

FORMATION QUALIFIANTE

COMMIS DE CUISINE

Professionnel chargé de confectionner des préparations culinaires et des pâtisseries d'hôtel sous l'autorité d'un cuisinier confirmé.

BOUCHER

Le boucher désigne toute personne qui reçoit, désosse, transforme, emballe et fait la mise en vente des viandes. Il effectue en outre les préparations pour les ventes au comptoir, conseille la clientèle, participe à l'inventaire, entretient l'équipement et l'outillage de boucherie selon les normes d'hygiène et de sécurité et effectue des tâches connexes à son travail.

PÂTISSERIE

Professionnel chargé de confectionner des pâtisseries et des gâteaux sous l'autorité d'un pâtissier confirmé.

PRÉPARATEUR DE CAFÉ

Il est en charge d'informer les clients sur la carte des boissons, de faire des recommandations selon leurs préférences, proposer des produits spéciaux et prendre les commandes.

ORGANISATEUR D'ÉVÈNEMENTS

Il planifie la réalisation de l'événement, conçoit les animations ainsi que leur déroulement. Il joue le rôle d'intermédiaire entre tous les prestataires, fournisseurs et intervenants.

SNACKING

Le snacking (fast food) est un mode de restauration dont le but est de faire gagner du temps au client en préparant rapidement les plats commandés (hamburgers, sandwiches, pizza, hot-dog), et ce, pour un prix généralement moindre que dans la restauration traditionnelle.

AIDE BOULANGER PÂTISSIER

Il prend en charge en totalité ou en partie, la préparation, la cuisson, la finition et même le dressage des articles de pâtisserie tel que les petits fours, des cakes, des entremets, des viennoiseries, etc.

LA GESTION DES STOCKS F&B

Il met en place le stockage des produits (surface, rangement, rotation des produits) en fonction de leur nature. Il supervise le traitement des commandes en veillant au respect des coûts et des délais.

BOULANGERIE

C'est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

CONCEPTION D'UNE FICHE TECHNIQUE EN RESTAURATION

Il élabore la fiche technique de cuisine, communément appelée fiche de recettes, qui rassemble toutes les informations indispensables relatives à la réalisation d'une recette. C'est un outil de gestion qui permet de garantir que le restaurant conserve toutes les informations relatives aux plats qu'elle sert à ses clients.

LA MÉTHODE HACCP EN RESTAURATION

Le responsable HACCP met en place les actions de prévention des risques liés à l'hygiène en milieu hôtelier et restauration.

LA CLÔTURE JOURNALIÈRE FRONT OFFICE

Le night-auditor assure la permanence de l'accueil-réception de l'établissement pendant la nuit et veille à la qualité des prestations offertes aux clients.

COMMIS DE RESTAURANT

Professionnel chargé de réaliser correctement et avec des performances les tâches et les activités inhérentes à la fonction du service dans une salle de restauration.

YIELD MANAGER

Il élabore les stratégies tarifaires variables afin d'anticiper et influencer le comportement du consommateur. Il s'étend à de nombreux autres domaines dont : la location de voitures ; Les centres de soins de beauté et Thalassothérapie ; la restauration ; les clubs de golf ; et les casinos... etc. Cette technique consiste à maximiser la marge bénéficiaire en jouant principalement sur des combinaisons des variables prix et taux d'occupation.

SERVICE BANQUET

Le professionnel négocie le menu, la forme, le nombre de participants et le tarif entre le restaurateur et le client.

EMPLOYÉ(E) D'ÉTAGES

Il doit maintenir, dans un excellent état d'utilisation, pour les clients, les chambres, les couloirs et autres annexes à l'étage dont il a la responsabilité, sur le plan du confort, de l'hygiène et de la décoration.

ASSISTANT(E) GOUVERNANT(E)

Elle/il participe au contrôle du travail des femmes de chambre et vérifie la propreté des chambres et des locaux communs.

VIENNOISERIE

Le boulanger viennoiseries est un spécialiste de la fabrication des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières, pétrit la pâte, pèse et façonne les pains et viennoiseries, et assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

AIDE COMMIS DE CUISINE

Il prend en charge en totalité ou en partie, la préparation, la cuisson, le dressage des hors-d'œuvre, des entrées, des salades, des potages, des sauces, des viandes, des fruits de mer, etc.

