle selon les standards hôteliers internationaux / Deliver table service according to international hotel standards	Savoir-faire	M3-F
Trier, laver, repasser et plier le linge professionnel selon les catégories et consignes / Sort, wash, iron and fold professional linen by category and instruction	Savoir-faire	M4-F
Prodiguer des soins d'hygiène de base aux personnes dépendantes avec bienveillance / Provide basic hygiene care to dependent persons with care and kindness	Savoir-faire	M5-F
Gérer les stocks alimentaires et d'entretien (inventaire, commande, rangement) / Manage food and cleaning stocks (inventory, ordering, storage)	Savoir-faire	M6-F
Respecter la confidentialité et les règles de discrétion en milieu privé (résidence VIP) / Maintain confidentiality and discretion in private environments (VIP residences)	Savoir-être	Transversal
Communiquer en anglais de base dans un contexte hôtelier ou de service / Communicate in basic English in a hospitality or service context	Savoir	M7-F

▸ Matrice des compétences — Parcours M (COPQ-M) / *Competency Matrix — Pathway M (COPQ-M)*

Compétence / Competency	Catégorie	Module
Réaliser des travaux de maçonnerie courante (murs, enduits, carrelage, béton) / Perform routine masonry work (walls, plastering, tiling, concrete)	Savoir-faire	M1-M
Installer et raccorder des équipements électriques domestiques en sécurité / Install and connect domestic electrical equipment safely	Savoir-faire	M2-M
Exécuter des soudures à l'arc (MMA) plates et d'angle sur acier courant / Perform MMA flat and fillet welds on standard steel	Savoir-faire	M3-M
Conduire un véhicule léger en sécurité sur routes et pistes difficiles / Drive a light vehicle safely on roads and difficult tracks	Savoir-faire	M4-M
Réaliser des installations de plomberie courante (eau froide, eau chaude, WC) / Carry out standard plumbing installations (cold water, hot water, WC)	Savoir-faire	M5-M
Préparer les surfaces et appliquer peinture et finitions selon les règles de l'art / Prepare surfaces and apply paint and finishes to professional standards	Savoir-faire	M6-M
Lire et exécuter un bon de travail ou une fiche d'instruction technique / Read and execute a work order or technical instruction sheet	Savoir	Transversal

Respecter les consignes de sécurité ISO 45001 propres à chaque corps de métier / Comply with ISO 45001 safety requirements specific to each trade	Savoir-être	Transversal

Fiche 5 — Architecture de la formation (30 jours / 240 heures) | *Sheet 5 — Training Architecture (30 days / 240 hours)*

Principe organisateur / Organising Principle

Chaque journée de formation fait 8 heures (du lundi au samedi). La formation est divisée en 4 semaines. Semaine 1 : fondamentaux QHSE + introduction aux métiers. Semaines 2–3 : apprentissage pratique intensif par rotation de modules (4 h théorie + 4 h atelier par module). Semaine 4 : consolidation, cas complexes, épreuves de certification. Le ratio 60% pratique / 40% théorie est maintenu sur toute la durée. / Each training day is 8 hours (Monday to Saturday). The programme is divided into 4 weeks. Week 1: QHSE fundamentals + introduction to trades. Weeks 2–3: intensive practical learning by module rotation (4 hrs theory + 4 hrs workshop per module). Week 4: consolidation, complex cases, certification assessments. A 60% practical / 40% theory ratio is maintained throughout.

▸ Programme — PARCOURS F (Ouvrier Polyvalent Féminin) / *Programme — PATHWAY F (Female Multi-Skilled Worker)*

Semaine	Module	Contenu principal / Main Content	H. Théorie	H. Pratique
S1 — J1–J6	Socle QHSE & Introduction (Mandatory for both)	Règlementation du travail malgache + droits expatriés, normes QHSE et ISO 45001, posture professionnelle, hygiène personnelle, bases d'anglais de service (vocabulaire hôtelier J5–J6). / Madagascar labour law + expatriate rights, QHSE and ISO 45001 standards, professional posture, personal hygiene, service English basics (hotel vocabulary J5–J6).	24 h	24 h
S2 — J7–J12	M1-F : Cuisine professionnelle / Professional Cooking	Hygiène alimentaire HACCP, organisation d'une cuisine professionnelle, préparation repas africains (malgache, sénégalais), asiatiques et occidentaux (européens, moyen-orientaux), service et présentation des plats. / HACCP food hygiene, professional kitchen organisation, preparation of African (Malagasy, Senegalese), Asian and Western (European, Middle Eastern) meals, plating and service.	12 h	18 h
S2 — J7–J12	M2-F : Nettoyage & Surface / Cleaning & Surface	Techniques de nettoyage professionnel (chambres, salles de bain, cuisines, espaces communs), produits d'entretien (dosages, fiches sécurité), équipements (monobrosse, autolaveuse), check-list de contrôle qualité. / Professional cleaning techniques (rooms, bathrooms, kitchens,	10 h	20 h

