
CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2025

Passé en application de l'article n° 19 du décret n°2-22-431 du 15 Chaabane 1444 (8 Mars 2023) relatif aux marchés publics.

Entre les soussignés :

D'une part :

L'OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL (O.F.P.P.T.), représenté par son Directeur Général,

Et,

D'autre part :

La société :

Titulaire du compte (à la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) à(localité), sous relevé d'identification bancaire (RIB) numéro.....

Adresse du siège social de la société :

Adresse du domicile élu :

Affiliée à la CNSS sous le n° :

Inscrite au registre de commerce de(localité) sous le n° :

Patente n° :

Identification fiscale n° :

Identifiant commun de l'Entreprise (ICE) n° :

Représentée par :

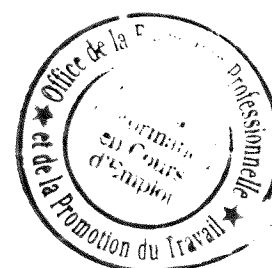
Monsieur

Agissant au nom et pour le compte de ladite société en vertu des pouvoirs qui lui sont conférés.



SOMMAIRE

ARTICLE N°01	MODE DE PASSATION
ARTICLE N°02	DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE
ARTICLE N° 03	AUTRES TEXTES APPLICABLES
ARTICLE N° 04	NATURE DES PRIX
ARTICLE N° 05	CARACTERE DES PRIX
ARTICLE N° 06	DROITS DE TIMBRES ET ENREGISTREMENT
ARTICLE N° 07	CONSISTANCE DES PRESTATIONS ET DELAIS
ARTICLE N° 08	PENALITES DE RETARD
ARTICLE N° 09	CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF
ARTICLE N° 10	RECEPTIONS DES PRESTATIONS
ARTICLE N° 11	MODALITES DE PAIEMENT
ARTICLE N° 12	SOUS-TRAITANCE
ARTICLE N° 13	DOMICILE DU TITULAIRE
ARTICLE N° 14	VALIDITE DU MARCHE
ARTICLE N°15	DELAJ DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE
ARTICLE N° 16	DELAJ ET RETENUE DE GARANTIE
ARTICLE N° 17	RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF
ARTICLE N° 18	MOYENS
ARTICLE N° 19	NANTISSEMENT
ARTICLE N° 20	ASSURANCE ET RESPONSABILITES
ARTICLE N° 21	CONFIDENTIALITE
ARTICLE N° 22	REGLEMENT DES CONTESTATIONS
ARTICLE N° 23	RESILIATION DU MARCHE
ARTICLE N° 24	MESURES COERCITIVES
ARTICLE N° 25	LUTTE CONTRE LA FRAUDE, LA CORRUPTION ET LE CONFLIT D'INTERETS
ARTICLE N° 26	L'OCTROI ET LA RESTITUTION DES AVANCES
ARTICLE N° 27	LA PROMOTION DE L'EMPLOI LOCAL



ARTICLE N°01 : MODE DE PASSATION

Le présent **marché** est passé par application de l'alinéa 1 du paragraphe I-1 et de l'alinéa b) du paragraphe I-3 de l'article 19 et de l'alinéa b) du paragraphe 3 de l'article 20 du décret relatif aux marchés publics.

ARTICLE N° 02 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

1. L'acte d'engagement,
2. Le présent cahier des prescriptions spéciales complété par l'offre technique,
3. Le bordereau des prix - détail estimatif,
4. Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de services portant sur les prestations d'Etudes et de Maîtrise d'œuvre passées pour le compte de l'Etat (CCAG-EMO), approuvé par le décret n° 2-01-2332 du 22 Rabii I 1423 (04 Juin 2002).

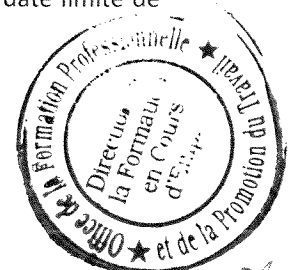
En cas de discordance ou de contradiction entre les documents constitutifs du marché, autres que celles se rapportant à l'offre financière tel que décrit dans le règlement relatif aux marchés publics de l'OFPPT, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

ARTICLE N° 03 : AUTRES TEXTES APPLICABLES

Le titulaire du marché est soumis aux dispositions notamment des textes suivants :

1. Le Décret n°2-22-431 du 15 Chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics ;
2. Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de services portant sur les prestations d'Etudes et de Maîtrise d'œuvre passées pour le compte de l'Etat (CCAG-EMO), approuvé par le décret n° 2-01-2332 du 22 Rabii I 1423 (04 Juin 2002).
3. La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003) ;
4. Le Décret Royal n° 330-66 du 10 Moharrem 1387 (21 Avril 1967) portant règlement général de la comptabilité publique tel qu'il a été modifié et complété ;
5. Le dahir n° 1-15-05 du 29 Rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n°112-13 relative au nantissement des marchés publics ;
6. Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) ;
7. L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant sur l'organisation financière et comptable de l'OFPPT ;
8. Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires ;
9. L'arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'Économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hja 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatives aux marchés publics.

Ainsi que tous les textes réglementaires ayant trait aux marchés publics rendus applicables à la date limite de réception des offres.



ARTICLE N° 04 : NATURE DES PRIX

Le présent marché est à prix **unitaire**.

Les sommes dues au titulaire sont calculées par application des prix unitaire. Portés au bordereau des prix détail estimatif, joint au présent cahier des prescriptions spéciales.

ARTICLE N° 05 : CARACTERE DES PRIX

Les prix des prestations objet du présent marché sont fermes.

Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de l'exécution des prestations y compris tous les droits, impôts, taxes, frais généraux, faux frais et assurer au prestataire de services une marge pour bénéfices et risques et d'une façon générale toutes les dépenses qui sont la conséquence nécessaire et directe du travail.

Toutefois, si le taux de la taxe sur la valeur ajoutée est modifié postérieurement à la date limite de remise des offres, le maître d'ouvrage répercute cette modification sur le prix de règlement.

ARTICLE N° 06 : DROITS DE TIMBRES ET ENREGISTREMENT

Le titulaire acquitte les droits de timbre dus au titre du marché conformément à la législation en vigueur.

ARTICLE N° 07 : CONSISTANCE DES PRESTATIONS ET DELAIS

Le délai pour la réalisation de la mission commence à courir le lendemain de la notification de l'ordre de service prescrivant le commencement des prestations objet du présent marché.

Les prestations du présent marché portent sur **l'Organisation et l'animation de Master Class en cuisine gastronomique, pâtisserie, Service et Art de la table**

Le délai global de réalisation des prestations est fixé à **9 Mois**. Le délai d'exécution est réparti comme suit :

Phase	Objectifs	Délai
Phase 01	28 groupes	4 mois
Phase 02	30 groupes	5 mois

Les délais que le Maître d'ouvrage se réserve pour l'examen, l'appréciation et la validation des livrables, et ceux accordés au prestataire par le M.O pour les modifications éventuelles, ne sont pas comptabilisés dans le délai de réalisation.

ARTICLE N° 08 : PENALITES DE RETARD

Le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité d'un pour mille (1/1000) par jour calendaire de retard, calculé sur la base du montant **initial du marché**, avec prise en compte des éventuels avenants.

Cette pénalité sera appliquée de plein droit et sans mise en demeure sur toutes les sommes dues au prestataire de services.



L'application de ces pénalités ne libère en rien le prestataire de services de l'ensemble des autres obligations et responsabilités qu'il aura souscrites au titre du présent marché.

Le montant global des pénalités au titre des retards est plafonné à dix pour cent (10 %) du montant initial du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

Lorsque le plafond des pénalités est atteint, l'autorité compétente est en droit de résilier le marché après mise en demeure préalable du titulaire et sans préjudice de l'application des autres mesures coercitives prévues à l'article 52 du CCAG-EMO.

ARTICLE N° 09 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF

– Cautionnement provisoire :

Le montant du cautionnement provisoire est fixé à **25 000 DH**.

Le cautionnement provisoire reste acquis à l'Etat conformément à l'article 24 du décret n°2-22-431.

– Cautionnement définitif :

Le cautionnement définitif est fixé à **3%** du montant initial du Marché.

Si le prestataire ne réalise pas le cautionnement définitif dans un délai de 30 jours à compter de la date de la notification de l'approbation du présent marché, le montant du cautionnement provisoire fixé ci-dessus reste acquis à l'Etat.

Conformément aux dispositions de l'article 16 du CCAG-EMO, le cautionnement définitif sera restitué ou la caution qui le remplace est libérée à la suite d'une mainlevée délivrée par le maître d'ouvrage dans un délai maximum de trois mois suivant la date de la réception définitive des prestations de services.

