

ROYAUME DU MAROC

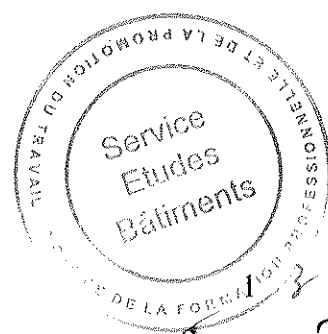


MAITRE D'OUVRAGE

**OFFICE DE LA FORMATION
PROFESSIONNELLE ET DE LA
PROMOTION DU TRAVAIL**

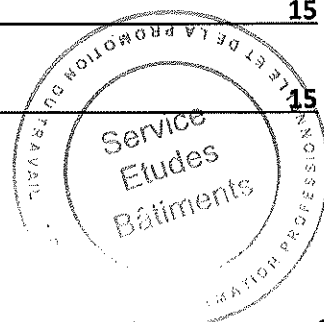
**CONCOURS ARCHITECTURAL N°32 /2025 RELATIF
AUX ETUDES ARCHITECTURALES ET LA CONDUITE DES
TRAVAUX DU PROJET DE CONSTRUCTION DE L'INSTITUT
SPECIALISE DE GESTION ET D'INFORMATIQUE
- ISGI TANTAN -**

PROGRAMME DU CONCOURS ARCHITECTURAL



SOMMAIRE

I/ CONTEXTE ET GENERALITES SUR LE PROJET :	3
I-1/ LOCALISATION DU PROJET :	3
I-2/ CONCEPT ET PRESENTATION DE DE L'INSTITUT SPECIALISE DE GESTION ET D'INFORMATIQUE (ISGI) TANTAN :	3
II/ RECOMMANDATIONS DE CONCEPTION :	5
II-1/ GENERALITES :	5
II-2/ ORGANISATION SPACIALE :	5
II-2-1/ ACCES EXTERIEURS	5
II-2-2/ CIRCULATIONS INTERIEURES	5
II-2-3/ ESPACES DE RENCONTRES	6
II-2-4/ BATIMENT EVOLUTIF	6
II-3/ EXIGENCES FONCTIONNELLES ET TECHNIQUES DU PROGRAMME :	7
II-3-1/ EXIGENCES SPECIFIQUES PAR TYPE DE LOCAL	7
II-3-2/ EXIGENCES GENERALES :	8
II-4/ RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT :	9
II-4-1/ PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	9
II-4-2/ EFFICACITE ENERGETIQUE DU BATIMENT	10
II-5/ SYSTEME D'INFORMATION :	10
II-6/ CHOIX DES MATERIAUX :	11
III/ CONSISTANCE PHYSIQUE :	12
III-1/ ADMINISTRATION ET SES ANNEXES :	12
III-2/ STRUCTURE COMMUNES	12
III-3/ ESPACES PEDAGOGIQUES	13
III-4/ LOCAUX DIVERS	13
III-5/ MAISON DES STAGIAIRES :	14
III-6/ ESPACES EXTERIEURS :	14
IV/ BUDGET PREVISIONNEL :	15
V/ DOCUMENTS ANNEXES	15
VI/ ALLOCATION DE PRIMES	15



I/ CONTEXTE ET GENERALITES SUR LE PROJET :

Il s'agit du projet de création de l'Institut Spécialisé de Gestion et d'Informatique (ISGI) - TANTAN.

Cet institut vise à répondre aux besoins croissants de la région en ressources humaines qualifiées et à offrir à la jeune population de nouvelles perspectives d'insertion au marché de l'emploi.

Cette infrastructure a pour objectif d'offrir des espaces de formation et de travail facilitateurs de la performance des stagiaires. L'ISGI TANTAN doit être pensé de manière à offrir des espaces conviviaux correspondant aux aspirations des jeunes générations et facilitant les différentes phases d'apprentissage, tout en respectant l'écoute, les échanges, l'expérimentation et la concentration.

Ainsi, l'offre de formation de l'ISGI TANTAN, objet du présent concours, a été définie autour des secteurs suivants :

- Digital & Intelligence Artificielle
- Gestion e& Commerce
- Tourisme - Hôtellerie- Restauration

Le nombre de places pédagogiques est de **780 places**.

