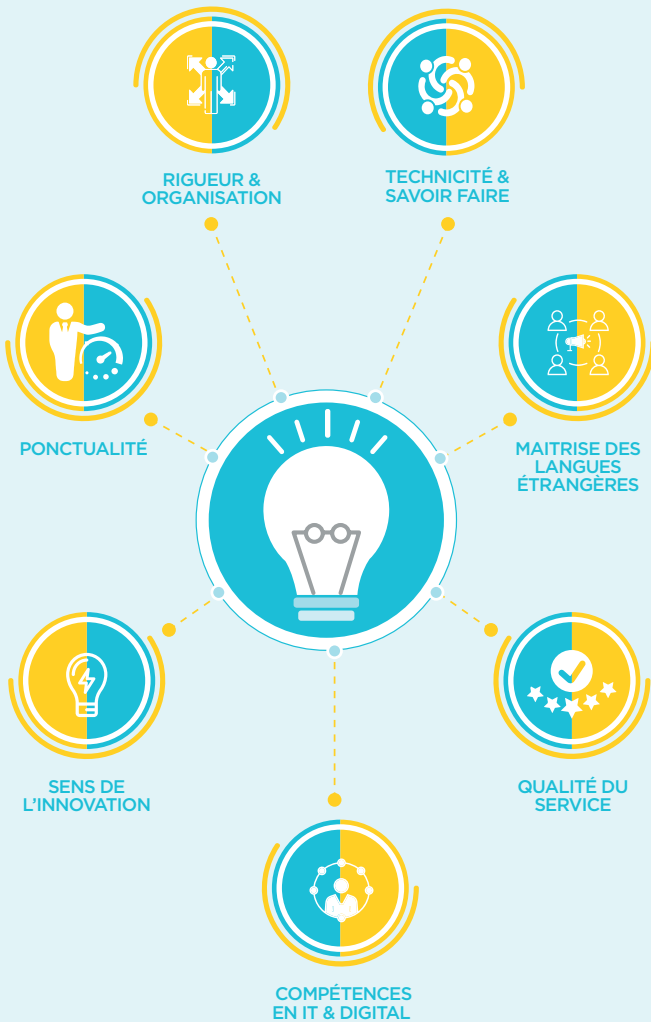
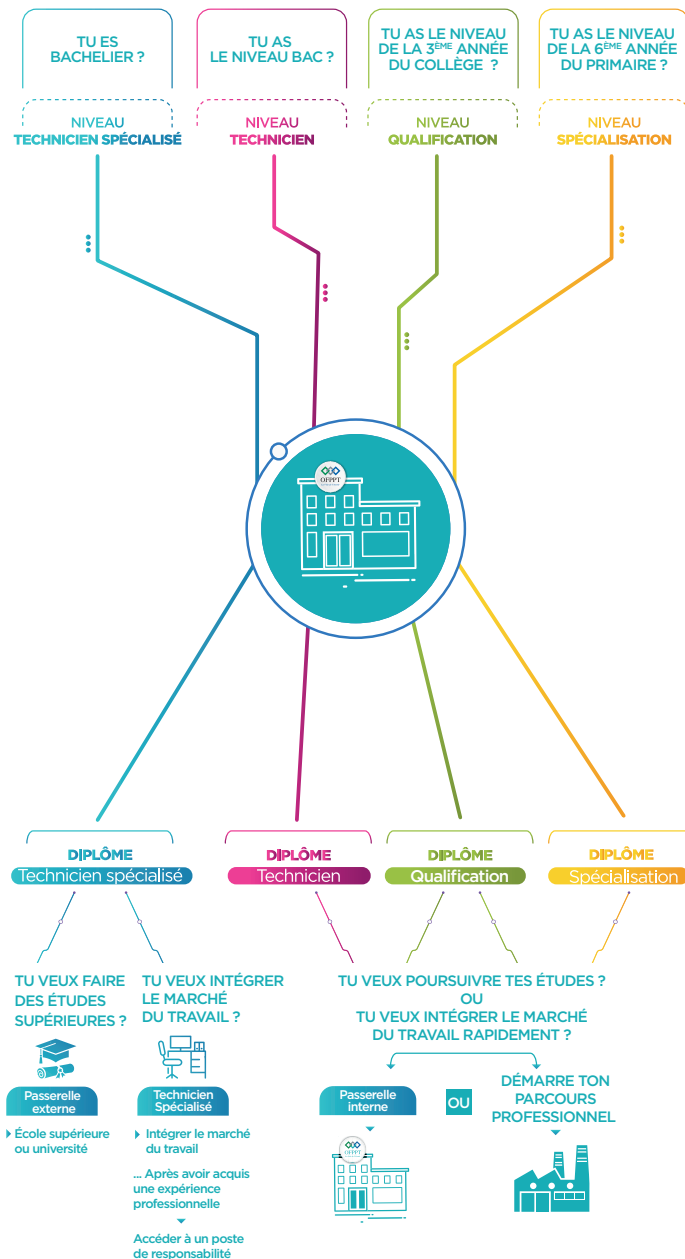