		common areas), cleaning products (dosages, safety sheets), equipment (scrubber-dryer, auto-scrubber), quality control checklist.		
S3 — J13–J18	M3-F : Service & Hôtellerie / Service & Hospitality	Mise en place de table (couverts, verres, nappes), service à table assis et buffet, accueil et communication client, protocole hôtelier international, gestion des situations difficiles (plaintes clients). / Table setting (cutlery, glasses, tablecloths), seated and buffet service, customer reception and communication, international hotel protocol, handling difficult situations (customer complaints).	8 h	16 h
S3 — J13–J18	M4-F : Blanchisserie / Laundry	Tri par couleur, matière et température, utilisation des machines à laver et séchoirs professionnels, repassage professionnel (fer vapeur, presse), pliage et stockage du linge, traitement des taches.	6 h	10 h
S3 — J19–J21	M5-F : Soins aux personnes / Personal Care	Toilette et soins d'hygiène de base, aide au repas et à la mobilité, communication avec personne dépendante, notions de premiers secours (RCP, plaies, brûlures). / Basic hygiene and personal care, meal and mobility assistance, communication with dependent person, first aid basics (CPR, wounds, burns).	6 h	10 h
S3 — J19–J21	M6-F : Gestion & Stocks / Management & Stocks	Inventaire des stocks alimentaires et d'entretien, passation de commandes simples, organisation du plan de travail journalier, rédaction d'un rapport d'activité simple. / Food and cleaning stock inventory, simple order placement, daily work plan organisation, writing a simple activity report.	6 h	6 h
S4 — J25–J30	Consolidation & Certification	Cas pratiques complexes multi-fonctions (ex : préparer un dîner pour 10 personnes + nettoyer la salle + dresser la table). Révisions. Épreuves de certification (voir Fiche 6). / Complex multi-function practical cases (e.g.: prepare dinner for 10 + clean the room + set the table). Revision. Certification assessments (see Sheet 6).	14 h	34 h

▸ Programme — PARCOURS M (Ouvrier Polyvalent Masculin) / *Programme — PATHWAY M (Male Multi-Skilled Worker)*

Semaine	Module	Contenu principal / Main Content	H.	H. Pratique

			Théorie	
S1 — J1–J6	Socle QHSE & Introduction (Commun aux deux parcours)	Règlementation du travail, normes ISO 45001, EPI par métier, lecture de bons de travail et schémas techniques, bases d'anglais technique (J5–J6). / Labour regulations, ISO 45001 standards, PPE by trade, reading work orders and technical diagrams, technical English basics (J5–J6).	24 h	24 h
S2 — J7–J9	M1-M : Maçonnerie / Masonry	Sécurité maçonnerie (EPI, étaiement), dosage du béton, montage de murs en parpaings, coffrage simple, pose de carrelage, enduit et rejointoiement, lecture de plans simples. / Masonry safety (PPE, shoring), concrete mixing, block wall construction, basic formwork, tile laying, plastering and pointing, reading basic plans.	8 h	16 h
S2 — J10–J12	M2-M : Électricité domestique / Domestic Electricity	Habilitation électrique (notions BR), lecture de schéma unifilaire, pose de prises/interrupteurs/luminaires, câblage de tableau simple (disjoncteurs + différentiel), sécurité électrique sur chantier. / Electrical qualification (BR basics), reading single-line diagram, socket/switch/light fitting installation, simple panel wiring (circuit breakers + RCD), on-site electrical safety.	10 h	14 h
S3 — J13–J15	M3-M : Soudure à l'arc / Arc Welding	EPI soudage (masque, gants, tablier), réglage poste à souder, cordon de soudure plat, soudure d'angle sur acier courant, contrôle visuel du cordon, coupure de l'arc, rangement du poste. / Welding PPE (mask, gloves, apron), welder setup, flat weld bead, fillet weld on standard steel, visual bead inspection, arc break, workstation tidying.	8 h	16 h
S3 — J16–J18	M4-M : Conduite véhicule léger / Light Vehicle Driving	Code de la route Madagascar + international (triangles, panneaux), conduite défensive, manœuvres de base (parking, demi-tour), conduite sur piste sable/latérite, entretien courant (niveaux, pneus, feux). / Madagascar + international highway code (triangles, signs), defensive driving, basic manoeuvres (parking, U-turn), driving on sand/laterite tracks, routine maintenance (levels, tyres, lights).	8 h	16 h
S3 — J19–J21	M5-M : Plomberie courante / Standard Plumbing	Installation canalisations PVC et multicouche (eau froide/chaude), pose robinetterie, WC et chasse d'eau, chauffe-eau électrique, détection de	8 h	16 h