I-1/ LOCALISATION DU PROJET :

Le projet de construction, objet de ce concours architectural, sera édifié sur un terrain d'une superficie de **12000 m²** situé à la commune de TANTAN, sur la parcelle du terrain indiqué sur le plan topographique annexé au présent concours architectural.

Il est nécessaire de respecter les dispositions urbanistiques annexées au présent concours architectural (Annexe N°4) lors de la conception du projet.

I-2/ CONCEPT ET PRESENTATION DE DE L'INSTITUT SPECIALISE DE GESTION ET D'INFORMATIQUE (ISGI) TANTAN :

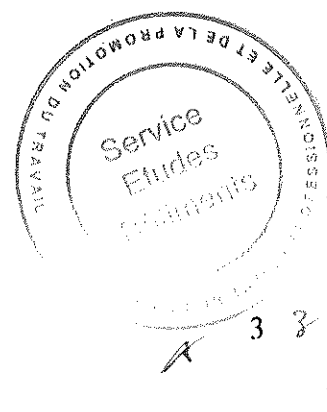
Le projet ISGI TANTAN s'intègre dans une vision de nouvelle génération d'établissements de formation professionnelle, pensée comme des plateformes de formations réunissant l'ensemble des conditions nécessaires à une formation professionnelle de qualité, capable de répondre efficacement aux besoins spécifiques en compétences nécessaires, à l'accompagnement des ambitions de développement des chaînes de valeurs et des écosystèmes économiques, tout en respectant les spécificités et en valorisant le potentiel de la région.

Ainsi, l'Institut Spécialisé de Gestion et d'Informatique (ISGI) TANTAN sera constitué d'une administration et ses annexes, des structures communes, des espaces pédagogiques et des locaux divers ainsi qu'une maison de stagiaires. Ces espaces se présentent comme suit :

✓ Administration et ses annexes :

Structure composée d'un bloc administratif composé de :

- Un bureau du directeur
- Un bureau assistante de direction,
- Une salle de réunion
- 3 bureau
- Une salle pour formateurs
- Un bureau du surveillant général



Ainsi que des espaces annexes tel que :

- Un local d'archivage
- Un magasin
- Bloc sanitaires administration.
- Des locaux techniques

▪ **Structures communes :**

Espaces communs utilisés de manière transverse par les stagiaires :

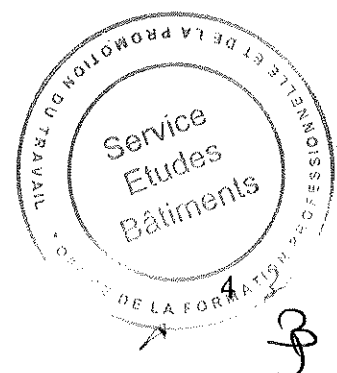
- Accueil
- Médiathèque
- Salle séminaire
- Un centre de langues et soft skills qui se compose de :
 - Salle multimedia/ E-learning (OFPPT Langues)
 - Salle de langues (Cours Présentiel)
 - Salle des Compétences comportementales
 - Salle Culture du numérique
- Salle entrepreneuriat
- Centre d'orientation professionnelle (COP)
- Espace d'innovation (Coworking)
- Bloc sanitaires (1 femmes + 1 hommes)
- Locaux techniques

▪ **Espaces pédagogiques :**

- Secteur Digital & Intelligence Artificielle
 - Salles numériques Infrastructure Digitale
 - Salles numériques Développement Digital
 - Salles de cours
 - Salle de formateurs
- Secteur Gestion & Commerce
 - Salles de cours
 - Salles de logiciels
 - Salle Entreprise Virtuelle
- Secteur Tourisme Hôtellerie et Restauration
 - Cuisine pédagogique & annexes
 - Restaurant & Office Restaurant
 - Boulangerie pâtisserie
 - Chocolaterie
 - Salle de cours
 - Salle logiciel
 - Vestiaires H/F Formateurs
 - Vestiaires H/F Stagiaires

▪ **Locaux divers :**

- Blocs sanitaires pour stagiaires
- Blocs sanitaires pour formateurs



- **Autres structures :**
 - La maison des stagiaires et ses annexes.
- **Espaces extérieurs :**
 - Un terrain omnisports.
 - Des places de stationnement.

