



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

Formateur en Arts de table / Restauration
(Nombre de postes : 10)

Mission principale :

Le Formateur a pour mission d'assurer le développement des compétences professionnelles des stagiaires, en adéquation avec les besoins évolutifs du marché du travail. Il conçoit, planifie, anime et évalue les actions de formation, tout en contribuant activement à la vie pédagogique, administrative et partenariale de l'établissement.

Activités principales :

- Dispenser des séances de formation selon les référentiels en vigueur ;
- Concevoir les supports pédagogiques et outils d'évaluation adaptés aux compétences visées ;
- Participer à la campagne d'information, de sensibilisation et de sélection des stagiaires ;
- Mettre en œuvre les évaluations formatives, sommatives et certificatives des stagiaires ;
- Assurer l'encadrement pédagogique et le suivi individuel des stagiaires ;
- Organiser et suivre les stages en milieu professionnel (conventions, visites, évaluations) ;
- Participer à l'élaboration et à la mise en œuvre des projets pédagogiques de l'établissement ;
- Contribuer à la gestion administrative de l'établissement (inscriptions, plannings, bilans, etc.) ;
- Assurer le lien avec les partenaires socio-économiques dans le cadre de l'insertion professionnelle des stagiaires ;
- Veiller à l'actualisation de ses compétences techniques et pédagogiques.

Compétences requises :

Savoirs :

- Bonne maîtrise des contenus techniques du métier enseigné ;
- Connaissance des méthodes pédagogiques actives centrées sur le développement des compétences
- Connaissance des référentiels de formation et des outils d'évaluation ;
- Connaissance du système de la formation professionnelle et de ses enjeux.

Savoir-faire :

- Capacité à concevoir des séquences pédagogiques pertinentes ;
- Aptitude à animer un groupe et à gérer la dynamique de classe ;
- Maîtrise des outils numériques liés à la formation (présentation, plateformes d'apprentissage, etc.) ;
- Capacité à accompagner les stagiaires dans leur projet professionnel.

Savoir-être :

- Sens de l'écoute, de la pédagogie et de la communication ;
- Rigueur, esprit d'initiative et sens de l'organisation ;
- Esprit d'équipe et disponibilité ;
- Attitude professionnelle et exemplarité.

Profil requis :

- Être titulaire d'un diplôme de Technicien Spécialisé ou Technicien en restauration, ou diplômes équivalents, **(Diplôme donnant accès à l'échelle 08 ou 09 de la Fonction Publique)** ;
- Justifier d'une expérience professionnelle cumulée de 3 années au moins en qualité de Maître d'hôtel dans un établissement de restauration classée ;
- Maîtriser parfaitement la langue française, la maîtrise de la langue anglaise est un atout ;
- Être âgé de moins de 40 ans à la date de la prise de service ;
- Être de nationalité Marocaine.

Dossier de candidature :

- Formulaire de candidature (F1) 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 (**Format PDF**) ;
- 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 en envoyant le dossier de candidature **sous format PDF** à l'offre sur le site : **<http://recrutement.ofppt.ma>** ;

Date limite de réception des candidatures est le 04 Septembre 2025 à minuit.

N.B : Tout dossier 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 du déroulement seront indiqués ultérieurement.

Affectation :

Les candidats retenus seront affectés en fonction du besoin et selon l'ordre de mérite.