

مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل يحتفي بالموهب الشابة في فنون الطبخ المغربي بمناسبة نهائي "المسابقة الوطنية لفنون الطبخ"

في إطار الدينامية التي يشهدها قطاع السياحة والفندقة والمطعمة، وتعزيز مكانة المغرب كوجهة مرجعية، نظم مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل، يوم الجمعة 03 يوليوز 2026، بمدينة المهن والكفاءات الدار البيضاء-سطات، الحفل النهائي للدورة السادسة للمسابقة الوطنية لفنون الطبخ "طياب بلادنا"، هذه السنة تحت شعار: "فنون الطهي والمائدة... دعامة أساسية لتعزيز تنافسية الضيافة المغربية".

وقد جرى حفل الاختتام بحضور السيدة لبنى اطریشا، المديرية العامة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل، إلى جانب مهنيي قطاع السياحة والفندقة والمطعمة، وعدد من الشركاء والفاعلين في مهن الضيافة.

وبهذه المناسبة، أعربت السيدة لبنى اطریشا، المديرية العامة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل، عن اعتزازها بالإهتمام الكبير الذي عرفته الدورة السادسة من مسابقة "طياب بلادنا"، وما أبان عنه الشباب المشاركون من حماس وتفاعل كبيرين يعكس تنامي جاذبية مهن فنون الطبخ والمائدة ويرسخ طموح جيل جديد يسعى إلى الارتقاء بفن الطبخ المغربي وجعله رافعة للتميز والابتكار والإشعاع.

وأضافت قائلة: "من خلال هذه المسابقة، يجدد مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل التزامه بتكوين جيل جديد من المهنيين المنفتحين على أحدث التوجهات في مجال فنون الطبخ. كما تساهم هذه المبادرة، من خلال إبراز التميز في المهارات والخبرات المرتبطة بفنون الطبخ ومهن الضيافة، في تعزيز صورة المغرب كوجهة تنسم بالأصالة وكرم الضيافة الرفيع."

وقد عرفت المرحلة النهائية من المنافسة للدورة السادسة مشاركة 24 موهبة شابة من متدربي مؤسسات التكوين التابعة للمكتب والمتخصصة في مهن السياحة والفندقة والمطعمة، تم انتقاؤهم إثر الإقصائيات الجهوية المنظمة بمختلف المديريات الجهوية للمكتب عبر ربوع المملكة.

وتنافس المشاركون، الذين تم توزيعهم على 8 فرق تضم كل واحدة منها ثلاثة مترشحين يجسدون تكامل مهن الطبخ وخدمات المطعم، خلال الفترة الممتدة من فاتح إلى 3 يوليوز 2026، عبر سلسلة من الاختبارات التقنية والإبداعية التي أبرزت مستوى كفاءتهم، وروح الابتكار لديهم، وقدرتهم على العمل الجماعي.

كما تميز حفل الاختتام بتتويج الفائزين بحضور شخصيات وازنة من مهنيي القطاع وشركاء مؤسساتيين، الذين نوهوا بالتزام المشاركين وجودة العروض المقدمة. وفي هذا الإطار، أحرزت جهات الدار البيضاء-سطات والرباط سلا القنيطرة وطنجة تطوان الحسيمة على التوالي الرتبة الأولى والثانية والثالثة، فيما عادت الجوائز التحفيزية للجنة التحكيم إلى مختلف المشاركين الممثلين لمختلف الجهات.

ويجدر بالذكر أن مسابقة "طياب بلادنا" أضحت، منذ إطلاقها، موعداً وطنياً مرجعياً يهدف إلى تثمين مهن فنون الطبخ، وإبراز المواهب الشابة خريجة مؤسسات التكوين المهني، كما تجسد حرص مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل على تعزيز ملاءمة التكوين مع متطلبات المهنيين، من خلال مبادرات تشجع التميز والابتكار ونقل الخبرات.

مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل يعزز عرضه التكويني في قطاع السياحة والفندقة والمطعمة

في إطار تنزيل عرضه التكويني الجديد، انخرط مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل في إعادة هيكلة منظومة التكوين بقطاع السياحة والفندقة والمطعمة، بما يستجيب للتحويلات التي يعرفها القطاع ومتطلبات المهنيين. وقد تجسد ذلك من خلال إضافة

الجمعة 03 يوليوز 2026 - الدار البيضاء

سداسي تكويني جديد، واعتماد تكوين يرتكز على جذوع مشتركة في السنة الأولى مع تخصصات في السنة الثانية، بما يسهم في تعزيز الكفاءات السلوكية لدى المتدربين، وتمكينهم من توجيه اختياراتهم المهنية بشكل أفضل.

ومن خلال شبكة تضم 23 مؤسسة تكوين قطاعية و7 مدن للمهن والكفاءات تتوفر على قطب متخصص في السياحة والفندقة والمطعمة، يوفر المكتب عرضاً تكوينياً يشمل 16 شعبة متوجة بدبلوم، و31 شعبة تأهيلية، وشعبتين ضمن المسار المهني المؤهل، تغطي على الخصوص مهن المطعمة، وفنون الطبخ (الطبخ الراقى، الطبخ المغربي، الحلويات وصناعة الشوكولاتة)، وخدمة المطاعم، والإيواء والاستقبال، والتدبير الفندقي، والصيانة الفندقية، والتسيير الفندقي، وكذا التدبير السياحي.

ويعتمد مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل، في قطاع السياحة والفندقة والمطعمة، منظومة تكوينية بطاقة استيعابية إجمالية تبلغ 33.900 مقعد بيداغوجي، منها 26.568 مقعداً بالتكوين المتوج بدبلوم، و6.352 مقعداً بالتكوين التأهيلي، و980 مقعداً مخصصاً للمسارات المهنية المؤهلة، بما يتيح تكوين كفاءات مؤهلة وعملياتية تستجيب للحاجيات المتزايدة لقطاع السياحة والفندقة والمطعمة، وتواكب الدينامية المتواصلة التي يشهدها هذا القطاع.