I-2/ LOCALISATION DU PROJET :

Le projet de construction, objet de ce concours architectural, sera édifié sur un terrain d'une superficie de **12000 m²** situé à la commune de TANTAN, sur la parcelle du terrain indiqué sur le plan topographique annexé au présent concours architectural.

Il est nécessaire de respecter les dispositions urbanistiques annexées au présent concours architectural lors de la conception du projet.

II/ RECOMMANDATIONS DE CONCEPTION :

II-1/ GENERALITES :

Le projet, ISGI TANTAN, doit obligatoirement s'inscrire dans un esprit "Nouvelle Génération" d'établissements et être une vitrine du nouveau standard du dispositif de formation professionnelle. Le projet doit impérativement être caractérisé par ce qui suit :

- Une identité visuelle remarquable tout en respectant la réglementation en vigueur ;
- Une conception rapprochant les espaces de formation de la réalité de l'entreprise ;
- Des infrastructures catalysant l'acte d'apprentissage et stimulant un cadre de vie favorisant la créativité, l'ouverture et la libération des énergies des utilisateurs ;
- Des espaces évolutifs autant que possible, capable de s'adapter à l'évolution des besoins en formation ;
- Des bâtiments conçus en symbiose avec leur environnement, avec des objectifs d'efficacité énergétique, de gestion des déchets et eaux usées, etc.

II-2/ ORGANISATION SPACIALE :

II-2-1/ Accès extérieurs

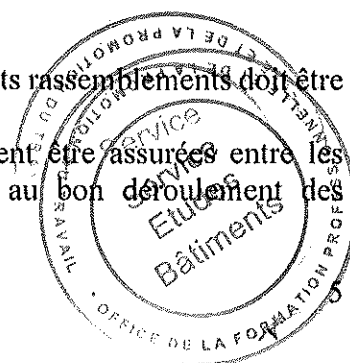
L'institut doit être accessible de l'extérieur à travers :

- Un accès piéton desservant le bloc administratif accessible aux PMR ;
- Un accès piéton des stagiaires accessible aux PMR ;
- Un ou plusieurs accès carrossables du personnel, des visiteurs et de service ;
- Prévoir des guérites pour les accès carrossables.
- Prévoir un dépose minute.

Il est à noter que la cuisine pédagogique, cuisine annexe à la maison de stagiaires ainsi que le magasin doivent être accessibles par voie carrossable.

II-2-2/ Circulations intérieures

- Une allée centrale piétonne intégrant une place centrale pour les différents rassemblements doit être prévue au sein de l'ISGI ;
- Des circulations claires et fluides ainsi que des liaisons aisées doivent être assurées entre les différents blocs tout en respectant les cheminements nécessaires au bon déroulement des différentes activités (allées piétonnes, etc ...) ;



- L'ensemble du RDC du projet devrait être accessible aux PMR.

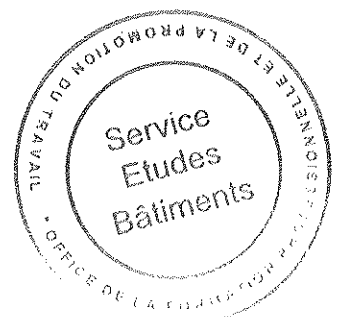
II-2-3/ Espaces de Rencontres

- Les espaces extérieurs doivent être conçus spécialement pour l'épanouissement des jeunes stagiaires et formateurs, favorisant la rencontre, le partage et le divertissement.
- Il est nécessaire de créer une place centrale intégrée à l'axe central du projet ainsi que des espaces de rencontre et de récréation ombragés.
- Ces différents espaces extérieurs doivent être aménagés avec du mobilier urbain (bancs, poubelles, ...)
- L'espace vert et l'espace extérieur de qualité sont clés dans la conception du projet.

II-2-4/ Bâtiment Evolutif

Les bâtiments capables de s'adapter à :

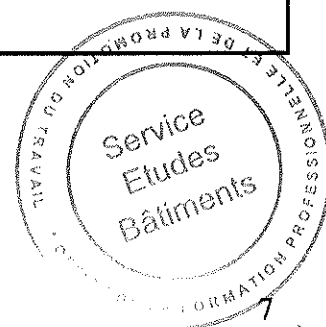
- Une légère augmentation d'effectifs ;
- Une réorganisation des espaces : modularité des espaces, possibilité de mutualisation des locaux.