		fuites au manomètre, réparation simple. / PVC and multilayer pipe installation (cold/hot water), tap fitting, WC and cistern, electric water heater, leak detection using pressure gauge, simple repair.		
S3–S4 — J22–J24	M6-M : Peinture & Finitions / Painting & Finishing	Préparation des supports (ponçage, enduit de rebouchage), application de peinture à la brosse, au rouleau et au pistolet, peinture en relief, protection des sols et menuiseries, respect des délais de séchage. / Surface preparation (sanding, filler), paint application by brush, roller and spray, textured paint, floor and joinery protection, respecting drying times.	6 h	10 h
S4 — J25–J30	Consolidation & Certification	Cas pratiques complexes multi-métiers (ex : réparer une prise + reboucher un mur + peindre la surface). Révisions. Épreuves de certification (voir Fiche 6). / Complex multi-trade practical cases (e.g.: repair a socket + fill a wall + paint the surface). Revision. Certification assessments (see Sheet 6).	14 h	34 h

Fiche 6 — Dispositif d'évaluation et certification | *Sheet 6 — Assessment System and Certification*

▸ Structure des épreuves — Commun aux deux parcours / *Assessment Structure — Common to Both Pathways*

Épreuve / Test	Format	Durée	Poids	Seuil
E1 — Test théorique QHSE / QHSE Theory Test	30 QCM : normes QHSE, hygiène, sécurité, droits du travailleur / 30 MCQ: QHSE standards, hygiene, safety, worker rights	45 min	20%	60%
E2 — Anglais professionnel / Professional English	Jeu de rôle : saluer un employeur, comprendre une instruction, se présenter / Role play: greet employer, understand an instruction, introduce oneself	20 min	10%	50%
E3 — TP pratique Module 1 / Practical Test Module 1	Exercice pratique sur la compétence principale du parcours (cuisine pour F / maçonnerie ou électricité pour M) / Practical exercise on main competency of pathway (cooking for F / masonry or electricity for M)	60 min	35%	65% — éliminatoires
E4 — TP pratique multi-fonctions / Multi-function Practical Test	Exercice combinant 2 ou 3 modules simultanément (situation professionnelle réelle imposée) / Exercise combining 2 or 3 modules simultaneously (real professional situation assigned)	90 min	35%	65% — éliminatoires

▸ Critères éliminatoires — Épreuves E3 et E4 / *Eliminating Criteria — Tests E3 and E4*

N°	Critère éliminatoire commun F + M / Common Eliminating Criterion F + M
1	Ne pas porter les EPI ou la tenue professionnelle obligatoire pendant toute l'épreuve pratique / Failure to wear mandatory PPE or professional attire throughout the practical test
2	Créer un risque de contamination alimentaire (Parcours F) ou un risque électrique (Parcours M) sans signalement / Creating a food contamination risk (Pathway F) or electrical risk (Pathway M) without reporting it
3	Refuser d'exécuter une instruction du jury sans raison valable / Refusing to carry out a panel instruction without valid reason
4	Falsifier ou omettre des informations dans un rapport ou une fiche d'intervention / Falsifying or omitting information in a report or intervention sheet
5	Comportement irrespectueux envers un membre du jury ou un client simulé / Disrespectful behaviour

	towards a panel member or simulated customer
6	Laisser le poste de travail dangereux ou non nettoyé à l'issue de l'épreuve / Leaving the workstation hazardous or unclean at the end of the test