AIDE EN SERVICE RESTAURANT

Il prend en charge l'accueil des clients, service et commercialisation des mets et boissons, en totalité ou en partie. Il s'assure que le client ne manque de rien. Il peut aussi assurer l'encaissement des factures.

ASSISTANT DE L'EMPLOYÉ DE L'ÉTAGE

Elle (il) se charge du nettoyage, la remise en ordre et l'entretien des chambres, salle de bains des parties communes, selon la charte de qualité et standards de l'établissement et des normes d'hygiène.

COTATION DES PRODUITS TOURISTIQUES

Professionnel qui a pour principales tâches : répondre à des appels d'offres pour organiser des voyages des associations, des entreprises ou des entités étatiques ; répondre à la demande des clients individuels en matière de séjours et circuits touristiques et créer les fiches techniques et les manuels de vente de vos produits touristiques etc.

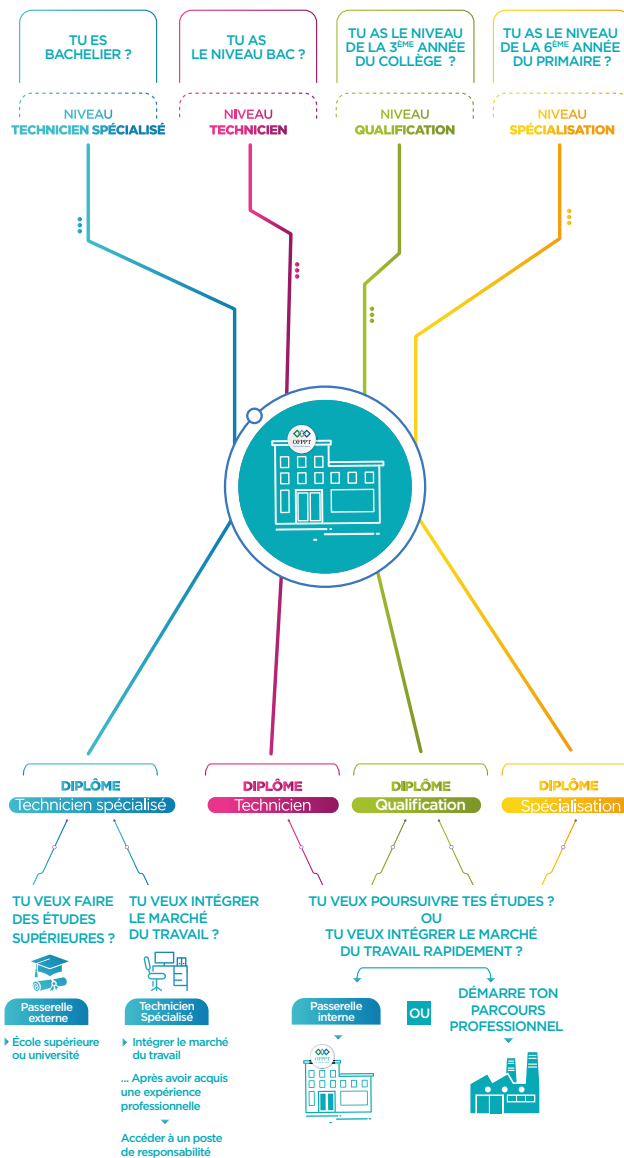
MANAGEMENT DES RISQUES DANS LES CIRCUITS TOURISTIQUES

L'agent de voyages est responsable de la réussite du déroulement des circuits organisés. Cette dernière est conditionnée par une gestion optimale des risques naturels et humains.



DÉCOUVREZ LES PARCOURS DE FORMATION À L'OFPPT

FORMATION DIPLÔMANTE



FORMATION QUALIFIANTE



Tu es à la recherche d'un emploi ? Tu souhaites acquérir de nouvelles compétences ? Opte pour la formation qualifiante.



