

إعادة هيكلة العرض التكويني لمهن السياحة والفندقة والمطعمة

في إطار خارطة الطريق الجديدة لتطوير التكوين المهني، التي تم عرضها على أنظار صاحب الجلالة، نصره الله، بتاريخ 04 أبريل 2019، أطلق مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل ورشا كبيرا لإعادة هيكلة عرضه التكويني في مختلف القطاعات.

ولعل من أبرز المشاريع الرائدة المميزة للدخول التكويني الحالي 2022/2021، اعتماد مقاربة بيداغوجية جديدة تخص الشعب المتعلقة بقطاعات التسيير والتجارة والسياحة والفندقة والمطعمة من خلال تقوية المسارات التكوينية وتبني الجذوع المشتركة، كما هو الشأن بالنسبة لقطاع التسيير والتجارة.

إرساء جذع مشترك بالنسبة لمستويات التقني المتخصص والتقني

ابتداء من الدخول التكويني الحالي، أرسى مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل نظاما تكوينيا يضم جذعا مشتركا بالنسبة لمستويات التقني المتخصص والتقني في مهن السياحة والفندقة والمطعمة، مما سيمكن المتدربين من توجيه أفضل في عملية اختيار القطاع والشعبة، كما سيمد الخريجين بكفاءات متعددة وقدرة أكبر على التكيف.

إضافة أسدس تكويني مخصص لتنمية الكفاءات الذاتية واللغات الأجنبية

من أجل الاستجابة بشكل أفضل لحاجيات المهنيين وتقوية الكفاءات التقنية والذاتية للمتدربين، عمد المكتب إلى تقوية مساره التكويني باعتماد أسدس إضافي. وذلك بهدف تعميق المدارك النظرية والتطبيقية للمتدربين وتزويدهم بالكفاءات الذاتية اللازمة خاصة تلك المتعلقة بالكفاءات اللغوية والرقمية والمقاولاتية والسلوكية، حيث يمثل هذا الأسدس الإضافي 30% من الحيز الزمني.

إعادة هيكلة العرض التكويني في مهن السياحة والفندقة والمطعمة

في إطار إعادة هيكلة الشعب التكوينية في مهن السياحة والفندقة والمطعمة، تميز الدخول التكويني 2022/2021 بـ:

- إحداث 3 جذوع مشتركة، ستضم 12 تخصصا ابتداء من الدخول التكويني 2023-2022
- خلق 6 شعب: 4 في إطار برنامج VET by EHL بالإضافة إلى تكوينين تأهيليين اثنين في إدارة المنتج وتنظيم التظاهرات
- إعادة هيكلة 3 شعب: (خدمة المطاعم "فن المائدة"، عامل في المطاعم وعامل الطوابق)
- الاحتفاظ بـ3 شعب في التكوين التأهيلي.

إعادة هيكلة المسار التكويني لمستوى التأهيل

لقد تم تعميم المسار التكويني لمستوى التأهيل في سنتين وذلك بهدف تقوية الكفاءات المهنية والذاتية للمتدربين. وفقا لهندسة التكوين الجديدة، فإن العرض التكويني للمكتب سينتظم على الشكل التالي:

التخصص	الشعبة	المستوى
<ul style="list-style-type: none"> الإيواء والاستقبال التدبير خدمة المطاعم مسؤول عن مركز للتجميل التسيير الفندقى 	الإدارة الفندقية	التقني المتخصص
<ul style="list-style-type: none"> منظم التظاهرات إدارة الوجهات الدائمة وكالة السفر الإلكترونية التنشيط السياحي 	الإدارة السياحية	
<ul style="list-style-type: none"> المطبخ التدوقي المطبخ المغربي خباز حلواني 	الإدارة الفندقية	التقني
خدمة المطاعم (فن المائدة)		
عامل المطاعم (سنتين من التكوين)		التأهيل
عامل الطوابق (سنتين من التكوين)		

أما بخصوص التكوين التأهيلي، فقد تم إحداث 6 شعب جديدة في الموسم 2022/2021 بالإضافة إلى 6 شعب الأخرى:

تكوينات مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل	
مدير المنتج	منظم التظاهرات
تكوينات مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل/مدرسة لوزان الفندقية	
التسيير الفندقى	فن الطبخ
الإيواء	خدمات الأكل والشرب

برنامج التميز VET BY EHL

يعد برنامج التميز VET by EHL ثمرة الشراكة التي تم توقيعها بين مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل ومدرسة لوزان الفندقية للخدمات الاستشارية وشريكها الاستراتيجي Southbridge A&I.