▸ Délivrance du certificat COPQ/CQMSW / *COPQ/CQMSW Certificate Issuance*

Étape / Step	Description FR	Description EN
Jury / Panel	Formateur IPMF + représentant d'une entreprise employeuse (hôtellerie ou BTP)	IPMF trainer + representative of an employing company (hospitality or construction)
Résultats / Results	Communiqués sous 7 jours ouvrés après l'épreuve E4	Communicated within 7 working days after test E4
Certificat / Certificate	COPQ-F ou COPQ-M signé par le PDG IPMF et le représentant employeur jury	COPQ-F or COPQ-M certificate signed by IPMF CEO and employer panel representative
Mention polyvalent / Multi-skilled mention	Acquise si E4 couvre 3 modules ou plus avec score >70%	Awarded if E4 covers 3 or more modules with score >70%
Renouvellement / Renewal	Après 3 ans : test pratique E4 de 60 min + mise à jour QHSE (4 h)	After 3 years: 60-min E4 practical test + QHSE update (4 hrs)
Vérification / Verification	Numéro de certificat vérifiable auprès de l'IPMF Toamasina	Certificate number verifiable with IPMF Toamasina

Fiche 7 — Tâches et opérations détaillées — Parcours F | *Sheet 7 — Detailed Tasks and Operations — Pathway F*

TÂCHE F1 — Réaliser des préparations culinaires professionnelles
Prepare Professional Meals

N° Op.	Opération (FR)	Operation (EN)
F1.1	Appliquer les règles d'hygiène HACCP (lavage des mains, tenue, températures de conservation)	Apply HACCP hygiene rules (hand washing, attire, storage temperatures)
F1.2	Préparer des repas africains typiques (malgache, sénégalais, ivoirien) pour 4 à 20 personnes	Prepare typical African meals (Malagasy, Senegalese, Ivorian) for 4 to 20 persons
F1.3	Préparer des repas asiatiques de base (riz sauté, nouilles, curry)	Prepare basic Asian meals (fried rice, noodles, curry)
F1.4	Préparer des repas occidentaux courants (viandes grillées, pâtes, salades composées)	Prepare common Western meals (grilled meats, pasta, composed salads)
F1.5	Gérer les stocks alimentaires : inventaire, dates de péremption, rotation FIFO	Manage food stocks: inventory, expiry dates, FIFO rotation
F1.6	Nettoyer et ranger la cuisine après le service selon les normes HACCP	Clean and tidy the kitchen after service per HACCP standards

Critère de performance / Performance Criterion

Repas servis à temps, conformes aux normes HACCP, sans incident alimentaire / Meals served on time, HACCP compliant, no food incident

TÂCHE F2 — Assurer le nettoyage et l'entretien des surfaces
Perform Surface Cleaning and Maintenance

N° Op.	Opération (FR)	Operation (EN)
F2.1	Nettoyer une chambre complète selon le protocole hôtelier (literie, salle de bain, sols, surfaces)	Clean a complete room per hotel protocol (bedding, bathroom, floors, surfaces)
F2.2	Nettoyer une cuisine professionnelle après service (hottes, plaques, frigos, sols)	Clean a professional kitchen after service (hoods, hobs, fridges, floors)
F2.3	Utiliser les produits d'entretien appropriés (dosages corrects, fiches de sécurité, compatibilités)	Use appropriate cleaning products (correct dosages, safety sheets, compatibility)

F2.4	Utiliser les équipements de nettoyage (monobrosse, balai vapeur, aspirateur industriel)	Use cleaning equipment (scrubber-dryer, steam mop, industrial vacuum cleaner)
F2.5	Remplir la check-list de contrôle qualité après chaque intervention	Complete the quality control checklist after each intervention

Critère de performance / Performance Criterion

Surfaces propres selon check-list, aucun résidu produit, traçabilité complète / Clean surfaces per checklist, no product residue, full traceability

TÂCHE F3 — Assurer le service en salle et l'accueil client
Deliver Table Service and Customer Reception