II-3/ EXIGENCES FONCTIONNELLES ET TECHNIQUES DU PROGRAMME :

II-3-1/ Exigences spécifiques par type de local

Blocs	Intitulé du local	Exigence
Administration	Bureau du surveillant général	Le bureau du surveillant général doit avoir une vue sur l'entrée des stagiaires et une autre sur l'espace central ;
	Salle de réunion	-Prévoir l'isolation acoustique au niveau de la salle de réunion - Prévoir l'installation de la vidéo-projection : (Vidéo projecteur et écran de projection)
Structures Communes	Médiathèque	-La médiathèque comprend les espaces suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un espace d'exposition des ressources didactiques ▪ Un espace de consultation des ressources numériques. ▪ La médiathèque doit être accessible pour PMR
	Salle séminaire	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prévoir l'installation de la vidéo-projection, la sonorisation et l'isolation acoustique. ▪ La salle doit être accessible pour PMR
	Salle multimédias/ E-learning et Salle de langue (Cours en présentiel)	Prévoir l'installation des outils d'apprentissage à la pointe de la technologie : TVs, Vidéoprojecteurs, Tableaux Blancs, ...
Bloc pédagogique	Salles de cours	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le tableau doit être prévu sur le mur de 6 m avec un éclairage orienté vers le tableau ▪ Prévoir au moins une salle de cours au RDC
	Salles logiciels et Salle numérique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le tableau doit être prévu sur le mur de 8 m avec un éclairage orienté vers le tableau ▪ Prévoir au moins une salle de logiciel et une salle numérique au RDC
	Tourisme Hôtellerie et Restauration (THR)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Voir annexe n°5 (Schéma de principe) ▪ Le bloc THR doit être séparé des blocs Digital & IA et Gestion & Commerce ▪ Réserver une aire libre pour chambres froides (un espace sans cloisonnement pour le montage des chambres froides préfabriquées)
Locaux Divers	Blocs sanitaires pour formateurs et Stagiaires	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les blocs sanitaires pour formateurs et stagiaires seront placés à l'extérieur des locaux pédagogiques dont un adapté aux PMR ; ▪ Les blocs sanitaires pour stagiaires doivent être de type turc
	Magasin	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le magasin doit être accessible par voie carrossable et ne doit pas être placé sur la façade principale du projet
Espaces extérieurs	Terrain omnisports	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le terrain de sport doit être entouré d'une clôture grillagée de 4m minimum ▪ Prévoir des vestiaires G/F
	Parkings	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le ou les parkings doivent assurer un nombre minimum de 20 places de stationnement.



Handwritten signature and initials.

Blocs	Intitulé du local	Exigence
Maison de stagiaires et annexes	Maison des stagiaires	<ul style="list-style-type: none"> La capacité minimale d'accueil de la maison des stagiaires est de 124 places (62 places pour les filles et 62 places pour les garçons y compris chambres surveillant(e)s et chambres PMR La chambre pour le surveillant et la chambre pour la surveillante sont à prévoir au RDC ainsi que les chambres PMR; Les dortoirs filles et les dortoirs garçons devront avoir deux accès indépendants ; Les 4 lits de chaque chambre doivent être disposés au sol ; Les lits, les placards et les tables de travail dans les chambres doivent être construits en maçonnerie
	Cuisine et annexes	<ul style="list-style-type: none"> La cuisine et ses annexes doivent être desservies par une voie carrossable pour l'approvisionnement.

N.B : à l'exception des équipements sportifs, le mobilier urbain, et l'appareillage sanitaire et électrique, le mobilier d'aménagement intérieur ainsi que les équipements des cuisines ne seront pas prévus dans le cadre du marché des travaux.

II-3-2/ Exigences générales :

- Les espaces suivants doivent être climatisés :
 - Administration
 - Pôle Structures communes
 - Salles logicielles
 - Salle numérique infrastructure Digitale
 - Salle numérique Développement Digital
 - Locaux Techniques.
 - Chocolaterie confiserie
 - Pâtisserie, Glacerie et Boulangerie
 - Restaurant (THR)
 - Réfectoire annexé à la maison des stagiaires.
 - Locale poubelle humide et locale poubelle sèche annexés à la cuisine pédagogique
 - Locale poubelle humide et locale poubelle sèche de la cuisine annexée à la maison des stagiaires.
- Les espaces suivants doivent être ventilés :
 - Economat
 - Magasins
- L'établissement doit respecter les exigences nécessaires pour assurer l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite conformément à la réglementation en vigueur.
- Préciser l'emplacement de la bache à eau sur plan.