ARTICLE N° 10 : RECEPTIONS DES PRESTATIONS

Les différents livrables provisoires et définitifs doivent être déposés à l'OFPPT contre accusé de réception, en **05 exemplaires** sur papier et sur support informatique (**03 USB**) sous format de fichier modifiables, avec une mise en page et une mise en forme adaptées.

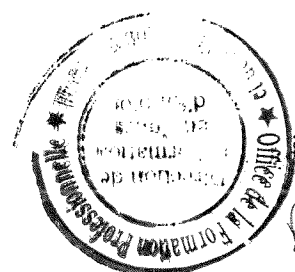
Ainsi, il est institué un **comité de suivi** pour assurer le suivi et la coordination des prestations de cette mission et une **sous-commission technique** chargée de la validation des livrables de la prestation et du suivi technique des différentes phases.

Le comité de suivi est chargé :

- De prendre les dispositions nécessaires pour faciliter la réalisation de la mission ;
- D'assurer la coordination entre le prestataire et l'Office ;

La sous-commission technique chargée :

- Valider les livrables fournis par le prestataire.
- Suivre l'avancement technique des différentes phases.
- Proposer des ajustements.



A cet effet, des réunions seront programmées en tant que de besoin, au fur et à mesure de l'avancement des travaux, Après chaque réunion, le titulaire est tenu de transmettre, sous 48H, au Comité de Suivi et sous-commission technique pour validation, les comptes rendus des réunions avec des réponses aux remarques soulevées éventuellement.

Les réceptions seront prononcées conformément aux dispositions de l'article 49 du CCAG-EMO.

Les modalités de réception des prestations du présent marché se présentent comme suit :

Livrables provisoires :

Ces livrables seront examinés par les membres du comité de suivi. Les remarques et observations soulevées par les membres du comité de suivi en question seront adressées au prestataire du service concerné afin de les prendre en considération dans l'établissement des livrables définitifs. Le prestataire devra présenter, au comité de suivi pour validation, un document qui sera consacré exclusivement à ses réponses aux remarques des membres dudit comité.

Livrables définitifs :

Ces livrables définitifs seront examinés par le comité de suivi au cours d'une réunion en présence du prestataire de service en vue de se prononcer sur la recevabilité desdits livrables.

La réception définitive des livrables est subordonnée à l'intégration, par le prestataire, de toutes les remarques et observations soulevées par le maître d'ouvrage.

ARTICLE N° 11 : MODALITES DE PAIEMENT

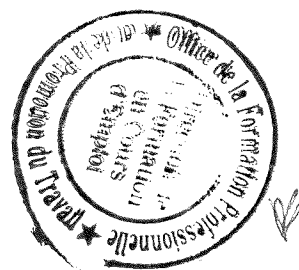
L'ensemble des prestations prévues dans le cadre du marché découlant du présent appel d'offres seront payés au terme de chaque phase suite à l'établissement de factures en cinq (5) exemplaires, en application des prix du bordereau des prix – détail estimatif **des prestations réalisées et réceptionnées pour chaque phase.**

Désignation de la prestation	Unité	Quantité	Paiement
Phase 01 : Animation des masters class	Groupe	28	Après réception et validation des livrables
Phase 02 : Animation des master classe	Groupe	30	Après réception et validation des livrables

Les sommes dues au titulaire seront réglées à son compte dont le numéro est précisé dans l'acte d'engagement. En application de l'article 78-2 de loi n°69-21 relative aux délais de paiement, le délai de règlement des paiements est fixé à 120 jours au maximum à compter de la date de facturation.

Le prestataire doit impérativement établir une facture conformément aux dispositions de l'article 146 du Code Général des Impôts et des dispositions de l'article 78-2 de la Loi 69-21.

Tout dépôt non conforme à la réglementation sera considéré comme nul et non avenu.



Le règlement des prestations réalisées ne devient exigible qu'à la suite de la constatation du service fait et le dépôt des factures auprès du bureau d'ordre de l'Office, au plus tard à la fin du mois de constatation du service fait ou du PV de réception.

Tout retard ou défaut de dépôt de la facture est passible d'une amende équivalente à l'amende applicable au MO dans le cadre la loi n° 69-21 précitée.

ARTICLE N° 12 : SOUS-TRAITANCE

Toute sous-traitance éventuelle au titre de ce marché se fera dans les conditions de l'article n°151 du décret n°2-22-431 du 15 chaâbane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

La sous-traitance ne peut en aucun cas dépasser cinquante pour cent (50%) du montant du marché ni porter sur le corps d'état principal du marché. Au sens du présent marché le corps principal est constitué des prestations de Master Class.

Les sous-traitants doivent satisfaire aux conditions requises des concurrents telles que prévues à l'article 27 du décret n° 2-22-431 relatif aux marchés publics.

Le titulaire du marché est tenu de présenter au Maitre d'Ouvrage les documents justifiant le paiement, par ses soins, des sommes dues au sous-traitant au fur et à mesure de l'exécution des prestations sous-traitées.

Le titulaire demeure personnellement responsable de toutes les obligations résultant du marché à l'égard du Maitre d'Ouvrage, des salariés et des tiers. Le Maitre d'Ouvrage ne se reconnaît aucun lien juridique avec les sous-traitants.

Le titulaire du marché est tenu de délivrer au sous-traitant, à sa demande, une attestation de bonne exécution des prestations sous-traitées.

ARTICLE N° 13 : DOMICILE DU TITULAIRE

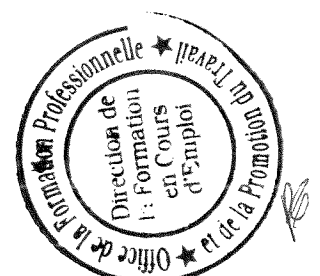
Le titulaire du marché est tenu d'élire domicile au Maroc ou à l'international qu'il doit indiquer dans l'acte d'engagement ou le faire connaître au maître d'ouvrage dans le délai de quinze (15) jours à partir de la notification, qui lui est faite, de l'approbation de son marché.

Faute par lui d'avoir satisfait à cette obligation, toutes les notifications qui se rapportent au marché sont valables lorsqu'elles ont été faites au siège de l'entreprise dont l'adresse est indiquée dans le cahier des prescriptions spéciales.

En cas de changement de domicile, le titulaire est tenu d'en aviser le maître d'ouvrage, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les quinze (15) jours suivant la date d'intervention de ce changement.

ARTICLE N° 14 : VALIDITE DU MARCHE

Le marché ne sera valable, définitif et exécutoire qu'après sa signature par l'autorité compétente de l'OFPPT ou par son délégataire dûment désigné et son visa par le Contrôleur d'Etat, lorsque ledit visa est requis.



ARTICLE N°15 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHÉ

L'approbation du marché doit être notifiée à l'attributaire dans un délai maximum de soixante (60) jours à compter de la date d'ouverture des plis.

Les conditions de prorogation de ce délai sont fixées par les dispositions de l'article 143 du décret n°2-22-431 du 15 Chaabane 1444 (8 mars 2023) précité.

ARTICLE N° 16 : DELAI ET RETENUE DE GARANTIE

Vu la nature des prestations, il n'est pas prévu ni délai ni retenue de garantie pour le présent marché.

ARTICLE N° 17 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF

En application des dispositions de l'article 16 du CCAG-EMO, le cautionnement provisoire est restitué au titulaire du marché ou la caution qui le remplace est libérée après que le titulaire aura réalisé le cautionnement définitif. Le cautionnement définitif est restitué, sauf les cas de l'application de l'article 52 du CCAG-EMO, par le maître d'ouvrage dans les trois (3) mois suivant l'achèvement du délai contractuel du marché.

ARTICLE N° 18 : MOYENS

En application de l'article 18 du CCAG-EMO, le titulaire est tenu d'affecter à l'exécution des prestations objet du marché, les moyens en personnel et en équipement nécessaires à sa mission (Ressources humains qualifiés, logistique, outils ...etc).

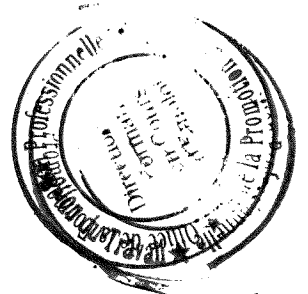
Sauf dans le cas où l'OFPPPT en aurait décidé autrement, le titulaire ne peut apporter aucun changement au personnel proposé dans son offre.

Si pour des raisons indépendantes de la volonté du titulaire, il s'avère nécessaire de remplacer un des membres du personnel, le titulaire présentera à l'agrément de l'OFPPPT, une personne de qualification égale ou supérieure à celle dont le remplacement est demandé.