Formation de courte durée de 3 à 9 mois



GUIDE MÉTIERS



MÉTIERS DU TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION

Suivez-nous sur www.ofppt.ma



SCAN ME



DÉCOUVREZ LE SECTEUR DU TOURISME-HÔTELLERIE- RESTAURATION AU MAROC

LE MAROC,

1^{ère}

DESTINATION TOURISTIQUE
DU CONTINENT AFRICAÏN
EN 2019



NOMBRE D'EMPLOIS CRÉÉS
DURANT LES
10 DERNIÈRES ANNÉES

3 MILLIONS

DIRECTS ET INDIRECTS



+600.000

EMPLOIS DIRECTS

OBJECTIF D'EMPLOIS CIBLÉ À L'HORIZON 2024

3.5 MILLIONS

DIRECTS ET INDIRECTS



+800.000

EMPLOIS DIRECTS

NOMBRE D'ENTREPRISES OPÉRANT AU
MAROC DANS CE SECTEUR

+50.000

ENTREPRISES

CONTRIBUTION À
HAUTEUR DE

11%

DANS
LE PIB
NATIONAL

GRAND
POURVOYEUR

DE DEVICES
ÉTRANGÈRES



DÉCOUVREZ LES COMPÉTENCES LES PLUS RECHERCHÉES PAR LES EMPLOYEURS



DÉCOUVREZ LES FORMATIONS AUX MÉTIERS DU TOURISME, DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

FORMATION DIPLOMANTE

TECHNICIEN SPÉCIALISÉ

Âge limite : 30 ans au maximum à la date de démarrage de la formation
Niveau scolaire minimum : être titulaire du baccalauréat

MANAGEMENT HÔTELIER



OPTION GESTION HÔTELIÈRE

Professionnel chargé de gérer les ressources humaines, matérielles, financières et informationnelles, de façon à satisfaire la clientèle tout en assurant la rentabilité de l'unité où il/elle travaille.



OPTION HÉBERGEMENT RÉCEPTION

Il a pour mission d'établir des relations professionnelles avec la clientèle, encadrement de l'équipe hébergement, vendre le produit et le service de l'hôtel, prendre les décisions dans les cas d'ambiguïté, il peut assurer par son suivi le bon déroulement des tâches de chaque service d'hébergement avant, pendant et après le séjour des clients.



OPTION GOUVERNANTE

Chargé de la gestion du service d'étages et l'équipe des lingères, elle/il contrôle l'état de la propreté des chambres après leur nettoyage ; vérifie le bon fonctionnement des installations sanitaires et électriques, les stocks des minibars et des produits servant à l'entretien des chambres et des couloirs étages ; participe au recrutement et à la formation du personnel de l'étage ; etc.



OPTION MAJORDOME

Professionnel au service des clients les plus privilégiés, il se charge de trouver un restaurant ou une tenue de soirée, réserver une limousine, un tour en hélicoptère, un dîner aux chandelles... Son rôle est d'anticiper, 24h/24, les demandes de ses clients à l'hôtel et de faire en sorte d'en satisfaire même les plus inimaginables ! Il doit également tout mettre en œuvre pour donner l'impression à ses hôtes d'être comme chez eux.



OPTION RESPONSABLE D'INSTITUTS DE BIEN-ÊTRE ET DE BEAUTÉ

C'est un chef d'entreprise qui gère une équipe d'esthéticiennes-cosméticiennes, organise et planifie l'activité, procède au recrutement et au remplacement en cas de besoin et veille à la qualité des soins, au respect des règles d'hygiène. Il établit une politique commerciale attractive pour développer et fidéliser sa clientèle.

MANAGEMENT TOURISTIQUE



OPTION ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS

Il se charge de la conception, les préparatifs et l'organisation matérielle et logistique d'événements professionnels, artistiques ou sportifs dans le cadre de prestations de service à des particuliers ou des professionnels (mariage, réception, séminaires, congrès, inauguration, festivals ...).



OPTION E-TRAVEL AGENCY

Il travaille en contact indirect avec le public et communique avec le client via des outils digitaux (sites internet, applications mobile...). Il identifie, avec le client, le budget disponible pour le voyage et essaie de répondre à ses attentes en respectant les limites de frais prévues.



OPTION MANAGEMENT DES DESTINATIONS DURABLES

Il intègre l'ensemble de connaissances et des pratiques permettant la compréhension et l'établissement de stratégies relatives à la gestion durable d'une destination touristique. Il participe au développement du territoire en facilitant la mise en œuvre de projets d'amélioration qualitative et quantitative de l'offre touristique intégrant l'identité et les ressources de ce territoire, en préservant et valorisant le patrimoine naturel et culturel, en favorisant les activités humaines écoresponsables, en aidant les centres de tourisme participatif et en améliorant l'accueil réservé aux handicapés.