- Adopter les procédés nécessaires pour assurer une meilleure qualité thermique et acoustique (Isolants, choix des matériaux...)
- En plus des locaux techniques précisés au niveau de la consistance physique ci-après, il est recommandé de prévoir au moins un local technique pour chacun des blocs administratif, bloc structures communes, et blocs salles de cours et salles logiciels...
- Lorsqu'un bloc est conçu en plusieurs niveaux, il est nécessaire de prévoir un local technique pour chaque niveau et de manière superposée.

II-4/ RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT :

L'objectif est d'inscrire la construction, la conception et l'exploitation de cet établissement dans une logique de développement durable et de respect de l'environnement.

Cette démarche environnementale s'effectue tout au long du cycle de vie du centre de formation. Elle vise à prendre en compte la protection des ressources naturelles, l'intégration de la lumière et du soleil pour favoriser l'éclairage naturel dans les zones de travail, l'utilisation des énergies renouvelables et la mise en place d'un chantier à faibles nuisances.

L'architecte sera amené à proposer les solutions qui serviront au mieux son projet et de justifier leurs pertinences.

Les propositions choisies doivent être représentées au niveau des différents plans et élévations du projet.

Ci-dessous quelques solutions proposées pour le respect de l'environnement :

II-4-1/ Protection de l'Environnement

▪ **Les éléments naturels :**

La présence et la qualité d'éléments naturels sont essentielles à l'équilibre environnemental et esthétique. Pour l'aménagement extérieur, il est donc nécessaire de prévoir des surfaces végétalisées, qui permettront l'amélioration de la qualité de l'air et du cadre de vie général.

En ce qui concerne la plantation, le concepteur prévoira suffisamment d'espace pour le développement racinaire des arbres et procèdera au choix d'une palette végétale adaptée au climat de la région, et à faible consommation d'eau.

▪ **La gestion de l'eau :**

Pour une gestion optimale des ressources en eaux, quelques actions sont à prévoir, notamment pour :

1. Faciliter l'infiltration de l'eau et garantir autant que possible la perméabilité des surfaces non bâties ;



2. Utiliser les aménagements et les constructions pour collecter, stocker, recycler et réutiliser les eaux de pluie, notamment pour l'arrosage des espaces verts et prévoir une bache à eau pour arrosage.
3. Prévoir des puits pour l'arrosage des espaces verts ;
4. Prévoir des appareils sanitaires de manière à économiser la consommation d'eau potable (limiteur de pression, de débit, chasses temporisées ou à double débit...).

II-4-2/ Efficacité Energétique du Bâtiment

▪ **Travail sur le bâti :**

Quelques règles générales sont présentées ci-après :

1. La protection du soleil doit se faire à l'aide d'éléments fixes architecturaux (avancées de façades et brises soleil, masques...) dimensionnés pour permettre les apports solaires de fin de saison froide et à l'aide d'éléments mobiles (volets, persiennes) ou végétaux placés à l'extérieur pour compléter l'effet des protections fixes à certaines périodes.
2. Concilier les objectifs de confort thermique intérieur et d'éclairage naturel, en limitant le plus possible les consommations d'énergie destinées à corriger les écarts entre les températures intérieures et extérieures.

▪ **Maîtrise de la consommation d'énergies :**

Le rôle du concepteur est de s'informer des différentes solutions techniques qui visent à réduire les besoins et la consommation d'énergies : électrique et thermique chaud/froid.

▪ **Energies renouvelables :**

Différentes sources d'énergies renouvelables peuvent être exploitées au sein de l'ISGI, parmi lesquelles on peut citer :

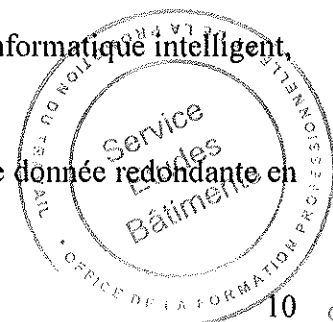
1. L'énergie solaire pour l'eau chaude sanitaire.
2. L'utilisation des lampadaires à panneaux photovoltaïques.
3. L'utilisation des énergies disponibles sur le site et les éventuelles ressources naturelles présentes dans l'environnement proche.