Tout remplacement, dûment justifié, d'un intervenant affecté à chaque mission doit faire l'objet d'un accord préalable de l'OFPPPT. Le remplaçant doit avoir un profil au moins équivalant au profil de l'intervenant partant et ce conformément aux dispositions de l'article 18 du CCAG-EMO.

Si le maître d'ouvrage découvre qu'un des membres du personnel du titulaire s'est rendu coupable d'un manquement sérieux et/ou poursuivi pour délit ou crime ou s'il a des raisons suffisantes de n'être pas satisfait de la performance d'un des membres du personnel, le titulaire devra, sur demande motivée de l'OFPPPT, fournir immédiatement un remplaçant dont les qualifications et l'expérience doivent, au moins, être égales à celles de la personne à remplacer.

1. Le titulaire ne peut prétendre à aucune indemnité du fait de ces changements
2. Le titulaire est tenu de soumettre à l'agrément de l'OFPPPT tout changement dans le planning d'intervention de son personnel affecté à l'exécution des prestations objet du marché.



ARTICLE N° 19 NANTISSEMENT

En cas de nantissement du marché, le Maître d'ouvrage remet au titulaire du marché, sur sa demande et contre récépissé, une copie du marché portant la mention « exemplaire unique » dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en unique exemplaire destiné à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n° 1-15-05 du 29 Rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics, étant précisé que :

1. La liquidation des sommes dues par l'Office de la formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de l'OFPPT ou son délégué ;
2. Le fonctionnaire chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficiaire des nantissemments ou subrogations les renseignements, qui ont été prévus à l'article 8 du dahir susvisé, est le Directeur Général de l'OFPPT ou son délégué ;
3. Les paiements prévus au présent marché seront effectués par le Trésorier Payeur de l'OFPPT seul qualifié pour recevoir les significations des créanciers du titulaire du présent marché.

Les frais de timbre et d'enregistrement de l'original du présent marché ainsi que de l'exemplaire unique sont à la charge du titulaire du marché.

ARTICLE N° 20 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES

Le prestataire de services doit adresser au maître d'ouvrage, avant tout commencement des prestations de services, les attestations de polices d'assurance qu'il doit souscrire et qui doivent couvrir les risques inhérents à l'exécution du marché et ce, conformément aux dispositions de l'article 20 du CCAG-EMO tel qu'il a été modifié et complété.

ARTICLE N° 21 : CONFIDENTIALITE

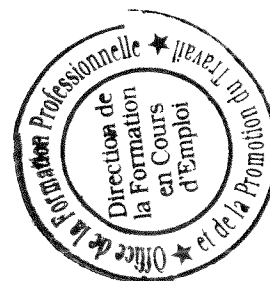
Le prestataire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'Administration, ne communiquera le marché, ni aucune des spécifications ou informations fournies par l'Administration ou en son nom, à quiconque en dehors des effectifs employés par le titulaire du marché à l'exécution du marché.

Les informations transmises à ces personnes le seront confidentiellement et seront limitées à ce qui est nécessaire à ladite exécution.

Tout document, autre que le marché lui-même, demeurera la propriété de l'Administration et tous ses exemplaires sont retournés à l'Administration sur sa demande, après exécution des obligations contractuelles.

ARTICLE N° 22 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS

En cas de contestation entre l'administration et le titulaire, il sera fait recours à la procédure prévue par les dispositions du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Services portant sur les prestations d'Etudes et de Maîtrise d'Œuvre (CCAG-EMO).



Si cette procédure ne permet pas le règlement du litige, celui-ci sera soumis à la juridiction marocaine compétente statuant en matière administrative.

ARTICLE N° 23 : RESILIATION DU MARCHE

Le marché peut être résilié par l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur, le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de services portant sur les prestations d'Etudes et de Maîtrise d'œuvre passées pour le compte de l'Etat (CCAG-EMO), approuvé par le décret n° 2-01-2332 du 22 Rabii I 1423 (04 Juin 2002) et le règlement des marchés de l'OFPPT approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 Juin 2014).

ARTICLE N° 24 : MESURES COERCITIVES

Les dispositions de l'article 152 du décret n°2-22-431 précité seront appliquées.

ARTICLE N° 25 : LUTTE CONTRE LA FRAUDE, LA CORRUPTION ET LE CONFLIT D'INTERETS

Le soumissionnaire de services ne doit pas recourir par lui-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption des personnes qui interviennent, à quelque titre que ce soit, dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du marché.

Le soumissionnaire de services ne doit pas faire, par lui-même ou par personne interposée, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusion d'un marché et lors des étapes de son exécution.

Les dispositions du présent article s'appliquent à l'ensemble des intervenants dans l'exécution du présent marché.

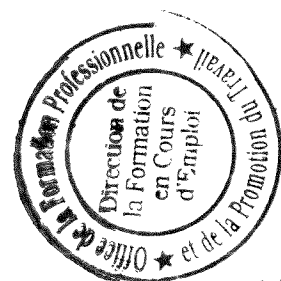
ARTICLE N° 26 : L'OCTROI ET LA RESTITUTION DES AVANCES

Conformément à la réglementation en vigueur, le titulaire du marché a droit à une avance.

L'avance est accordée en une seule fois sur la base du montant total du marché. Cette avance sera octroyée au titulaire après la notification de l'ordre de service de commencer les prestations objet du marché contre remise d'une caution personnel et solidaire du même montant, ne comportant aucune réserve et demeure affectée aux garanties pécuniaires exigées du titulaire du marché.

Le remboursement de cette avance sera effectué par réduction sur chaque acompte d'un montant égale à 25%, de manière que le remboursement de la totalité de l'avance soit opéré lorsque le montant des prestations exécutées aura atteint 80% du montant du marché. Si ces sommes n'atteignent pas 80% du montant initial du marché, le solde à rembourser sera prélevé sur le décompte et dernier.

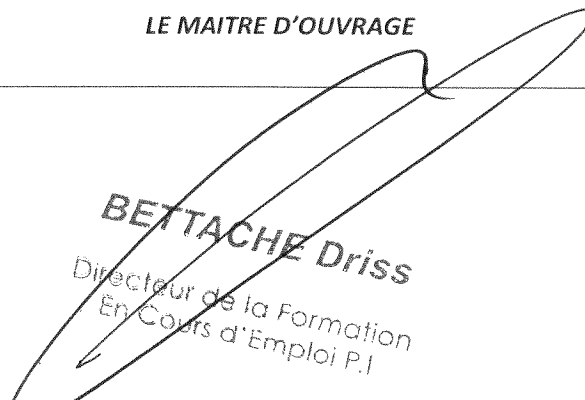
La révision des prix n'est pas prise en compte dans le calcul du montant de l'avance. Les taux et les conditions de versement et de remboursement de l'avance ne peuvent pas être modifiés par avenant.



ARTICLE N°27 : LA PROMOTION DE L'EMPLOI LOCAL

Le titulaire s'engage conformément à l'article 149 du décret n° 2-22-431 du (8 Mars 2023) relatif au taux de recours à la main-d'œuvre locale dans la limite de vingt pour cent (20%) de l'effectif requis pour la réalisation de ces prestations.

Il est entendu par « main d'œuvre locale » la main d'œuvre issue de la commune lieu d'exécution des prestations objet du marché ou, le cas échéant, de la préfecture ou de la province ou de la région.

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
Lu et accepté	 BETTACHE Driss Directeur de la Formation En Cours d'Emploi P.I



Clauses des prescriptions spéciales

1. Contexte des prestations

Dans le cadre de la mise en œuvre de la feuille de route sectorielle du tourisme 2023–2026, un partenariat stratégique a été établi entre l'OFPPT, le MTAESS et la CNT, dans l'objectif de renforcer le capital humain du secteur touristique à travers une offre de formation continue innovante, adaptée et de haute qualité.

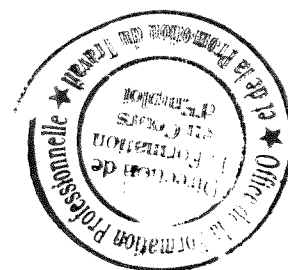
Inscrit dans cette dynamique, un programme ambitieux de Master Class en cuisine gastronomique, pâtisserie et service et art de la table a été lancé à l'intention des professionnels du secteur de la restauration. Cette initiative vise à développer leurs compétences techniques et créatives, en s'appuyant sur l'expertise de chefs reconnus et de formateurs spécialisés. Ces sessions sont conçues pour favoriser l'excellence, encourager l'innovation culinaire et valoriser le savoir-faire marocain tout en intégrant les tendances et standards internationaux.