N° Op.	Opération (FR)	Operation (EN)
F3.1	Dresser une table complète selon le protocole (couverts, verres, nappes, centres de table)	Set a complete table per protocol (cutlery, glasses, tablecloths, centrepieces)
F3.2	Assurer un service à l'assiette conforme aux standards (par la gauche, débarrasser par la droite)	Deliver plate service per standards (serve from the left, clear from the right)
F3.3	Assurer un service buffet (réapprovisionnement, chauffe-plats, présentation)	Manage a buffet service (restocking, chafing dishes, presentation)
F3.4	Accueillir un client en anglais (salutation, accompagnement à la table, prise de commande simple)	Welcome a customer in English (greeting, seating, simple order taking)
F3.5	Gérer une plainte client avec calme et professionnalisme	Handle a customer complaint calmly and professionally

Critère de performance / Performance Criterion

Service sans erreur de protocole, client satisfait, zéro incident / Error-free service protocol, satisfied customer, zero incident

TÂCHE F4 — Assurer la blanchisserie et la gestion du linge
Manage Laundry and Linen

N° Op.	Opération (FR)	Operation (EN)
F4.1	Trier le linge par couleur, matière et symboles de lavage	Sort linen by colour, material, and wash symbols
F4.2	Utiliser les machines à laver et séchoirs professionnels (programmes, températures, doses)	Use professional washing machines and dryers (programmes, temperatures, doses)
F4.3	Repasser le linge professionnel au fer vapeur et à	Iron professional linen with steam iron and press

	la presse	
F4.4	Plier et emballer le linge selon les standards de l'établissement	Fold and wrap linen per establishment standards
F4.5	Traiter les taches courantes avant lavage (protocole par nature de tache)	Treat common stains before washing (protocol by stain type)
Critère de performance / Performance Criterion		
Linge propre, repassé, sans dommage, rendu dans les délais / Clean, ironed linen, undamaged, returned on time		

TÂCHE F5 — Prodiguer des soins aux personnes
Provide Personal Care

N° Op.	Opération (FR)	Operation (EN)
F5.1	Assister à la toilette quotidienne d'une personne à mobilité réduite	Assist with daily washing of a mobility-impaired person
F5.2	Aider au repas (installation, découpe, hydratation) dans le respect de la dignité	Assist with meals (positioning, cutting, hydration) with full respect for dignity
F5.3	Accompagner une personne dans ses déplacements intérieurs (béquilles, fauteuil roulant)	Accompany a person in indoor mobility (crutches, wheelchair)
F5.4	Effectuer les gestes de premiers secours (appel d'urgence, RCP de base, plaies)	Perform first aid procedures (emergency call, basic CPR, wound care)
Critère de performance / Performance Criterion		
Soin effectué avec bienveillance, sécurité et respect de l'intimité / Care provided with kindness, safety, and respect for privacy		

Fiche 8 — Tâches et opérations détaillées — Parcours M | *Sheet 8 — Detailed Tasks and Operations — Pathway M*

TÂCHE M1 — Réaliser des travaux de maçonnerie courante
Perform Routine Masonry Work

N° Op.	Opération (FR)	Operation (EN)
M1.1	Préparer le mortier ou le béton selon les dosages prescrits (eau/ciment/sable)	Prepare mortar or concrete per prescribed mix (water/cement/sand)
M1.2	Monter un mur en parpaings creux avec jointoiement	Build a hollow block wall with pointing
M1.3	Réaliser un coffrage simple et couler du béton	Construct simple formwork and pour concrete
M1.4	Poser du carrelage sol et mural avec joints	Lay floor and wall tiles with grout
M1.5	Appliquer un enduit de façade ou intérieur (talochage, lissage)	Apply exterior or interior plaster (floating, smoothing)
M1.6	Lire un plan simple de bâtiment et implanter des axes sur le terrain	Read a simple building plan and set out axes on site

Critère de performance / Performance Criterion

Mur aplomb, niveaux respectés, jointements propres, pas de fissure due à l'exécution / Wall plumb, levels respected, clean pointing, no execution cracks

TÂCHE M2 — Réaliser des installations électriques domestiques
Carry Out Domestic Electrical Installations

