

L'OFPPT CÉLÈBRE LES JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE MAROCAINE LORS DE LA FINALE DU « CONCOURS NATIONAL DES ARTS CULINAIRES »

S'inscrivant dans la dynamique de rayonnement du secteur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration et de renforcement du positionnement du Maroc en tant que destination de référence, l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT) a organisé, le vendredi 03 juillet 2026, à la Cité des Métiers et des Compétences de Casablanca-Settat, la finale de la 6^{ème} édition du Concours National des Arts Culinaires « TYAB BLADNA » sous le thème « Gastronomie et arts culinaires, atouts compétitifs de l'hospitalité marocaine ».

La Cérémonie de clôture présidée par Madame Loubna Tricha, Directrice Générale de l'OFPPT s'est déroulée en présence de représentants de professionnels et opérateurs du secteur du Tourisme et d'acteurs engagés dans la promotion des métiers de l'hospitalité.

À cette occasion, Madame Loubna TRICHA, Directrice Générale de l'OFPPT, s'est réjouie de la mobilisation exceptionnelle des jeunes autour de cette 6^e édition du concours national TYAB BLADNA et de l'enthousiasme marquant non seulement l'attractivité grandissante des métiers des arts culinaires, mais aussi l'ambition d'une jeunesse engagée à faire de la gastronomie marocaine un vecteur d'excellence, d'innovation et de rayonnement. Et de rajouter « À travers cette compétition, l'OFPPT réaffirme son engagement à former une nouvelle génération de professionnels ouvertes sur les nouvelles tendances gastronomiques. En mettant en lumière l'excellence des savoir-faire culinaires et des métiers de l'hospitalité, ce concours contribue à renforcer l'image et l'attractivité d'un Maroc authentique, innovant et accueillant ».

La finale de la 6^{ème} édition a réuni 24 jeunes talents issus des établissements de formation de l'OFPPT spécialisés dans les métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration, sélectionnés à l'issue des compétitions régionales organisées dans les différentes Directions Régionales à travers le Royaume. Les finalistes, répartis en 8 brigades, de trois candidats chacune illustrant la complémentarité des métiers de la restauration et du service, se sont affrontés du 1^{er} au 3 juillet 2026 à travers une série d'épreuves techniques et créatives, mettant à l'honneur leur savoir-faire, leur créativité et leur capacité à travailler en équipe.

La cérémonie a été marquée par la remise des prix aux talents distingués en présence de professionnels de renom et de partenaires institutionnels, venus saluer l'engagement des jeunes participants et la qualité des prestations présentées. A ce titre, les régions Casablanca-Settat, Rabat-Salé-Kénitra et Tanger-Tétouan Al Hoceima ont remporté respectivement les 1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème} place. Le Prix spécial « Coup de Cœur du Jury » a été décerné à un jeune talent de la Région du Tanger-Tétouan-Al Hoceima en reconnaissance de son talent, de sa créativité et de son excellence technique.

Il est à préciser que le concours « TYAB BLADNA » s'est imposé, depuis son lancement, comme un rendez-vous national de référence dédié à la valorisation des métiers des arts culinaires et à la promotion des jeunes talents issus des établissements de formation professionnelle. Il traduit la volonté de l'OFPPT de rapprocher davantage la formation des besoins des professionnels du secteur à travers des initiatives favorisant l'excellence, l'innovation et la transmission du savoir-faire.

L'OFPPT renforce son offre de formation dans le Tourisme Hôtellerie et Restauration

Dans le cadre de sa nouvelle offre de formation, l'OFPPT s'est ouvert sur la restructuration du secteur THR en vue de répondre aux besoins évolutifs des professionnels. Cela a été marqué par le rajout d'un semestre supplémentaire et l'organisation de la formation en troncs communs avec des spécialisations pour renforcer les compétences soft skills des stagiaires et mieux orienter leurs choix.

A travers son réseau de 23 établissements de formation sectoriels et 7 Cités des Métiers et des Compétences (CMC) intégrant le pôles Tourisme, Hôtellerie et Restauration, l'OFPPT propose une offre de 16 filières diplômantes, 31 qualifiantes et 2 filières en Parcours Professionnalisant couvrant notamment les métiers de restauration, des arts culinaires (cuisine gastronomique, cuisine marocaine, pâtisserie-chocolaterie), du service de restaurant, de l'hébergement et de la réception, du housekeeping, de la maintenance hôtelière, du management hôtelier, ou encore du management touristique.

L'OFPPT déploie, dans le secteur du Tourisme l'Hôtellerie et Restauration (THR), un dispositif de formation offrant une capacité globale de 33 900 places pédagogiques, dont 26 568 places en formation diplômante, 6 352 places en formation qualifiante et 980 places dédiées aux parcours professionnalisants, permettant de former des profils qualifiés et opérationnels pour répondre aux besoins croissants des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration et d'accompagner la dynamique de transformation du secteur.