Le concepteur examinera celles qui serviront au mieux l'établissement, tout au long de son cycle de vie.

II-5/ SYSTEME D'INFORMATION :

Les composantes du système d'information s'intègrent dans le cadre d'un réseau informatique intelligent, hybride et multiservice et se présentent comme suit :

- a. Liaisons des données : L'établissement doit disposer d'une ligne de donnée redondante en fibre optique/VSAT ;



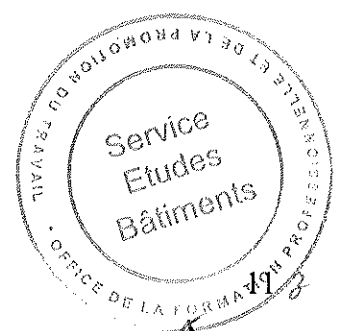
- b. Téléphonie : Un standard téléphonique pour les appels internes et externes, reliant les espaces internes de l'ISGI entre eux ainsi qu'avec les interlocuteurs externes ;
- c. Réseau LAN : L'établissement sera équipé de deux réseaux séparés physiquement compatible IPv6 ;
- d. Réseau WIFI ;
- e. Vidéosurveillance : Système de vidéosurveillance pour sécuriser les espaces et les individus : Prévoir des attentes pour des caméras numériques de surveillance
- f. Redondance de l'alimentation électrique pour l'ensemble des espaces (onduleurs, groupes électrogènes, ...) ;

Ces éléments sont à prévoir lors de la conception et la réalisation du projet, et à prendre en considération dans l'estimation sommaire du coût du projet.

II-6/ CHOIX DES MATERIAUX :

Les matériaux proposés devront tenir compte de la nature d'activité de l'ISGI de manière générale et du type d'activité des locaux, afin de garantir une meilleure utilisation de ces derniers et offrir un cadre adapté à la formation.

Il est aussi nécessaire d'utiliser des matériaux d'origine marocaine afin d'encourager la production locale et de veiller à la durabilité, sans oublier la pérennité et la facilité d'entretien des matériaux.



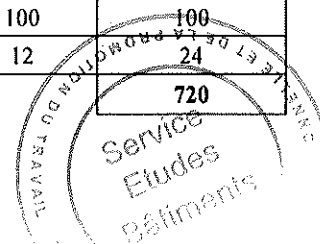
III/ CONSISTANCE PHYSIQUE :

III-1/ ADMINISTRATION ET SES ANNEXES :

Bloc	Type de locaux	Nombre	Surface utile unitaire en m²	Surface totale utile en m²
Administration	Direction			
	Hall de réception	1	18	18
	Bureau du Directeur	1	30	30
	Bureau assistante de direction	1	12	12
	Salle de réunion	1	40	40
	Administration technico-pédagogique			
	bureau	3	20	60
	Salle formateurs	1	40	40
	Administration gestion des stagiaires			
	Bureau du surveillant général	1	20	20
Divers	Bloc sanitaire administration (01 Hommes + 01 Femmes)	2	10	20
	Local d'Archivage	1	20	20
	Local technique (Réseaux- téléphone)	1	16	16
	Magasin	1	80	80
				356

III-2/ STRUCTURE COMMUNES

Zones	Type de locaux	Dimensions			Nombre	Surface utile unitaire en m²	Surface totale utile en m²
		L	I	HSP minimale			
Médiathèque	Médiathèque : Unité des ressources didactiques avec espace dédié à la consultation numérique	10	8	-	1	80	80
Centre de langues et soft skills	Salle multimédias/ E-learning (OFPPT Langues)	10	8	3	1	80	80
	Salle de langue (Cours en présentiel)	10	6	3	1	60	60
	Salle des Compétences comportementales	10	8	3	1	80	80
	Salle Culture du numérique	10	8	3	1	80	80
Entrepreneuriat	Salle entrepreneuriat	10	6	3	1	60	60
COP	Centre d'orientation professionnelle	10	6	3	1	60	60
Espace d'innovation	Espace Coworking	10	8	3	1	80	80
Locaux divers	Accueil	-	-	-	1	16	16
	Salle séminaire	-	-	-	1	100	100
	Sanitaires (1 femmes +1 hommes)	-	-	-	2	12	24
							720