N° Op.	Opération (FR)	Operation (EN)
M2.1	Poser et raccorder des prises de courant et interrupteurs en respectant le code des couleurs	Install and connect sockets and switches in compliance with colour coding
M2.2	Poser et raccorder des luminaires (plafonnier, applique, spot encastré)	Install and connect light fittings (ceiling, wall, recessed spotlight)
M2.3	Câbler un tableau électrique simple (disjoncteurs divisionnaires + interrupteur différentiel)	Wire a simple electrical panel (circuit breakers + residual current device)
M2.4	Effectuer un test d'isolement et vérifier l'absence de défaut avant mise en service	Perform an insulation test and verify no fault before commissioning

M2.5	Poser un chemin de câbles et guider des câbles dans des fourreaux	Install cable trunking and route cables through conduit

Critère de performance / Performance Criterion
Installation conforme (pas de court-circuit, protection différentielle active, code couleurs respecté) / Compliant installation (no short circuit, active RCD protection, colour code respected)

TÂCHE M3 — Réaliser des soudures à l'arc MMA
Perform MMA Arc Welding

N° Op.	Opération (FR)	Operation (EN)
M3.1	Mettre en place les EPI de soudage (masque, gants, tablier, cache-pieds) avant toute opération	Put on welding PPE (mask, gloves, apron, spats) before any operation
M3.2	Régler le poste à souder selon la nature et l'épaisseur du métal	Set up the welder according to the metal type and thickness
M3.3	Réaliser un cordon de soudure plat sur tôle d'acier courant	Perform a flat weld bead on standard steel plate
M3.4	Réaliser une soudure d'angle (en T) entre deux pièces en acier	Perform a fillet weld (T-joint) between two steel pieces
M3.5	Contrôler visuellement le cordon (absence de porosités, craquelures, projections excessives)	Visually inspect the bead (no porosity, cracking, excessive spatter)
M3.6	Lutter contre l'incendie soudage : vérifier la zone avant et après, extincteur à portée	Fire watch: check zone before and after welding, extinguisher within reach

Critère de performance / Performance Criterion
Cordon continu, pénétration suffisante, absence de défaut majeur visible, EPI portés tout au long / Continuous bead, adequate penetration, no major visible defect, PPE worn throughout

TÂCHE M4 — Conduire un véhicule léger en sécurité
Drive a Light Vehicle Safely

N° Op.	Opération (FR)	Operation (EN)
M4.1	Effectuer le tour du véhicule avant départ (niveaux, pneus, éclairage, rétroviseurs)	Perform pre-departure vehicle check (levels, tyres, lights, mirrors)
M4.2	Appliquer le code de la route (priorités, limitations, signalisation internationale)	Apply highway code (right of way, speed limits, international signage)
M4.3	Conduire de manière défensive (distances de sécurité, anticipation, gestion des angles morts)	Drive defensively (safe distances, anticipation, blind spot management)
M4.4	Manœuvrer en espace restreint (marche arrière,	Manoeuvre in restricted space (reversing, parallel

	créneau, demi-tour)	parking, U-turn)
M4.5	Conduire sur piste non revêtue sable/latérite : réduction vitesse, gestion du dérapage	Drive on unpaved sand/laterite tracks: speed reduction, skid management
M4.6	Effectuer un dépannage de premier niveau (pneu crevé, batterie, niveau radiateur)	Perform first-level breakdown assistance (flat tyre, battery, radiator level)
Critère de performance / Performance Criterion		
Conduite sécurisée, respect du code de la route, véhicule en bon état à la restitution / Safe driving, highway code compliance, vehicle in good condition on return		

TÂCHE M5 — Réaliser des installations de plomberie courante
Carry Out Standard Plumbing Installations

N° Op.	Opération (FR)	Operation (EN)
M5.1	Couper, chanfreiner et raccorder des tubes PVC (colle) et multicouche (sertissage)	Cut, chamfer and connect PVC (glue) and multilayer (crimping) pipes
M5.2	Poser et raccorder un ensemble robinetterie (mitigeur, robinet d'arrêt, vanne)	Install and connect tap fittings (mixer tap, stopcock, valve)
M5.3	Poser et raccorder un WC et un mécanisme de chasse d'eau	Install and connect a WC pan and flush mechanism
M5.4	Raccorder un chauffe-eau électrique (alimentation eau froide, sortie eau chaude, sécurité)	Connect an electric water heater (cold water supply, hot water outlet, safety valve)
M5.5	Détecter une fuite à l'aide d'un manomètre et effectuer la réparation	Detect a leak using a pressure gauge and carry out the repair
Critère de performance / Performance Criterion		
Aucune fuite à la mise en eau, robinetterie fonctionnelle, canalisations fixées / No leak on water commissioning, functional taps, pipes secured		

