FORMATION QUALIFIANTE

COMMIS DE CUISINE

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

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.

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.

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 ; les casinos… etc. Cette technique consiste à maximiser la marge bénéficiaire en jouant principalement sur des combinaisons des variables prix et taux d'occupation.

PROGRAMME D'EXCELLENCE : VET BY EHL

SERVICE FOOD & BEVERAGE

Les étudiants diplômés de ce programme auront la capacité de travailler de manière indépendante dans un environnement F&B et seront bien équipés pour entrer dans l'industrie et atteindre un poste de supervision dans un court laps de temps.
Le contenu du cours est comparé au cadre de compétences professionnelles suisse pour les professionnels de F&B.

HÉBERGEMENT

Les étudiants diplômés de ce programme auront la capacité de travailler avec succès et de manière indépendante dans les opérations de front office ou 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 contenu du cours est comparé au Cadre suisse des compétences professionnelles.

ART CULINAIRE

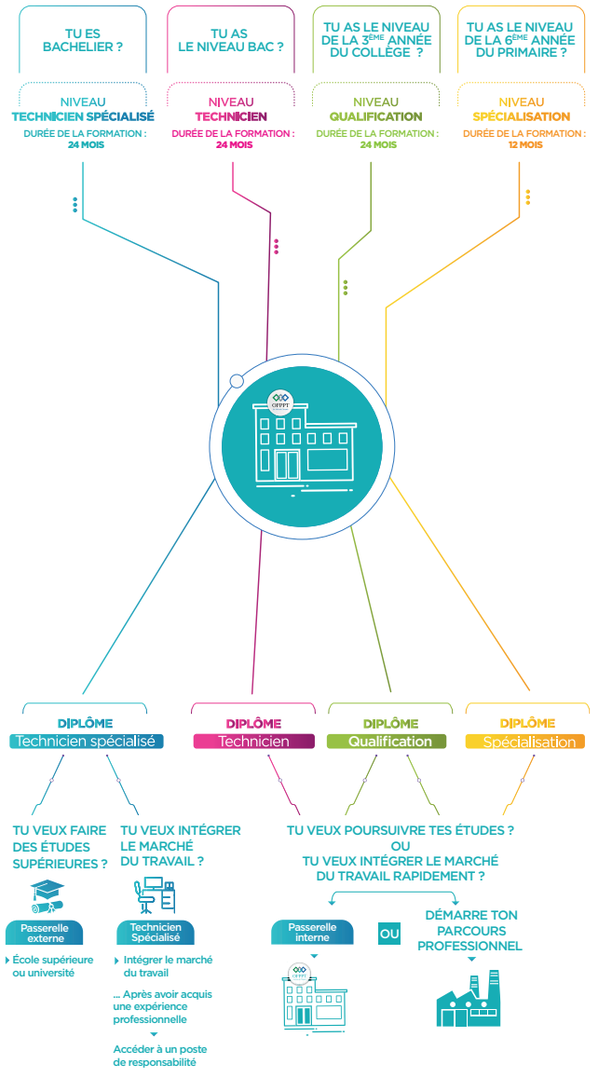
Les étudiants diplômés de ce programme auront la capacité de travailler de manière autonome en cuisine et seront bien équipés pour entrer dans l'industrie et atteindre un poste de supervision dans un court laps de temps. Le contenu des cours est comparé au cadre suisse de compétences professionnelles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

ADMINISTRATION 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.

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

OFPPT
La voie de l'avenir

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, **1ère** DESTINATION TOURISTIQUE DU CONTINENT AFRICAIN 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 DEVISES 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 DIPLÔMANTE
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'ambigüités, 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 lingers, 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'évènements 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 : 2e année du Baccalauréat

ARTS CULINAIRES

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 pourra effectuer 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.

ARTS DE TABLE

OPTION SERVICE DE RESTAURANT
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 : 3ème année de l'enseignement secondaire collégial

EMPLOYÉ(E) D'ETAGES
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.

BROCHURE Tourisme Hôtellerie-10x21 New.indd 4-6 12/08/2021 15:32