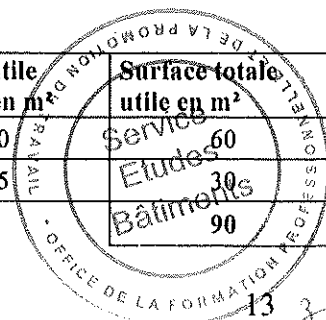
III-3/ ESPACES PEDAGOGIQUES

	Locaux Pédagogiques	Nombre	Dimension			Surface utile unitaire en m²	Surface totale utile en m²
			L	I	HSP minimale		
Digital & IA	Salle numérique Infrastructure Digitale	1	12	8	3,00	96,00	96,00
	Salle numérique Développement Digital	1	12	8	3,00	96,00	96,00
	Salle de cours	1	10	6	3,00	60,00	60,00
	Salle de formateurs cloisonnée	1	5	3	3,00	15,00	15,00
Gestion & Commerce	Salle de cours	6	10	6	3,00	60,00	360,00
	Salle logiciel	2	10	8	3,00	80,00	160,00
	Salle Entreprise Virtuelle	1	12	10	3,00	120,00	120,00
THR	Cuisine pédagogique (Y compris 4 zones de préparation de 9m² chacune -3x3)	1	15	15	4,00	225,00	225,00
	Bureau magasinier	1	3	3	4,00	9,00	9,00
	Salle de déconditionnement	1	5	4	4,00	20,00	20,00
	Economat	1	5	4	4,00	20,00	20,00
	Aire libre réservé à la chambre froide positive et la chambre froide négative	1	6	4	4,00	24,00	24,00
	Magasin	1	5	5	4,00	25,00	25,00
	Poissonnerie	1	5	4	4,00	20,00	20,00
	Boucherie	1	5	4	4,00	20,00	20,00
	Restaurant -Self-service	1	-	-	4,00	130,00	130,00
	Blocs sanitaires (H/F) + laves mains (2WC+1PMR+2lav chacun)	2	-	-	4,00	-	25,00
	Office Restaurant	1	5	3	4,00	15,00	15,00
	Plonge restaurant	1	6	5	4,00	30,00	30,00
	Plonge cuisine	1	6	6	4,00	36,00	36,00
	Local poubelle sèche	1	4	3	4,00	12,00	12,00
	Local dépôt linge	1	5	4	4,00	20,00	20,00
	Lingerie	1	5	5	4,00	25,00	25,00
	Buanderie	1	10	5	4,00	50,00	50,00
	Local poubelle humide	1	4	3	4,00	12,00	12,00
	Boulangerie, pâtisserie, glacerie	1	9	9	4,00	81,00	81,00
	Chocolaterie	1	9	8	4,00	72,00	72,00
	Bureau formateur	1	3	3	3,00	9,00	9,00
	Salle de cours	3	10	6	3,00	60,00	180,00
	Salle logiciel	1	10	8	3,00	80,00	80,00
	Vestiaires H/F Formateurs	2	9	3	3,00	27,00	54,00
	Vestiaires H/F Stagiaires	2	9	3	3,00	27,00	54,00
							2.155

La cuisine pédagogique de 225m² comprend 4 zones de préparation de 9m² chacune (3x3) encloisonnées.

III-4/ LOCAUX DIVERS

Type de locaux	Nombre	Surface utile unitaire en m²	Surface totale utile en m²
Bloc sanitaire pour stagiaires	2	30	60
Blocs sanitaires pour formateurs	2	15	30



13 2

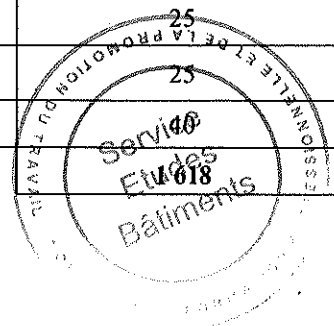
III-5/ MAISON DES STAGIAIRES :