Parallèlement à ces actions, une plateforme E-learning dénommée Maharati est en cours de finalisation afin d'assurer la continuité des apprentissages à travers des parcours de formation en ligne et/ou hybride. Cette plateforme permettra de renforcer l'impact du programme en offrant aux professionnels une flexibilité d'accès aux contenus pédagogiques, tout en maintenant une exigence de qualité. Pour assurer une cohérence globale, les attestations délivrées dans le cadre des Master Class porteront également le nom Maharati, affirmant ainsi l'identité unifiée du programme.

2. Objectifs de la prestation

La prestation vise les principaux objectifs suivants

- **Valoriser le programme "Formation Continue d'Excellence"** à travers une communication ciblée et professionnelle, afin d'assurer sa visibilité auprès des acteurs du secteur.
- **Renforcer les compétences des participants** en cuisine gastronomique, pâtisserie, service et art de la table, par l'animation de Master Class de haut niveau.
- **Impliquer les acteurs clés** (CNT, organismes, fédérations, associations, etc.)
- **Identifier et mobiliser les bénéficiaires potentiels** (professionnels du secteur de la restauration) répondant aux critères du programme.
- **Mesurer l'impact des formations dispensées** à travers une évaluation des acquis et de la satisfaction des bénéficiaires.



3. Consistance des prestations

Consistance	Activités attendues	Livrables attendus
Cadrage et préparation	<ul style="list-style-type: none"> - Organiser et animer la réunion de cadrage - Élaborer le contenu et support pédagogique : Fiches techniques des recettes*, Supports multimédias, Schémas de dressage, protocoles de services et codes de luxe pour l'art et service de table, en se basant sur le descriptif des Master Class (annexe 07) - Préparation et validation des Canevas - Visite des sites de Master Class pour préparation - Créer des supports promotionnels : affiches, banderole, Roll up, vidéos, publications digitales, etc. - Diffuser et afficher les outils (Off line) selon l'annexe 09 - Prendre contact avec les parties prenantes (CNT, organismes, fédérations, associations, etc.) pour mobilisation des bénéficiaires - Organiser deux journées de sensibilisation en présentiel au profit des professionnels au niveau de deux sites de l'OFPT/ Partenaires en concertation avec le M.O - Élaborer un plan de communication global (objectifs, cibles, canaux, planning) - Créer et/ou utiliser des comptes au niveau des réseaux sociaux ; - Créer un formulaire d'inscription en ligne ; - Réaliser une vidéo promotionnelle (teaser) mettant en valeur le programme de formation continue d'excellence, et concevoir des contenus digitaux autour des Master Class, destinés à être intégrés aux réseaux sociaux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Note de cadrage - Contenu et support pédagogique - Canevas (Liste de présence, Test de positionnement, fiche d'évaluation (Quiz), fiche de satisfaction des candidats) - Kit de communication (affiches, banderole, Roll up, vidéos) - Photos d'affichage des outils de communication au niveau des sites - CR et Liste de présence, photos et vidéos des journées de sensibilisation - Plan de communication validé - les Accès (Identifiants et mots de passe) des comptes - Formulaire d'inscription - Vidéo promotionnelle
Communication autour du programme "Formation Continue d'Excellence" et des Master Class	<ul style="list-style-type: none"> - Diffuser les contenus sur les canaux pertinents (réseaux sociaux, mailing, etc.) - Lancer des campagnes publicitaires sur différents canaux 	<ul style="list-style-type: none"> - Rapport de diffusion / bilan des campagnes (KPI)
Identification et ciblage des bénéficiaires	<ul style="list-style-type: none"> - Élaborer une base de données des bénéficiaires potentiels 	<ul style="list-style-type: none"> - Base de données des candidats identifiés



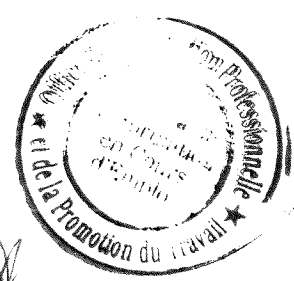
	<ul style="list-style-type: none"> - Mobiliser une équipe de support dédiée pour accompagner les candidats inscrits et assurer le suivi ainsi que la gestion efficace de leurs inscriptions 	<ul style="list-style-type: none"> -Statistique des inscriptions et indicateurs
Animation et conduite des Master Class	<ul style="list-style-type: none"> - Actualiser le planning et affecter les bénéficiaires aux groupes - Mobiliser les experts de renom et assistants (commis de cuisine et de salle) - Organiser la logistique : matériels, ingrédients... - Inviter et relancer les candidats - Animer les Master Class en respectant les standards professionnels et pédagogiques - Prendre des photos, vidéos, témoignages et assurer leur publication au niveau des réseaux sociaux. - Délivrance des Certificats des master class 	<ul style="list-style-type: none"> -Planning des Master Class en se basant sur l'annexe 08 - Liste et CVs des intervenants mobilisés - Fiches de présence des participants et fiches d'évaluation des candidats (Quiz par candidat) -Fiches de satisfaction - Rapport de déroulement - Dossier (photos, vidéos, témoignages) - Note de synthèse exposant les contraintes rencontrées et propositions d'améliorations - Copie des Certificats « Maharati » ** - Justificatif d'assurance des candidats - Base de données des bénéficiaires des master class

(*) Le prestataire est tenu de proposer des menus et des recettes premium, reflétant un niveau haut de gamme en matière de qualité, de présentation et de créativité culinaire.

(**) Les Certificats remis aux candidats doivent être réalisées sur papier épais (minimum 250 g/m²), au format A4 (21 × 29,7 cm), en orientation paysage, avec une impression couleur de qualité sur papier couché mat

4. Phasage et délai de réalisation

n°	Phase	Consistance	Délai
1	Phase 01 : Animation des masters class au profit de 28 Groupes	<ul style="list-style-type: none"> - Cadrage et préparation - Communication autour du programme "Formation Continue d'Excellence" et des Master Class - Identification et ciblage des bénéficiaires - Animation et conduite des Master Class 	4 Mois
2	Phase 02 : Animation des master classe au profit de 30 Groupes	<ul style="list-style-type: none"> - Communication autour du programme "Formation Continue d'Excellence" et des Master Class - Identification et ciblage des bénéficiaires - Animation et conduite des Master Class 	5 Mois



5. Livrables de la prestation

Le prestataire établira et remettra au Maître d'ouvrage, sur papier et sur clé USB, les documents et les rapports suivants :

Livrables de la phase 01 :

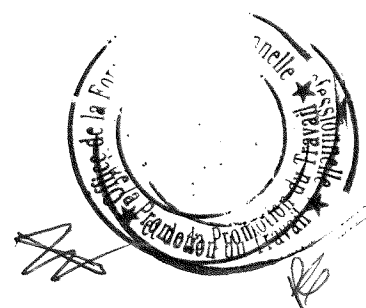
- Une note de cadrage ;
- Contenu et support pédagogique
- Rapport de communication contenant :
 - Kit de communication (affiches, banderole, Roll up) Photos d'affichage des outils de communication au niveau des sites
 - Comptes rendus et Liste de présence, photos des journées de sensibilisation
 - Accès aux comptes créés (Identifiants et mots de passe)
 - Formulaire d'inscription des bénéficiaires.
- Vidéo promotionnelle et vidéos des journées de sensibilisation (**Sur la clé USB**) ;

Livrables de la phase 01 et phase 02 *:

- Base de données des candidats identifiés (**Sur la clé USB**) ;
- Rapport de communication contenant :
 - Plan de communication et stratégie social média
 - Fichier du contenu produit en qualité HD et exploitable et fichiers sources sur clé
 - Planning éditorial mensuel
 - Rapport de diffusion / bilan des campagnes (KPI) et statistiques des inscriptions
- Rapport d'exécution :
 - Relatant le déroulé des Master Class et détaillant le Planning en se basant sur l'annexe 08 ;
 - Illustré par des photos des réalisations ;
 - Analysant les fiches de Satisfaction et les résultats des évaluations quiz ;
 - Liste et CVs des intervenants mobilisés
 - Certificats « Maharati »
- Fiches de présence originales des participants signées par l'expert mobilisé et par le prestataire
- Fiches d'évaluation des candidats (Quiz par candidat) originales ;
- Fiches de satisfaction par candidat originales ;
- Dossier média contenant un album photos global de 200 photos minimums ainsi que les vidéos de best off et les témoignages (deux vidéos par site** : Une vidéo de BEST off et une vidéo des témoignages) bien sélectionnées, relatifs aux différentes journées réalisées (**Sur la clé USB**) ;
- Note de synthèse exposant les contraintes rencontrées et propositions d'améliorations ;
- Justificatif d'assurance des candidats
- Base de données des bénéficiaires des master class incluant l'ensemble des informations tels que (Thèmes, sites, dates, obtention des attestations...) (**Sur la clé USB**) ;

(*) Le prestataire est tenu de livrer l'ensemble des livrables pour chacune des phases

(**) Les deux vidéos par site constitue le total à produire pour les deux phases



6. Engagements du prestataire :

Engagements organisationnels

- Mobiliser une cellule de support pour répondre aux appels et messages des candidats pendant toute la durée de la mission.
- Transmettre des rapports d'étape réguliers sur l'état d'avancement des activités.
- Adapter, réviser et actualiser régulièrement le planning d'exécution des prestations.
- Respecter rigoureusement le calendrier d'exécution validé conjointement.