TÂCHE M6 — Réaliser des travaux de peinture et finitions
Carry Out Painting and Finishing Work

N° Op.	Opération (FR)	Operation (EN)
M6.1	Préparer les surfaces (ponçage, dépoussiérage, rebouchage des fissures et trous)	Prepare surfaces (sanding, dusting, filling cracks and holes)
M6.2	Appliquer un fond de primaire d'accrochage sur les surfaces neuves	Apply a primer coat on new surfaces
M6.3	Appliquer la peinture en deux couches au rouleau	Apply paint in two coats by roller and brush finish

	et finition au pinceau (angles, coins)	(angles, corners)
M6.4	Réaliser un effet de peinture décoratif simple (badigeon, éponge)	Create a simple decorative paint effect (whitewash, sponge)
M6.5	Protéger les sols et menuiseries avec du film de protection et du ruban de masquage	Protect floors and joinery with protective film and masking tape
Critère de performance / Performance Criterion		
Surface propre, couverture uniforme, pas de coulure ni débordement, protection des surfaces adjacentes / Clean surface, uniform coverage, no runs or overflow, adjacent surfaces protected		

Fiche 9 — Reconnaissance internationale et partenariats | *Sheet 9 — International Recognition and Partnerships*

▸ Positionnement COPQ sur les marchés cibles / *COPQ Positioning on Target Markets*

La certification COPQ/CQMSW est spécifiquement conçue pour la mobilité internationale des travailleurs malgaches. Elle est alignée sur les classifications ISCO-08 de l'OIT, reconnues par les services d'immigration et les agences de recrutement du Moyen-Orient (EAU, Qatar, Arabie Saoudite, Oman, Koweït), du Canada et d'Asie du Sud-Est. Les deux parcours répondent aux descriptifs de poste les plus demandés dans ces marchés pour les travailleurs originaires d'Afrique subsaharienne. */ The COPQ/CQMSW certification is specifically designed for the international mobility of Malagasy workers. It is aligned with ILO ISCO-08 classifications recognised by immigration services and recruitment agencies in the Middle East (UAE, Qatar, Saudi Arabia, Oman, Kuwait), Canada, and Southeast Asia. Both pathways meet the most in-demand job descriptions in these markets for workers from sub-Saharan Africa.*

Marché cible / Target Market	Parcours F — Postes visés	Parcours M — Postes visés	Salaire indicatif / Indicative Salary
Émirats Arabes Unis (EAU) / UAE	Femme de chambre, cuisinière, aide à domicile VIP / Housemaid, cook, VIP domestic helper	Maçon polyvalent, électricien de bâtiment / Multi-trade mason, building electrician	AED 1 200–2 500 / mois
Qatar	Femme de ménage résidence, cuisinière hôtel / Residence housekeeper, hotel cook	Ouvrier polyvalent chantier BTP / Multi-skilled construction worker	QAR 1 500–3 000 / mois
Arabie Saoudite / Saudi Arabia	Aide familiale, cuisinière, nettoyeuse hôtellerie / Family aide, cook, hospitality cleaner	Soudeur, maçon, chauffeur / Welder, mason, driver	SAR 1 200–2 800 / mois
Oman	Personnel résidence VIP, cuisinière / VIP residence staff, cook	Technicien de maintenance bâtiment / Building maintenance technician	OMR 250–500 / mois
Canada (programmes PTET/LMIA)	Préposée aux bénéficiaires, aide cuisine / Caregiver, kitchen aide	Ouvrier de construction, soudeur / Construction worker, welder	CAD 20–28 / heure
Afrique subsaharienne (mines, BTP)	Cuisinière base-vie, technicienne surface / Base camp cook, surface technician	Ouvrier polyvalent base-vie / Multi-skilled base camp worker	USD 300–700 / mois selon site