La maison des stagiaires aura une capacité d'accueil minimale de 124 lits et couverts (62 places pour les filles et 62 places pour les garçons y compris chambres surveillant(e)s et chambres PMR) et sera composée des locaux suivants :

Type de locaux	Surface utile en m ²	Nombre	Surface totale utile en m ²
I- Espaces communs :			
Réception accueil	30	1	30
Foyer/ salon/Salle TV	60	2	120
Salle de prière	20	1	20
Infirmierie	12	1	12
Sanitaire	15	2	30
II- Cuisine et ses annexes :			
Réfectoire y compris self-service de 35m ²	120	1	120
Bureau	12	1	12
Réception	24	1	24
Stockage	24	1	24
Chambre froide	24	1	24
Cuisine	100	1	100
Plonge	20	1	20
Local poubelle sèche et local poubelle humide	6	2	12
Vestiaire -Sanitaire	10	1	10
III- BUANDERIE			
Buanderie	60	1	60
Laverie (6x4)	24	1	24
IV- Internat			
Bureau du gestionnaire de l'internat (Open-Space pour 03 personnes)	30	1	30
Bagagerie	16	1	16
<u>Maison des stagiaires « filles »</u>			
Chambre filles (4lits)	25	15	375
Chambre PMR (y compris sanitaire)	25	1	25
Chambre pour surveillante	25	1	25
Sanitaires/Douches	20	2	40
<u>Maison des stagiaires « garçons »</u>			
Chambre garçons (4lits)	25	15	375
Chambre PMR (y compris sanitaire)	25	1	25
Chambre pour surveillant	25	1	25
Sanitaires/Douches	20	2	40

III-6/ ESPACES EXTERIEURS :

- Prévoir 20 places de stationnement en minimum.
- Prévoir un terrain omnisport avec des vestiaires G/F.



IV/ BUDGET PREVISIONNEL :

Le budget prévisionnel du projet est de : 41 700 000,00 Dhs H.T (Quarante et un millions sept cent mille Dirhams Hors Taxes).

V/ DOCUMENTS ANNEXES

Il est joint à ce programme architectural :

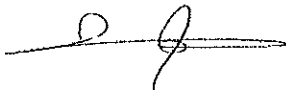
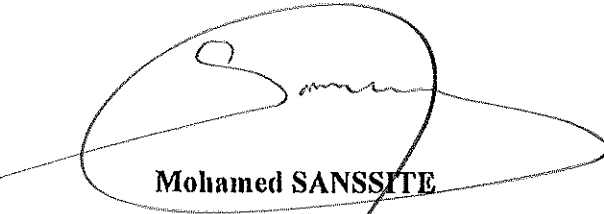
- **Annexe 1** : Les levés topographiques du site du projet y compris le plan coté ;
- **Annexe 2** : Le rapport de l'étude géotechnique ;
- **Annexe 3** : Le document attestant l'assainissement de l'assiette foncière / Autorisation du Chef de gouvernement ;
- **Annexe 4** : Les dispositions urbanistiques délivrée par l'agence urbaine de Casablanca ;
- **Annexe 5** : Schéma de principe pour l'espace pédagogique Tourisme Hôtellerie et Restauration (THR).

VI/ ALLOCATION DE PRIMES

Le concours prévoit l'allocation de primes aux cinq (5) projets les mieux classés parmi les projets retenus, réparties comme suit :

- 1- Le premier prix 60.000,00 Dhs TTC (Soixante Mille dirhams)
- 2- Le deuxième prix : 50.000,00 Dhs TTC (Cinquante Mille dirhams)
- 3- Le troisième prix 40.000,00 Dhs TTC (Quarante Mille dirhams)
- 4- Le quatrième prix 30.000,00 Dhs TTC (Trente Mille dirhams)
- 5- Le cinquième prix : 20.000,00 Dhs TTC (Vingt Mille dirhams)

Le montant de la prime attribué au lauréat retenu est déduit des honoraires qui lui sont dues au titre du contrat relatif à la conception, au suivi et au contrôle de l'exécution du projet.

<u>Architecte de l'OFPPT</u>	<u>Le Maître d'Ouvrage</u>
Hachoum Zaïneb 	Le Directeur du Patrimoine  Mohamed SANSSITE