Engagements logistiques et techniques

- Fournir les matières premières nécessaires avant le jour de l'animation et assurer toutes les préparations requises au bon déroulement de la mission. Cette tâche implique une visite préalable des lieux de formation ainsi qu'une organisation en amont.
- Mobiliser un assistant (commis de cuisine et commis de salle) pour **chaque groupe** afin d'appuyer l'expert chargé d'animation des Master Class.
- Prendre en charge l'organisation logistique des Master Class : **Pause-café et déjeuner améliorés** de l'ensemble des participants, avec transport si nécessaire, Petit Outillage (ustensiles) et Matériel nécessaire pour la mise en place (Couverts - Verres - Assiettes - Tasses de café...), ingrédients, normes d'hygiène et de sécurité ainsi que **fournir les équipements de protection individuelle** (Tabliers professionnels Cuisine avec logo, Tabliers Serveur, Gants de cuisine jetables, Charlottes jetables, surchaussures jetables pour chaque candidat).
- Le prestataire s'engage à veiller à la propreté des lieux, à la protection des équipements mis à disposition, et à restituer les espaces utilisés dans leur état initial.

Engagements qualitatifs

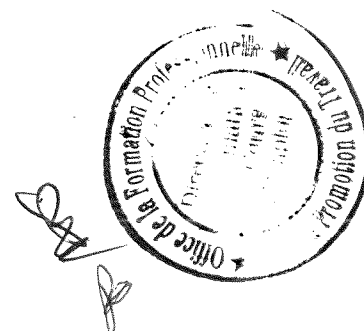
- Mobiliser des formateurs et chefs experts justifiant d'une expérience avérée dans la gastronomie, la pâtisserie ou le service et art de la table ;
- Garantir la qualité pédagogique des contenus et des méthodes utilisées lors des Master Class ;
- Remédier, dans les délais qui sont impartis, à toute imperfection ou anomalie qui lui sera signalée par l'OFPPT ;

Engagements en communication

Le prestataire s'engage à élaborer un plan de communication incluant la stratégie, le concept créatif, le plan de diffusion. Il assurera la rédaction des contenus, l'adaptation multiformat, et fournira les supports en qualité HD accompagnés des fichiers sources.

Communication digitale

- **Stratégie Social Media** : Proposition d'une stratégie adaptée aux cibles et aux canaux, avec ligne éditoriale claire.
- **Gestion des réseaux sociaux** : Création/vérification de comptes, planning éditorial, animation, modération et reporting mensuel.
- **Production de contenus** : Création de visuels et vidéos adaptés aux réseaux, en FR/AR/EN, selon le planning validé. (15 publications au minimum par mois (dont 05 animés))
- **Vidéos** :
 - Teaser (30–60s) pour promouvoir le programme



- **Landing page** : Conception, développement et hébergement d'une page dédiée

Communication offline

- **Outils offline** : Création graphique conforme à la charte, livraison avec fichiers sources et BAT.
- **Journées de sensibilisation** : Planification, coordination et logistique complète, avec programme adapté

Le prestataire est également tenu de satisfaire aux exigences suivantes : Respecter la charte graphique et l'image institutionnelle dans tous les supports produits.

- Fournir deux numéros de téléphone dédiés (avec cartes SIM incluses) pour assurer la hotline des participants. Ces numéros, qui deviendront la propriété du Maître d'Ouvrage à l'issue de la mission, seront utilisés en cas de besoin pour la création des comptes sur les réseaux sociaux, la gestion des inscriptions, le traitement des demandes et l'accompagnement des candidats tout au long du projet (invitations, relances, rappels, etc.)
- Le prestataire s'engage à fournir au Maître d'Ouvrage l'accès à l'ensemble des comptes créés dans le cadre de la campagne de communication, incluant les données d'inscription et les résultats de la collecte de satisfaction.
- Valoriser les actions menées à travers une couverture média (prise des photos et vidéos, témoignages), en accord avec les parties prenantes.

Ri



ANNEXES

Annexe 01 : MODELE DE L'ACTE D'ENGAGEMENT

Annexe 02 : MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

Annexes 03 : BORDEREAU DES PRIX- DETAIL ESTIMATIF

Annexe 04 : LE TABLEAU D'AFFECTATION DES INTERVENANTS

Annexe 05 : MODELE DE CURRICULUM VITAE (CV) DU PERSONNEL PROPOSE

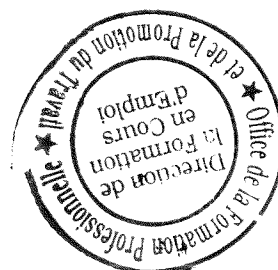
Annexe 06 : LISTE DES ABREVIATIONS

Annexe 07 : : DESCRIPTIF DES MASTER CLASS

Annexe 08 : REPARTITION DES EFFECTIFS EN FONCTION DES ETABLISSEMENTS ET THEMATIQUES DES MASTER

CLASS

Annexe 09 : REPARTITION DES OUTILS DE COMMUNICATION EN FONCTION DES CMC ET ETABLISSEMENT



ANNEXE 01 : MODELE DE L'ACTE D'ENGAGEMENT

A- PARTIE RESERVEE A L'ADMINISTRATION :

- Appel d'offres ouvert international sur offres des prix, n°..../2025.
- Objet du marché : Organisation et Animation des Master Class en Cuisine Gastronomique, Pâtisserie, Service et Art de la Table. Passé en application des dispositions de l'alinéa 1 paragraphe 1 et paragraphe 2 de l'article 19 et le paragraphe 1 de l'article 20 du décret n° 2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 Mars 2023) relatif aux marchés publics.

B- PARTIE RESERVEE AU CONCURRENT :

a) Pour les personnes physiques

Je, soussigné : (Prénom, nom et qualité) agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,
adresse du domicile élu : affilié à la CNSS sous le N°:
Inscrit au registre du commerce de(localité) sous le N°
Inscrite à la taxe professionnelle sous le numéro :.....
Numéro de l'identifiant commun de l'entreprise :.....
En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

b) Pour les personnes morales

Je, soussigné(prénom, nom et qualité) agissant au nom et pour le compte de
.....(raison sociale et forme juridique de la société) au capital social
de:.....
Adresse du siège social de la société:
Adresse du domicile élu:
Affiliée à la CNSS sous le N°
Inscrite au registre du commerce(localité) sous le n°
Inscrite à la taxe professionnelle sous le numéro :.....
Numéro de l'identifiant commun de l'entreprise :.....
En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

C- Partie réservée au concurrent membres d'un groupement :

Nous soussignés :

- Membre n° 1 :
- Membre n° 2 :
- Membre n° n :

En vertu des pouvoirs qui nous sont conférés, nous nous obligeons conjointement/solidairement (choisir la mention adéquate) et désignons(prénoms, noms et qualité) en tant que mandataire du groupement ;



D- Partie commune à tous les concurrents :

Après avoir pris connaissance du dossier d'appel d'offres ouvert du marché, concernant les prestations précisées en objet de la partie ci-dessus ;

Après avoir apprécié à mon (notre) point de vue et sous ma (notre) responsabilité la nature et les difficultés que comportent ces prestations :

1) remets (remettons), revêtu de ma (nos) signature un bordereau de prix - détail estimatif établi conformément aux modèles figurant au dossier d'Appel d'offres ouvert;

2) m'engage (nous nous engageons) à exécuter lesdites prestations conformément au cahier des prescriptions spéciales et moyennant les prix que j'ai (nous avons) établi moi-même (nous-mêmes),

Lesquels font ressortir :

- Montant hors TVA.....(en lettres et en chiffres)
- Taux de la T.V.A(en pourcentage)
- Montant de la T.V.A.....(en lettres et en chiffres)
- Montant de la T.V.A comprise(en lettres et en chiffres)

L'Etat se libère des sommes dues par lui en faisant donner crédit au compte (postal, bancaire ou à la TGR) ouvert au nom de(prestataire du marché) à(localité), sous le relevé d'identification bancaire (RIB) numéro

Fait àle

(Signature et cachet du concurrent)



ANNEXE 02 : DECLARATION SUR L'HONNEUR (1)

- Appel d'offres ouvert international sur offres des prix, n°...../...../2025.