▸ Partenaires IPMF pour le COPQ / *IPMF Partners for COPQ*

N°	Partenaire / Partner	Nature	Rôle dans COPQ / Role in COPQ
1	METFP Madagascar	Institutionnel	Reconnaissance officielle du diplôme COPQ / Official COPQ diploma recognition
2	Université de Toamasina	Académique	Validation académique du référentiel / Academic framework validation
3	Cabinet Patrimoine RH Canada	Recrutement international / International recruitment	Placement des certifiés COPQ au Canada (PTET/LMIA) / COPQ graduate placement in Canada
4	CA Global (Egypte / Egypt)	Recrutement Afrique & Moyen-Orient / Africa & Middle East recruitment	Placement des certifiés COPQ en Afrique et Golfe / COPQ placement in Africa and Gulf
5	BIG BETON Toamasina	BTP / Civil works	TP maçonnerie et chantier (Parcours M) / Masonry and site practical (Pathway M)
6	BOLORE	Logistique / Logistics	TP conduite et maintenance véhicule (Parcours M) / Driving and vehicle maintenance practical (Pathway M)
7	Hôtels partenaires Toamasina	Hôtellerie / Hospitality	TP service, nettoyage, cuisine en situation réelle (Parcours F) / Real-situation service, cleaning, cooking practical (Pathway F)
8	Radio 105 FM Toamasina	Communication / Media	Sensibilisation communauté sur la formation COPQ / Community awareness on COPQ training
9	Commune Urbaine de Toamasina	Institutionnel local / Local authority	Identification des candidats sans emploi / Identification of unemployed candidates
10	DRETFP Atsinanana	Institutionnel / Institutional	Suivi agrément et statistiques de placement / Accreditation monitoring and placement statistics

Fiche 10 — Contacts et informations pratiques | *Sheet 10 — Contacts and Practical Information*

IPMF — Institut Professionnel Mémo Formation *Professional Memo Training Institute* 1er étage, Immeuble Lycée VITALE Ankadindramamy, Antananarivo 5 Tél : +261 38 08 555 20 direction@ipmf.mg direction@ipmf.mg	RAMAROLAHY Safidy, PhD PDG / CEO & Founder — IPMF Sessions / Sessions : Sessions mensuelles — 1er de chaque mois *Monthly sessions — 1st of each month* Effectif / Class size : 12–18 candidats par session et par parcours

▸ Informations pratiques / Practical Information

Rubrique / Field	Détail / Detail
Dossier d'inscription / Application	CV + photo identité + photocopie pièce d'identité + certificat médical + lettre de motivation / CV + ID photo + ID document copy + medical certificate + motivation letter
Conditions d'accès / Entry requirements	Niveau minimum : classe de Seconde (16 ans minimum) / Minimum level: Year 11 equivalent (minimum 16 years)
Tenue obligatoire / Mandatory attire	Parcours F : uniforme cuisine + tenue de nettoyage fournis / Parcours M : combinaison de travail + EPI fournis / Pathway F: cooking uniform + cleaning attire provided / Pathway M: work overalls + PPE provided
Débouchés Parcours F / Pathway F careers	Cuisinière, femme de ménage, aide à domicile, femme de chambre, aide-soignante auxiliaire, agent de blanchisserie / Cook, housekeeper, domestic helper, chambermaid, auxiliary care worker, laundry operator
Débouchés Parcours M / Pathway M careers	Ouvrier polyvalent BTP, maçon, électricien de bâtiment, soudeur, chauffeur, plombier, peintre, agent de maintenance résidence / Multi-skilled construction worker, mason, building electrician, welder, driver, plumber, painter, residence maintenance agent
Accès à d'autres certifications IPMF / Access to other IPMF certifications	Les certifiés COPQ ont accès prioritaire aux formations CAPCES (conducteur d'engins) et CMEF (mécanique) sur test de niveau / COPQ graduates have priority access to CAPCES (equipment operator) and CMEF (mechanics) training subject to level test
Appui à l'emploi / Employment support	L'IPMF accompagne les certifiés COPQ dans leur démarche de recherche d'emploi national et international via ses partenaires CA Global et Patrimoine RH Canada / IPMF supports COPQ graduates in national and international job search through CA Global and Patrimoine RH Canada partners

© 2024 IPMF — Institut Professionnel Mémo Formation · Toamasina, Madagascar

COPQ / CQMSW · ISO 9001 · ISO 45001 · ISO 21001 · ISCO-08 Codes 9130 (F) / 7129 (M)