OPTION ANIMATION TOURISTIQUE

Il anime des spectacles (musique, danse, spectacles culturels, soirées à thème) et assure également le montage de décors, la création de costumes, les techniques de son et de lumières. Il réalise l'animation des jeux d'enfants ou d'adolescents (sorties, spectacles), l'animation sportive (sports aquatiques, de plage, aérobic) ou l'animation ludique (jeux de plein air, animation au cours des déplacements en bus). Il doit également gérer les ressources humaines et matérielles du secteur d'animation d'un établissement touristique de façon à satisfaire la clientèle tout en assurant la rentabilité de l'unité.

TECHNICIEN

Âge limite : 30 ans au maximum à la date de démarrage de la formation
Niveau scolaire minimum : 2^e année du Baccalauréat



CUISINE

Il est associé à la préparation, à la transformation, au service et à la conservation (entreposage) des aliments et des mets.



OPTION CUISINE GASTRONOMIQUE

Il sera appelé à préparer des mets gastronomiques avec des produits haut de gamme et ce tant par rapport au goût, à la présentation qu'au mariage des saveurs. Il sera appelé à réaliser des préparations culinaires qui mettent en évidence les techniques de production culinaire propres au Maroc et à l'international.



OPTION PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

Professionnel chargé de choisir les matières premières et les techniques de confection des produits de la pâtisserie-chocolaterie, les méthodes de travail adéquates, efficaces et sécuritaires, il développe l'habitude de l'auto-évaluation de ses produits, l'autonomie, le sens des responsabilités, la créativité et l'esthétique.



ARTS CULINAIRES OPTION CUISINE MAROCAINE

Il effectuera son travail au sein d'établissements touristiques ou hôteliers abritant des restaurants marocains, qui vendent des productions culinaires traditionnelles et typiquement marocaines distribuées aux tables, en libre-service ou par livraison. Il sera appelé à réaliser des préparations culinaires qui mettent en évidence les techniques de production culinaires propres au Maroc. Dans les établissements de luxe, l'employé de cuisine sera également appelé à préparer des mets gastronomiques marocains avec des produits locaux et ce tant par rapport au goût, à la présentation qu'au mariage des saveurs.



SERVICE DE RESTAURATION

OPTION ARTS DE TABLE

Professionnel possédant une formation solide, à la fois théorique et pratique, il choisit les aliments et les techniques de préparation et de cuisson associées, il est responsable du bon fonctionnement du service dans la salle de restauration, il est placé sous les ordres du maître d'hôtel.

QUALIFICATION

Âge limite : 30 ans au maximum à la date de démarrage de la formation
Niveau scolaire minimum : 3^{ème} année de l'enseignement secondaire collégial



HOUSEKEEPING

L'Employé(e) d'Etages doit maintenir dans un excellent état d'utilisation, pour les clients, les chambres, couloirs et autres annexes à l'étage dont il a la responsabilité, sur le plan du confort, de l'hygiène et de la décoration.



AGENT DE RESTAURATION

Professionnel chargé de l'accueil des clients dans un restaurant, un café ou un self-service. Il est capable d'assurer le service et de réaliser des préparations dans ce type de structure.

PROGRAMME D'EXCELLENCE : VET BY EHL



ART CULINAIRE

Les étudiants diplômés de ce programme auront la capacité de travailler de manière autonome en cuisine et seront bien équipés pour entrer dans l'industrie et atteindre un poste de supervision dans un court laps de temps. Le contenu des cours est comparé au cadre suisse de compétences professionnelles pour les cuisiniers.



ADMINISTRATEUR HÔTELIÈRE

Les étudiants diplômés de ce programme auront la capacité de travailler de manière indépendante dans les départements de front et d'entretien ménager et seront bien équipés pour entrer dans l'industrie et atteindre un poste de supervision dans un court laps de temps. Le diplômé sera également bien placé pour jouer un rôle administratif au sein de l'équipe de direction d'une entreprise d'accueil. Le contenu du cours est comparé au cadre de compétences professionnelles suisse.