- Objet du marché : Organisation et Animation des Master Class en Cuisine Gastronomique, Pâtisserie, Service et Art de la Table

A - Pour les personnes physiques

Cas des personnes physiques agissant pour leur propre compte :

Je soussigné.....(nom, prénom et qualité), agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte.

Numéro de téléphone :

Numéro du fax :

Adresse électronique :

Adresse du domicile élu :

Affilié à la CNSS (2) sous le numéro :

Inscrit au registre du commerce de.....(localité) sous le numéro :

Inscrite à la taxe professionnelle sous le numéro :

Numéro de l'identifiant commun de l'entreprise :

Relevé d'identité bancaire.....(postal, bancaire ou à la TGR) (3) numéro (4) :

[illegible]

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

Cas de l'auto-entrepreneur :

Je soussigné.....(nom et prénom), agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte.

Numéro de téléphone :

Numéro du fax :

Adresse électronique :

Adresse du domicile élu :

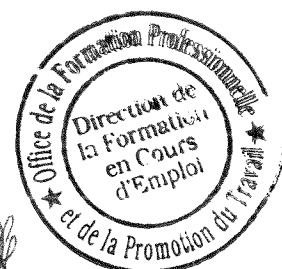
Inscrit au registre national de l'auto-entrepreneur sous le numéro

Numéro de l'identifiant commun de l'entreprise :

Relevé d'identité bancaire.....(postal, bancaire ou à la TGR) (5) numéro (6) :

[illegible]

- (1) En cas de groupement, chacun des membres doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur.
- (2) Ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale.
- (3) Supprimer la mention inutile.
- (4) Le relevé d'identité bancaire (RIB) contient 24 positions.
- (5) Supprimer la mention inutile.
- (6) Le relevé d'identité bancaire (RIB) contient 24 positions.



En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

B - Pour les personnes morales

Cas des sociétés :

Je soussigné.....(nom, prénom et qualité), agissant au nom et pour le compte de.....(raison sociale et forme juridique), au capital social de :

Numéro téléphone :

Numéro du fax :

Adresse électronique :

Adresse du siège social de la société :

Adresse du domicile élu :

Affilié à la CNSS (7) sous le n° :

Inscrit au registre du commerce de.....(localité) sous le n°.....

Inscrite à la taxe professionnelle sous le numéro :

Numéro de l'identifiant commun de l'entreprise :

Relevé d'identité bancaire.....(postal, bancaire ou à la TGR) (8) numéro (9):

[illegible]

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

Cas des établissements publics :

Je soussigné.....(nom, prénom et qualité) agissant au nom et pour le compte de (dénomination de l'établissement).

Numéro téléphone :

Numéro du fax :

Adresse électronique : Adresse du siège :

Affiliée à (10)sous le numéro :

Inscrit au registre du commerce de (11)(localité) sous le numéro :

Numéro de l'identifiant commun de l'entreprise (7) :

Inscrite à la taxe professionnelle sous le numéro (7) :

Références du texte l'habilitant à exercer les missions objet du marché :

Relevé d'identité bancaire.....(postal, bancaire ou à la TGR) (12) numéro (13) :

[illegible]

- (7) Ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale.
- (8) Supprimer la mention inutile.
- (9) Le relevé d'identité bancaire (RIB) contient 24 positions.
- (10) Indiquer la CNSS ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale.
- (11) Lorsque l'établissement public est assujéti à cette obligation.
- (12) Supprimer la mention inutile.
- (13) Le relevé d'identité bancaire (RIB) contient 24 positions.
- (14) Ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale.



En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

Cas des coopératives ou union des coopératives :

Je soussigné (nom, prénom et qualité) agissant au nom et pour le compte

De.....(raison sociale et forme juridique de la coopérative ou union des coopératives), au capital social de.....

Numéro de téléphone :

Numéro du fax :

Adresse électronique :

Adresse du siège social de la coopérative ou union des coopératives :

Adresse du domicile élu :

Inscrite au registre local des coopératives, sous le numéro.....

Affiliée à la CNSS sous le numéro (14) :

Inscrite à la taxe professionnelle sous le numéro :

Numéro de l'identifiant commun de l'entreprise :

Relevé d'identité bancaire.....(postal, bancaire ou à la TGR) (15) numéro (16) :

[illegible]

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

-Déclare sur l'honneur :

1. Que je remplis les conditions prévues à l'article 27 du décret relatif aux marchés publics ;
2. M'engager à couvrir, dans les conditions fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;
3. M'engage, si j'envisage de recourir à la sous-traitance :
 - À veiller à ce que celle-ci ne dépasse pas cinquante pour cent (50%) du montant du marché et qu'elle ne porte pas sur le lot ou le corps d'état principal du marché ;
 - À m'assurer que les sous-traitants auxquels je recours remplissent les conditions prévues à l'article 27 du décret n° 2-22-431 du 8 mars 2023.
4. Atteste que je dispose des autorisations requises pour l'exécution des prestations telles que prévues par la législation et la réglementation en vigueur ;
5. Atteste que je ne suis pas en liquidation judiciaire ou redressement judiciaire ;

(15) En cas de groupement, chacun des membres doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur.

(16) Ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale.

(17) Supprimer la mention inutile.

(18) Le relevé d'identité bancaire (RIB) contient 24 positions.

(19) Supprimer la mention inutile.

(20) Le relevé d'identité bancaire (RIB) contient 24 positions.



6. Étant en redressement judiciaire, j'atteste que je suis autorisé par l'autorité judiciaire compétente à participer aux appels d'offres;(17)
7. Je m'engage à ne pas recourir par moi-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption des personnes qui interviennent, à quelque titre que ce soit, dans les procédures de passation, de gestion et d'exécution du marché ;
8. Je m'engage à ne pas faire, par moi-même ou par personne interposée, de promesses, de dons ou de présents, en vue d'influer sur la procédure de conclusion du marché et de son exécution ;
9. J'atteste que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêts ;
10. J'atteste que je n'ai pas participé à la préparation du dossier de l'appel d'offres considéré ;
11. Je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature, sous peine de l'application des mesures coercitives prévues à l'article 152 du décret n° 2-22-431 du 8 mars 2023.

Fait à....., le.....

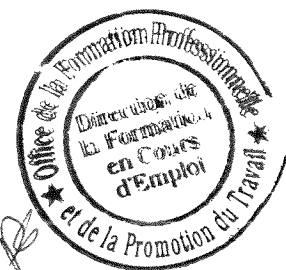
Signature et cachet du concurrent

A supprimer le cas échéant (*) En cas de groupement, chacun des membres doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur

15) Supprimer la mention inutile.

16) Le relevé d'identité bancaire (RIB) contient 24 positions.

17) A supprimer, ce paragraphe dans le cas où le concurrent n'est pas en situation de redressement judiciaire.



ANNEXE 03 : BORDEREAU DES PRIX- DETAIL ESTIMATIF

n°	Désignation de la prestation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA (En chiffre)	Prix total en HTVA (En chiffre)
1	Animation des masters class en cuisine Gastronomique	Groupe	11		
2	Animation des masters class en pâtisserie	Groupe	17		
3	Animation des masters class en service et art de la table	Groupe	30		
Total Hors TVA					
Taux (TVA 20 %)					
Total TTC					

Arrêté le présent bordereau des prix à la sommeTTC (en lettres et en chiffres).

Fait àLe

Signature et cachet du prestataire



ANNEXE 04 : Le tableau d'affectation des intervenants

OBJET : Organisation et Animation des Master Class en Cuisine Gastronomique, Pâtisserie, Service et Art de la Table

[illegible]

(*) Préciser la liste des établissements hôteliers dans lesquels l'expert a déjà travaillé, en indiquant le nombre **d'étoiles de chacun**.