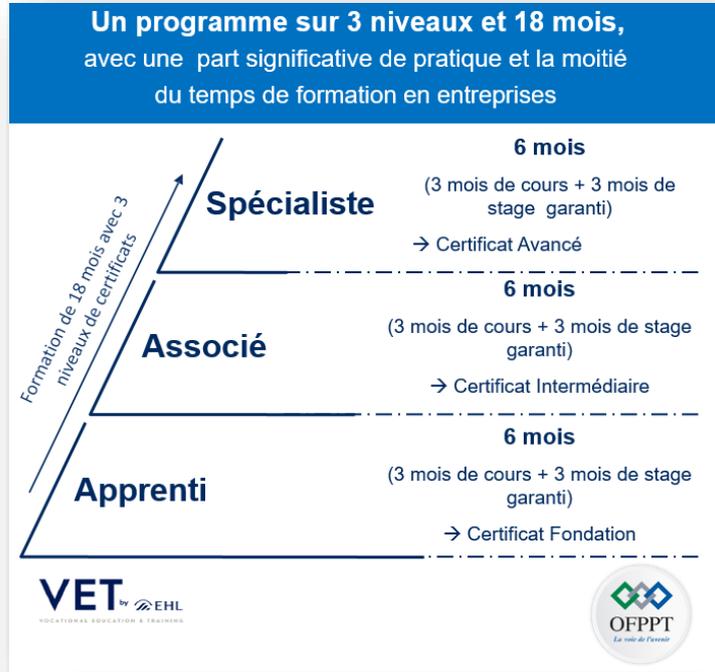
هو برنامج منفتح على خريجي المكتب الشباب الذين يتوفرون على دبلوم التقني في الطبخ والمخبوزات والحلويات وخدمات المطاعم أو دبلوم التقني المتخصص في الإيواء والاستقبال أو التسيير الفندقي. ويقدم البرنامج تكويناً تأهلياً عالي المستوى في 4 مجالات محددة وهي فن الطبخ والإيواء وخدمة الأطعمة والمشروبات والإدارة الفندقية.

ويتميز هذا البرنامج الذي طورته مدرسة لوزان الفندقية بمحتواه التكويني المبتكر والتفاعلي، والذي يركز على بيداغوجية نشيطة موجهة نحو التعلم من خلال المزاولة Learning by Doing.

ومن أجل تحسين قابلية تشغيل الخريجين سواء على المستوى المحلي أو الدولي، سيتضمن البرنامج تكويناً تطبيقياً داخل المقاولات مما سيمكنهم من الاندماج بشكل أفضل في الحياة المهنية بهدف تطبيق معارفهم وكفاءاتهم المكتسبة أثناء التكوين.

وسيتوج البرنامج بتقديم شهادات مصادق عليها بشكل مشترك بين المكتب وبرنامج VET by EHL في المستويات "المتدرج" و "الشريك" و "المتخصص".

وسيستفيد 140 متدرجاً من النسخة الأولى من VET by EHL الذي سيتم اعتماده بداية على مستوى مؤسستين تكوينيتين متخصصتين في مهن الفنادق والسياحة بكل من الدار البيضاء وبالرباط.



سيستفيد المتدربون خلال التكوين من فرصة الولوج إلى شبكة من المؤسسات التي تلتزم بتوفير التدريبات الميدانية. كما تجدر الإشارة إلى أنه سيتم تعميم هذه التجربة الرائدة على مستوى باقي المؤسسات التكوينية، خاصة في مدن المهن والكفاءات.