DÉCOUVREZ LES COMPÉTENCES LES PLUS RECHERCHÉES PAR LES EMPLOYEURS



DÉCOUVREZ LES PARCOURS DE FORMATION À L'OFPPT



GUIDE MÉTIERS



MÉTIERS DU TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION



Suivez-nous sur
www.ofppt.ma



SCAN ME

DÉCOUVREZ LE SECTEUR DU TOURISME-HÔTELLERIE- RESTAURATION AU MAROC

LE
MAROC,
1^{ère}

DESTINATION
TOURISTIQUE
DU CONTINENT
AFRICAIN EN 2019

NOMBRE D'EMPLOIS
CRÉÉS DURANT LES
10 DERNIÈRES ANNÉES

3 MILLIONS
DIRECTS ET INDIRECTS

+600.000
EMPLOIS DIRECTS

OBJECTIF D'EMPLOIS CIBLÉ À L'HORIZON 2024

3.5 MILLIONS DIRECTS ET INDIRECTS

+800.000 EMPLOIS DIRECTS

NOMBRE D'ENTREPRISES OPÉRANT
AU MAROC DANS CE SECTEUR

+50.000 ENTREPRISES

CONTRIBUTION
À HAUTEUR DE

11% DANS
LE PIB
NATIONAL

GRAND
POURVOYEUR

**DE DEVICES
ÉTRANGÈRES**



DÉCOUVREZ LES FORMATIONS AUX MÉTIERS DU TOURISME, DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

FORMATION DIPLOMANTE

TECHNICIEN SPÉCIALISÉ

Âge limite : 30 ans au maximum à la date de démarrage de la formation
Niveau scolaire minimum : être titulaire du baccalauréat



AGENCES DE VOYAGES

Le Technicien Spécialisé en Agence de Voyages a un rôle de conseil et de vente de produits touristiques en agence de voyages. Il doit s'adapter à une diversité d'entreprises et d'activités.



GESTION HÔTELIÈRE

Professionnel chargé de gérer les ressources humaines, matérielles, financières et informationnelles, de façon à satisfaire la clientèle tout en assurant la rentabilité de l'unité.



ANIMATION TOURISTIQUE

Professionnel chargé d'animer des spectacles (musique, danse, spectacles culturels, soirées à thème) et assurer le montage de décors, la création de costumes, les techniques de son et de lumières. Il réalise l'animation des jeux d'enfants ou d'adolescents, l'animation sportive ou l'animation ludique.



AGENCES DE VOYAGES

Professionnel chargé de gérer les ressources humaines, matérielles, financières et informationnelles, de façon à satisfaire la clientèle tout en assurant la rentabilité de l'unité.

Possibilité d'obtention d'une bourse d'étude pour les bacheliers sous réserve de l'acceptation du dossier.

TECHNICIEN

Âge limite : 30 ans au maximum à la date de démarrage de la formation
Niveau scolaire minimum : 2^e année du Baccalauréat



BOULANGERIE PÂTISSERIE

Professionnel chargé de choisir les matières premières et les techniques de confection des produits de boulangerie pâtisserie, les méthodes de travail adéquates, efficaces et sécuritaires. Il développe l'habitude de l'auto évaluation de ses produits, l'autonomie, le sens des responsabilités, la créativité et l'esthétique.



CUISINE

Professionnel chargé de préparer les menus, de faire respecter les normes d'hygiène et de propreté et de gérer la matière première destinée à la cuisine.



SERVICE DE RESTAURATION

Professionnel chargé de choisir les aliments et les techniques de préparation et de cuisson associées, il est responsable du bon fonctionnement du service dans la salle de restauration, il est placé sous les ordres du maître d'hôtel.

QUALIFICATION

Âge limite : 30 ans au maximum à la date de démarrage de la formation
Niveau scolaire minimum : 3^{ème} année de l'enseignement secondaire collégial



EMPLOYÉ(E) D'ETAGES

L'Employé(e) d'Etages doit maintenir dans un excellent état d'utilisation, pour les clients, les chambres, couloirs et autres annexes à l'étage dont il a la responsabilité, sur le plan du confort, de l'hygiène et de la décoration.



AGENT DE RESTAURATION

Professionnel chargé de l'accueil des clients dans un restaurant, un café ou un self-service. Il est capable d'assurer le service et de réaliser des préparations dans ce type de structure.

FORMATION QUALIFIANTE



BOUCHER

Le boucher désigne toute personne qui reçoit, désosse, transforme, emballe et fait la mise en vente des viandes. Il effectue en outre les préparations pour les ventes au comptoir, conseille la clientèle, participe à l'inventaire, entretient l'équipement et l'outillage de boucherie selon les normes d'hygiène et de sécurité et effectue des tâches connexes à son travail.



BOULANGERIE PÂTISSERIE

Le Boulanger Pâtissier choisit les matières premières et les techniques de confection des produits de boulangerie pâtisserie, les méthodes de travail adéquates, efficaces et sécuritaires, développe l'habitude de l'auto évaluation de ses produits, l'autonomie, le sens des responsabilités, la créativité et l'esthétique.



COMMIS DE CUISINE

Professionnel chargé de confectionner des préparations culinaires et des pâtisseries d'hôtel sous l'autorité d'un cuisinier confirmé.



COMMIS DE RESTAURATION

Professionnel chargé de réaliser correctement et avec des performances les tâches et les activités inhérentes à la fonction du service dans une salle de restauration.



EMPLOYÉ(E) D'ETAGES

Professionnel chargé de maintenir dans un excellent état d'utilisation, pour les clients, les chambres, couloirs et autres annexes à l'étage dont il a la responsabilité, sur le plan du confort, de l'hygiène et de la décoration.



GASTRONOMIE MAROCAINE

Professionnel chargé de confectionner des préparations culinaires et des pâtisseries traditionnelles Marocaines, de respecter et de faire respecter les normes d'hygiène, de propreté et de gérer les matières premières destinées à être transformées en cuisine.