ANNEXE 05 : MODELE DE CURRICULUM VITAE (CV) DU PERSONNEL CLE PROPOSE

AO N°/2025

OBJET : Organisation et Animation des Master Class en Cuisine Gastronomique, Pâtisserie, Service et Art de la Table

Poste Actuel	
Poste Proposé pour le présent marché	
Nom et prénom	
Numéro de téléphone	
Email	
Date de naissance	
Nationalité	
Nombre d'année d'expérience	
Qualification (Bac+ 5/+3/+2)	

Formation :

Ecole / Université	Diplôme(s) obtenu(s)	Année d'obtention

Expériences professionnelles :

Période Du mois/année au mois/année	Nom de l'employeur, Etablissements hôteliers*	Résumé des activités réalisées (3 au maximum)

(*) Préciser la liste des établissements hôteliers dans lesquels l'expert a déjà travaillé, en indiquant le nombre d'étoiles de chacun.

Liste des ateliers/ Master class / Formation continue animés par l'expert :

Thématique	Cible	Nombre de jour

Langues (d'une échelle de 1 à 5) :

Langue	Lecture	Parlé	Ecrit



Attestation :

Je soussigné, certifie, en toute conscience, que les renseignements ci-dessus rendent fidèlement compte de ma situation, de mes qualifications et de mon expérience.

Nom et Prénom : **Signature**

Signature du Soumissionnaire :

Date :



ANNEXE 06 : LISTE DES ABREVIATIONS

DFCE	: Direction de Formation en Cours d'Emploi
OFPPT	: Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail
MTAESS	: Ministère du Tourisme, de l'Artisanat et de l'Economie Sociale et Solidaire
CNT	: Confédération nationale du tourisme
CR	: Compte rendu
TDR	: Termes de Référence.
PV	: Procès-Verbal.
M.O	: Maitre d'ouvrage
CMC	: Cités des métiers et des compétences



ANNEXE 07 : DESCRIPTIF DES MASTER CLASS

MASTER CLASS 1 : CUISINE GASTRONOMIQUE

- **Lieux de formation :**

- Les Cités des Métiers et des Compétences de : Agadir, Rabat, Tanger, Casablanca.
- Institut Spécialisé en Hôtellerie et Tourisme Dakhla.
- Centre de Développement des Compétences Marrakech.
- Institut Spécialisé de Technologie en Hôtellerie et Tourisme Meknès.

- **Corps de métier concerné :** personnel de cuisine.

- **Intervenants :** Chefs étoilés ou Chefs de renom spécialisés en cuisine gastronomique.

1- Objectifs pédagogiques :

- Acquérir et maîtriser les techniques professionnelles avancées de la cuisine gastronomique.
- Développer la créativité culinaire et l'art du dressage d'assiettes.
- Affiner les connaissances sur les produits et les associations de saveurs.
- Structurer et perfectionner les workflows culinaires pour une meilleure productivité.
- Comprendre les tendances et les innovations en gastronomie contemporaine.

2- Méthodologie :

- Travaux pratiques individuels guidés : chaque participant dispose d'un poste de travail équipé et bénéficie d'un accompagnement personnalisé.
- Échanges et perfectionnement : retours d'expérience du chef après chaque étape, conseils personnalisés et ajustements techniques.

3- Qualité des intervenants :

- Experts exerçant actuellement dans des entreprises touristiques prestigieuses (hôtels 5 étoiles et plus, palaces, restaurants gastronomiques...).
- Titulaires d'un diplôme reconnu à l'échelle internationale en cuisine gastronomique.
- Chefs de renom, dont l'expertise et l'excellence rayonnent mondialement.
- Justifiant d'un minimum de 10 ans d'expérience dans le domaine.
- Pouvant animer des ateliers pratiques et dispenser du coaching individualisé.

4- Méthodes d'évaluation :

- Evaluation continue : suivi des gestes et techniques par le chef formateur et feedbacks en temps réel.
- Echanges et bilan individualisé avec le chef pour identifier les progrès et les points à améliorer.



5- Livrables

- **Supports pédagogiques :**
 - Fiches techniques des recettes : détaillant les ingrédients, quantités, techniques de préparation, temps de cuisson, dressage et variantes possibles, accompagnées de visuels (photos pas à pas et présentation finale)
 - Supports multimédias (présentations PowerPoint, vidéos démonstratives) mis à disposition des participants et formateurs
- **Liste de présence :**
 - Feuilles d'émargement par session, signées par les participants et validées par les encadrants
 - Consolidation en un registre global certifiant la participation effective au Master Class
- **Grilles d'évaluation individualisées des participants :**
 - Grilles permettant d'évaluer les compétences acquises par chaque participant :
 - Maîtrise des techniques culinaires
 - Respect des normes d'hygiène et sécurité (HACCP)
 - Créativité et innovation dans la présentation des plats
 - Capacité de travail en équipe et gestion du temps
 - Chaque grille comprendra une notation chiffrée et des appréciations qualitatives
- **Certificats « Maharati » :**
 - Certificats nominatifs de participation et de compétences acquises en « Cuisine Gastronomique » :
 - Co-signés par les trois partenaires (DT, OFPPT et CNT)
 - Présentés dans une charte graphique harmonisée avec logos des partenaires et cachets officiels
 - Format bilingue (arabe / français) pour valoriser la reconnaissance nationale et internationale
 - Format nominatif, avec mention du thème « Cuisine Gastronomique » et de la durée de la formation

MASTER CLASS 2 : PATISserie

- **Lieux de formation :**

- Les Cités des Métiers et des Compétences de : Agadir, Rabat, Tanger, Casablanca.
- Institut Spécialisé en Hôtellerie et Tourisme Dakhla.
- Centre de Développement des Compétences Marrakech.
- Institut Spécialisé de Technologie en Hôtellerie et Tourisme Meknès.

- **Corps de métier concerné :** Pâtissiers, chocolatiers, confiseur.

- **Intervenants :** Chefs pâtissiers de renom.

- 1- Objectifs pédagogiques :**

- Acquérir et perfectionner les techniques de pâtisserie haut de gamme.
- Affiner la précision, la maîtrise des textures et des saveurs.
- Développer un savoir-faire précis dans le dressage des desserts gastronomiques.
- Optimiser l'organisation et la gestion des préparations pâtisseries.
- Explorer les tendances et les innovations en pâtisserie contemporaine

- 2- Méthodologie :**

- Travaux pratiques individuels guidés : chaque participant dispose d'un poste de travail équipé et bénéficie d'un accompagnement personnalisé.
- Échanges et perfectionnement : feedback du chef à chaque étape, conseils personnalisés, ajustements et optimisation.

- 3- Qualité des intervenants :**

- Experts exerçant actuellement dans des entreprises touristiques prestigieuses (hôtels 5 étoiles et plus, palaces, restaurants gastronomiques...).
- Titulaires d'un diplôme reconnu à l'échelle internationale en pâtisserie.
- Chefs de renom, dont l'expertise et l'excellence rayonnent mondialement.
- Justifiant d'un minimum de 10 ans d'expériences dans le domaine.
- Pouvant animer des ateliers pratiques et dispenser du coaching individualisé.

- 4- Méthodes d'évaluation :**

- Evaluation continue : suivi des gestes et techniques par le chef formateur et feedbacks en temps réel.
- Echanges et bilan individualisé avec le chef pour identifier les progrès et les points à améliorer.

- 5- Livrables :**

- **Supports pédagogiques :**

- Fiches techniques détaillées des recettes : Chaque recette inclura la liste des ingrédients, les quantités précises, les étapes de préparation, les techniques spécifiques de pâtisserie (pâte à choux, entremets, viennoiseries, décorations, etc.), ainsi que des indications sur la présentation finale



- **Liste de présence :**
 - Feuilles d'émargement par session, signées par les participants et validées par les encadrants
 - Consolidation en un registre global certifiant la participation effective au Master Class
- **Grilles d'évaluation individualisées des participants :**
 - Grilles permettant d'évaluer les compétences acquises par chaque participant :
 - Maîtrise des techniques de base et avancées de pâtisserie
 - Respect des normes d'hygiène et sécurité (HACCP)
 - Créativité et qualité de la présentation
 - Gestion du temps et organisation au poste de travail
 - Chaque grille comprendra une notation chiffrée et des appréciations qualitatives
- **Grilles d'évaluation des formateurs par participant (afin d'améliorer les futures sessions) :**
 - Questionnaire de satisfaction pour mesurer la qualité de l'intervention des formateurs selon des axes :
 - Clarté des explications
 - Pertinence du contenu
 - Disponibilité et interaction avec les participants
 - Utilité perçue pour la pratique professionnelle
 - Résultats analysés et synthétisés dans un rapport global
- **Certificats "Maharati" :**
 - Certificats nominatifs de participation et de compétences acquises en « Pâtisserie » :
 - Co-signés par les trois partenaires (DT, OFPPT et CNT)
 - Présentés dans une charte graphique harmonisée avec logos des partenaires et cachets officiels
 - Format bilingue (arabe / français) pour valoriser la reconnaissance nationale et internationale
 - Format nominatif, avec mention du thème « Pâtisserie » et de la durée de la formation



MASTER CLASS 3 : SERVICE ET ART DE LA TABLE

- **Lieux de formation :**
 - Les Cités des Métiers et des Compétences de : Agadir, Rabat, Tanger, Casablanca, Béni Mellal.
 - Institut Spécialisé en Hôtellerie et Tourisme Dakhla.
 - Institut Spécialisé en Hôtellerie et Tourisme Oujda.
 - Centre de Développement des Compétences Marrakech.
 - Institut Spécialisé de Technologie en Hôtellerie et Tourisme Meknès.
- **Corps de métier concerné :** Maîtres d'hôtel, serveurs, barista.
- **Intervenant :** maîtres d'hôtel ou experts en service et art de la table.

1- Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les techniques avancées de services, les codes de luxe et les protocoles de restauration gastronomique.
- Développer une gestuelle élégante d'excellence et un savoir-faire en dressage des tables.
- Approfondir la connaissance des arts de la table, des matériaux et des décors.
- Optimiser la relation client et enrichir l'expérience sensorielle en salle.
- Découvrir les tendances et les innovations en service gastronomique.

2- Méthodologie :

- Travaux pratiques individuels guidés : Exercices de dressage et gestuelle professionnelle.
- Echanges et bilan individualisé avec l'expert pour identifier les progrès et les points à améliorer.

3- Qualité des intervenants :

- Experts exerçant actuellement dans des entreprises touristiques prestigieuses (hôtels 5 étoiles et plus, palaces, restaurants gastronomiques...).
- Titulaires d'un diplôme reconnu à l'échelle internationale en service et art de la table.
- Experts de renom, dont l'expertise et l'excellence rayonnent mondialement.
- Justifiant d'un minimum de 10 ans d'expériences dans le domaine.
- Pouvant animer des ateliers pratiques et dispenser du coaching individualisé.

4- Méthodes d'évaluation :

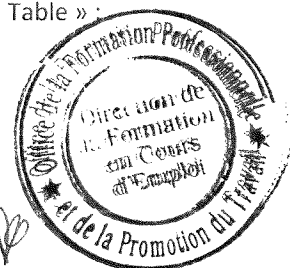
- Evaluation continue : suivi des gestes et techniques par le chef formateur et feedbacks en temps réel.
- Echanges et bilan individualisé avec le chef pour identifier les progrès et les points à améliorer.

5- Livrables :

- **Supports pédagogiques :**
 - Schémas de dressage :
 - Illustrations et modèles visuels pour différents styles de service (à la française, à l'anglaise, à l'assiette, banquet, service de luxe)



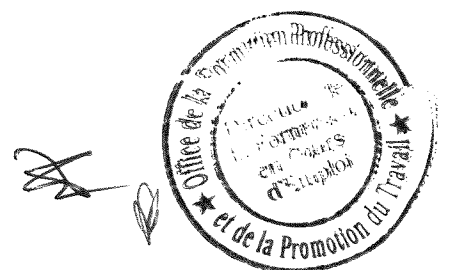
- Protocoles de service et codes de luxe :
 - Accueil des clients et posture professionnelle
 - Langage corporel et attitude en salle
 - Respect des standards internationaux d'excellence
 - Gestion des imprévus et service personnalisé
- **Liste de présence :**
 - Feuilles d'émargement par session, signées par les participants et validées par les encadrants
 - Consolidation en un registre global certifiant la participation effective au Master Class
- **Grilles d'évaluation individualisées des participants :**
- Grilles permettant d'évaluer les compétences acquises par chaque participant :
 - Maîtrise des techniques de dressage et de service
 - Application des codes de luxe et des protocoles
 - Sens de l'accueil, posture et communication
 - Organisation et réactivité lors des mises en situation
- Chaque grille comprendra une notation chiffrée et des appréciations qualitatives
- **Grilles d'évaluation des formateurs par participant (afin d'améliorer les futures sessions) :**
 - Questionnaire de satisfaction pour mesurer la qualité de l'intervention des formateurs selon des axes :
 - Clarté des explications
 - Pertinence du contenu
 - Disponibilité et interaction avec les participants
 - Utilité perçue pour la pratique professionnelle
 - Résultats analysés et synthétisés dans un rapport global
- **Certificats "Maharati" :**
 - Certificats nominatifs de participation et de compétences acquises en « Service et Art de la Table » :



- Co-signés par les trois partenaires (DT, OFPPT et CNT)
- Présentés dans une charte graphique harmonisée avec logos des partenaires et cachets officiels
- Format bilingue (arabe / français) pour valoriser la reconnaissance nationale et internationale
- Format nominatif, avec mention du thème « Service et Art de la Table » et de la durée de la formation

R:

SO



Annexe 08 : REPARTITION DES EFFECTIFS EN FONCTION DES ETABLISSEMENTS ET THEMATIQUES DES MASTER CLASS

CMC / Etablissement	Thématiques	Effectif / Groupe	Nombre de groupe	Groupes / Phase		Effectifs / Phases	
				PHASE 1	PHASE 2	PHASE 1	PHASE 2
CMC AGADIR	Cuisine Gastronomique	15	2	0	2	0	30
	Pâtisserie	15	3	3	0	45	0
	Service et Art de la table	20	4	2	2	40	40
CENTRE DEVELOPPEMENT DES COMPETENCES - THR MARRAKECH	Cuisine Gastronomique	15	2	1	1	15	15
	Pâtisserie	15	3	1	2	15	30
	Service et Art de la table	20	4	2	2	40	40
CMC TANGER	Cuisine Gastronomique	15	2	1	1	15	15
	Pâtisserie	15	3	1	2	15	30
	Service et Art de la table	20	4	2	2	40	40
CMC CASABLANCA	Cuisine Gastronomique	15	2	1	1	15	15
	Pâtisserie	15	3	1	2	15	30
	Service et Art de la table	20	4	2	2	40	40
CMC RABAT	Cuisine Gastronomique	15	1	1	0	15	0
	Pâtisserie	15	2	1	1	15	15
	Service et Art de la table	20	3	2	1	40	20
INSTITUT SPECIALISÉ EN HOTELLERIE ET TOURIME DAKHLA	Cuisine Gastronomique	15	1	1	0	15	0
	Pâtisserie	15	1	1	0	15	0
	Service et Art de la table	20	2	2	0	40	0
INSTITUT SPECIALISE DE TECHNOLOGIE EN HOTELLERIE ET DE TOURISME MEKNES	Cuisine Gastronomique	15	1	1	0	15	0
	Pâtisserie	15	2	2	0	30	0
	Service et Art de la table	20	3	0	3	0	60
CMC BENI MELLAL	Service et Art de la table	20	3	0	3	0	60
INSTITUT SPECIALISÉ EN HOTELLERIE ET TOURIME OUJDA	Service et Art de la table	20	3	0	3	0	60
			58	28	30	480	540



(*) Le prestataire peut proposer une nouvelle répartition des groupes entre **les régions et/ou les phases**, sur la base d'une demande écrite adressée à l'OPFPT, justifiant les motifs de la modification et présentant la nouvelle organisation envisagée. Cette proposition fera l'objet d'une réunion de validation avec le maître d'ouvrage, à l'issue de laquelle ce dernier notifiera par écrit sa décision de validation ou de rejet.

Annexe 09 : REPARTITION DES OUTILS DE COMMUNICATION EN FONCTION DES CMC ET ETABLISSEMENT

CMC / Etablissement	Nombre d'affiches *	Nombre de Roll up	Nombre de Banderole/ Bâche (4 Ceilllets)
CMC AGADIR	10	2	1
CENTRE DEVELOPPEMENT DES COMPETENCES -THR MARRAKECH	15	2	1
CMC TANGER	15	2	1
CMC CASABLANCA	15	2	1
CMC RABAT	10	2	1
INSTITUT SPECIALISÉ EN HOTELLERIE ET TOURIME DAKHLA	5	1	1
INSTITUT SPECIALISE DE TECHNOLOGIE EN HOTELLERIE ET DE TOURISME MEKNES	5	1	1
CMC BENI MELLAL	5	1	1
INSTITUT SPECIALISÉ EN HOTELLERIE ET TOURIME OUJDA	5	1	1
Total	85	14	9

(*) Les affiches seront réparties au sein des lieux à vocation touristique (Ministère du Tourisme, délégations régionales, CNT, etc.). La liste des lieux d'affichage sera arrêtée conjointement par le maître d'ouvrage et le prestataire, qui devra assurer la coordination ainsi que la mise en place effective de l'affichage dans les lieux convenus.

