



L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail
lance un Appel à Candidatures pour occuper le poste de :

Responsable des Opérations de Restauration et de Catering
(Nombre de Poste : 01)

Responsabilités principales :

Le Responsable des Opérations de Restauration et de Catering assure le pilotage, la coordination et la supervision de l'ensemble des activités de restauration et de catering au niveau du siège. Il veille à la qualité et à la conformité des prestations, au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, à la maîtrise et à l'optimisation des coûts, ainsi qu'à la satisfaction des bénéficiaires et des participants aux différentes manifestations et événements organisés par l'Office au niveau du siège.

Il contribue également à l'amélioration continue des prestations de restauration, à l'optimisation des processus opérationnels et au suivi de la performance des activités relevant de son périmètre.

Missions et Activités Principales :

- Piloter les opérations de restauration
- Organiser les réceptions et événements
- Assurer le suivi administratif et financier de l'activité
- Gérer les ressources humaines affectées à la restauration
- Piloter les approvisionnements et la logistique
- Garantir l'hygiène, la sécurité alimentaire et la qualité
- Superviser la maintenance des équipements
- Piloter l'amélioration continue et le développement de la performance.

Responsabilités du Poste :

Le Responsable des opérations de restauration est chargé de :

- ✓ La qualité et la continuité des prestations de restauration ;
- ✓ Le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- ✓ La maîtrise des coûts et du budget de restauration ;
- ✓ La bonne organisation des prestations de catering et des événements ;
- ✓ La gestion optimale des ressources humaines, matérielles et logistiques affectées à l'activité ;
- ✓ La mise en œuvre des actions d'amélioration continue et d'optimisation de la performance.

Compétences Requises :

▪ **Compétences techniques**

- ✓ Maîtrise des techniques de gestion de la restauration collective et du catering ;
- ✓ Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- ✓ Maîtrise des principes HACCP ;
- ✓ Maîtrise de la gestion des approvisionnements et des stocks ;
- ✓ Connaissance des techniques de contrôle des coûts et de gestion budgétaire ;
- ✓ Maîtrise des techniques d'organisation d'événements et de réceptions ;
- ✓ Maîtrise des outils de pilotage et de reporting.

▪ **Compétences managériales et comportementales**

- ✓ Leadership et capacité à fédérer les équipes ;
- ✓ Sens de l'organisation et de la planification ;
- ✓ Rigueur et sens des responsabilités ;
- ✓ Réactivité et capacité à gérer les situations imprévues ;
- ✓ Sens du service et orientation client ;
- ✓ Capacité d'analyse et de prise de décision ;
- ✓ Aptitude à la négociation et à la coordination avec différents interlocuteurs ;
- ✓ Esprit d'amélioration continue.

Profil requis :

- Être titulaire d'un diplôme de niveau licence ou équivalent, délivré par une grande école ou un établissement reconnu, dans les domaines de l'hôtellerie, du tourisme, de la restauration (**Diplôme donnant accès à l'échelle 10 de la fonction publique**) ;
- Justifier d'une expérience professionnelle cumulée d'au moins quatre (4) années dans la gestion de la restauration collective, l'hôtellerie, le catering ou la gestion des services de restauration, dont une expérience significative en matière d'encadrement d'équipes et de pilotage opérationnel des activités de restauration ;
- Être âgé de moins de 45 ans à la date de la prise de service ;
- Être de nationalité marocaine.

Dossier de candidature :

- Formulaire de candidature (F1) (ou F2 pour les agents OFPPT) à renseigner (Format PDF), téléchargeable depuis le site www.ofppt.ma ;
- CV actualisé et explicitant de manière détaillée les expériences professionnelles en rapport avec le poste (FormatPDF) ;
- Copie du diplôme requis (les diplômes délivrés par les établissements étrangers doivent être accompagnés par des copies des attestations d'équivalence) (Format PDF) ;
- Copie de la CNI (Recto-verso) en Format PDF (Une seule page).

Modalités de dépôt de dossier de candidature :

S'inscrire et postuler à l'offre en envoyant les documents constituant le dossier de candidature en format PDF sur le site : <http://recrutement.ofppt.ma> ;

Date limite de réception des candidatures est le **18 Octobre 2026** à minuit.

N.B : Tout dossier incomplet ou transmis via un canal autre que celui précité ne sera pas pris en considération.
Toute information erronée entraînera l'annulation du dossier de candidature.

Date et lieu du concours :

Les candidats présélectionnés sur dossier seront convoqués à des tests d'évaluation, dont les dates et les lieux de déroulement seront indiqués ultérieurement.

Affectation :

Siège social de l'OFPPT, Casablanca.