مكونين معتمدين من أجل نقل خبرة مدرسة لوزان الفندقية

ركزت المرحلة الأولى من برنامج VET by EHL على تكوين المكونين من خلال "Train the Trainer" الذي تم إطلاقه في يونيو الماضي. وذلك بغرض تزويد المكونين بالكفاءات التطبيقية اللازمة في أداء دورهم كوسيط في إعداد واستخدام المنهجيات وتقديم الأنشطة داخل الفصل، وطرق التواصل اللفظي وغير اللفظي.

ويتوفر المكتب اليوم على 30 كفاءة معتمدة تغطي شعب التكوين الأربعة.

نبذة عن مدرسة لوزان الفندقية

تعد EHL مدرسة رائدة في مجال التعليم في مهن الفندقية بسويسرا منذ 125 عاماً، فهي المسؤولة عن تحديد معايير التميز في هذا المجال.

وتضم مجموعة مدرسة لوزان الفندقية، التي تقع بمدينة لوزان بسويسرا، عدداً من المؤسسات المتخصصة في التكوين والابتكار في مجال الإدارة الفندقية على المستوى العالمي:

مدرسة لوزان الفندقية Ecole hôtelière de Lausanne تعتبر بمثابة سفير للضيافة التقليدية السويسرية، فهي رائدة في هذا المجال منذ سنة 1983 بمجموع أكثر من 25.000 طالبا على المستوى العالمي من 120 جنسية مختلفة.

تصنف مدرسة لوزان الفندقية على أنها أول مدرسة للتسيير الفندقي في العالم تمنح برامج أكاديمية في حرمها الجامعي في كل من لوزان وتشور-باسوج ، فضلاً عن توفير إمكانية التعلم الإلكتروني.

حصلت المدرسة على المرتبة الأولى في تصنيفات QS World University Rankings ومجلة CEOWorld ، كما يعتبر مطعمها التذوقي المؤسسة التعليمية الوحيدة في العالم التي تحمل نجمة ميشلان.

توقيع اتفاقيات للشراكة

توقيع اتفاقية إطار للشراكة

وقع مكتب التكوين المهني وإعاش الشغل ومدرسة لوزان الفندقية بشكل مشترك اتفاقية إطار للشراكة مع:

- الكونفدرالية الوطنية للسياحة
- الجامعة الوطنية للصناعة الفندقية
- مجموعة رحال

موضوع الاتفاقية الإطار

تهدف هذه الاتفاقية إلى إشراك المهنيين في تفعيل برنامج التميز والاستفادة من مواكبة حقيقية في عملية تنزيل برنامج التميز VET by EHL على مستوى المؤسسات النموذجيتين. من خلال تنشيط دورات تكوينية لفائدة المتدربين، وتنظيم تدريبات ميدانية في المؤسسات الفندقية، علاوة على المساهمة في الإدماج المهني لخريجي البرنامج.

ويسعى المكتب وشركاؤه من خلال هذه الشراكات إلى تقوية وتعزيز مجالات التعاون، خاصة فيما يتعلق بدعم الاندماج الاقتصادي للمتدربين إبان وعقب انتهاء التكوين.

وتندرج هذه الاتفاقية في إطار الرغبة المشتركة لمختلف الشركاء في تطوير العرض التكويني في مهن السياحة والفندقة والمطعمة، من أجل الاستجابة لحاجيات المهنيين من الكفاءات المؤهلة.

توقيع 5 اتفاقيات خاصة

تم التوقيع على 5 اتفاقيات خاصة بين المديريات الجهوية للدار البيضاء-سطات والرباط - سلا - القنيطرة من جهة والمؤسسات الفندقية من جهة أخرى.

- مجموعة أونومو ONOMO
- Groupe Atlas Hospitality Morocco
- Rabat Marriott (Groupe MADAEF)
- Sofitel Rabat Jardin des Roses (Groupe ACCOR)
- Diwan Mgellery(Groupe ACCOR)

وتحدد هاته الاتفاقيات مجالات التعاون بين الجهات الموقعة كما تتناول بالتفصيل كيفية مواكبة المؤسسات الفندقية في:

- مسار انتقاء وتكوين وتقييم المتدربين المؤهلين لولوج برنامج التميز VET by EH
- استقبال المتدربين في مؤسسات التدريب وفي التكوين بالتناوب
- دعم الإدماج الاقتصادي للمتدربين.