

A group of approximately 15 people are posed for a group photo in front of a modern building with large glass doors. The group includes two men in white chef uniforms with tall hats, several men in business suits, and several women in professional attire, including a woman in a pink traditional Vietnamese dress (áo dài) on the far right. The scene is brightly lit by sunlight, creating strong shadows on the building's facade.

**Le Centre de Formation dans les
Métiers de l'Hôtellerie et du
Tourisme
Guich Loudaya**



ÉTABLISSEMENT FAISANT PARTIE D'UNE CHAÎNE D'INSTITUTS DE FORMATION DANS LE SECTEUR DE TOURISME MIS EN PLACE PAR L'OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET PROMOTION DU TRAVAIL OFPPT.

INAUGURÉ PAR SM LE ROI MOHAMED VI EN PRÉSENCE DE SON ILLUSTRE HÔTE SM LE ROI FILIPE VI D'ESPAGNE LE 15 JUILLET 2014

FRUIT D'UNE COLLABORATION ENTRE L'OFPPT ET LA FONDATION MOHAMMED V POUR LA SOLIDARITÉ



- Doter les opérateurs touristiques de la région en ressources humaines qualifiées

T

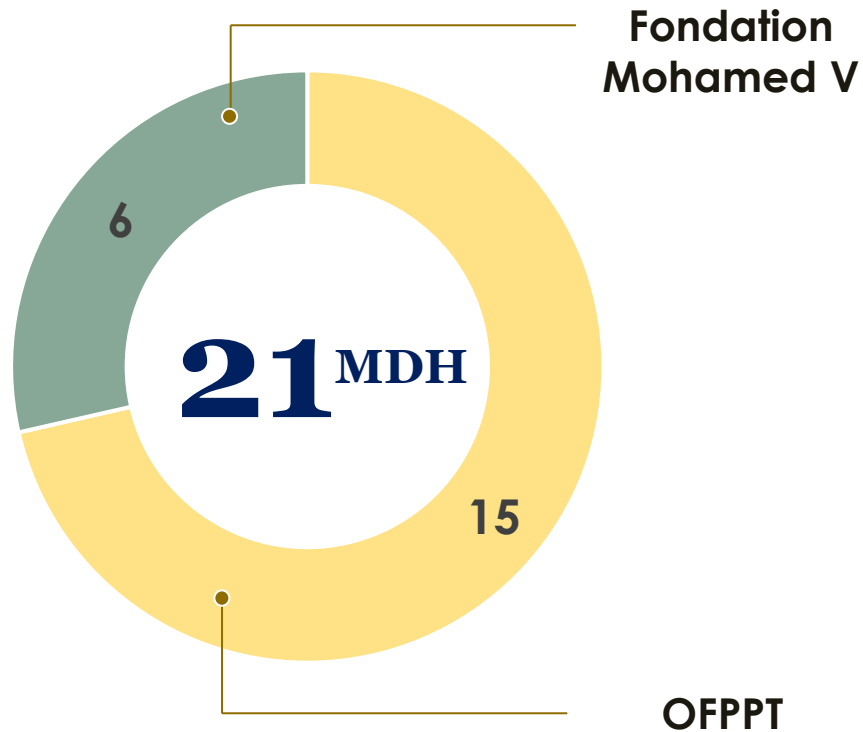
- Multiplier et diversifier les alternatives de formations

2

- Développer la formation continue dans le secteur et dans la région

3

Financement du projet

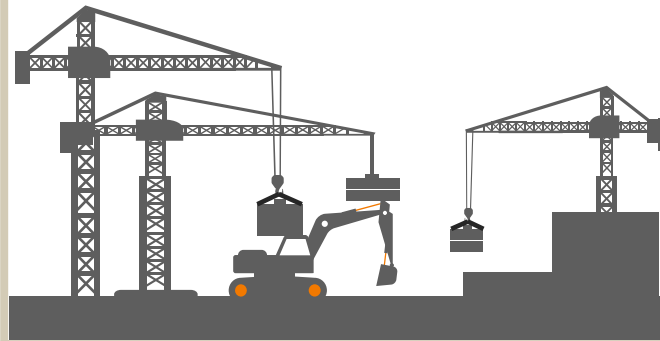


ETUDES ET CONSTRUCTION

12,5 MDH

LES EQUIPEMENT

8,5 MDH



SUPERFICIE DU TERRAIN

3 800 M²

SUPERFICIE COUVERTE

2 700 M²





21

formateurs permanents

09

formateurs vacataires





Cuisine centrale de perfectionnement

Locaux de prétraitement culinaire

Boucherie, Poissonnerie, Laboratoire Pâtisserie

Laboratoire confiserie Chocolaterie

Un magasin avec 2 chambres froides annexes

Salon Marocain, Restaurant d'Application et buffet

Réception d'Hôtel, Business Center

Chambres pédagogiques : type hôtel et Suite pédagogique

Une buanderie pour traitement du linge

Salles de Cours

Salle d'informatique

Salle d'Agence de voyages

Salle de langues : Anglais

Salle de langues : Français

Salle des Formateurs

Unité de Ressources Didactiques

Salle de Réunion



QUALIFICATION	Employés d'étages
	Agent de Restauration
TECHNICIENS	Arts Culinaires
	Art Culinaire Option Cuisine Gastronomique
	Art Culinaire Option Pâtisserie et Chocolaterie
	Service de Restaurant "Arts de table"
TECHNICIENS SPÉCIALISÉE	Management Touristique
	Management Touristique Option Organisateur d'événements
	Management Touristique Option E Travel Agency
	Management Hôtelier
	Management Hôtelier Option Hébergement Réception
	Management Touristique Option Gestion Hôtelière
Formation Qualifiante	VET BY EHL Administration Hôtelière
	VET BY EHL Arts Culinaires
	VET BY EHL Food & Beverage
	VET BY EHL Hébergement
	Gouvernante des hébergements des œuvres sociales

Le Programme VET by EHL est une initiative collaborative entre l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT) et l'École Hôtelière de Lausanne (EHL). Il vise à offrir une formation professionnelle de haute qualité dans le secteur de l'hôtellerie, afin de répondre aux besoins du marché du travail et de promouvoir l'excellence dans ce domaine.



Objectifs du Programme VET by EHL



Offrir une formation de standard international pour améliorer les compétences des professionnels de l'hôtellerie.

Promouvoir l'excellence et la qualité des services dans le secteur de l'hôtellerie.

Adapter les compétences des apprenants aux exigences du marché du travail.

Contenu de la Formation

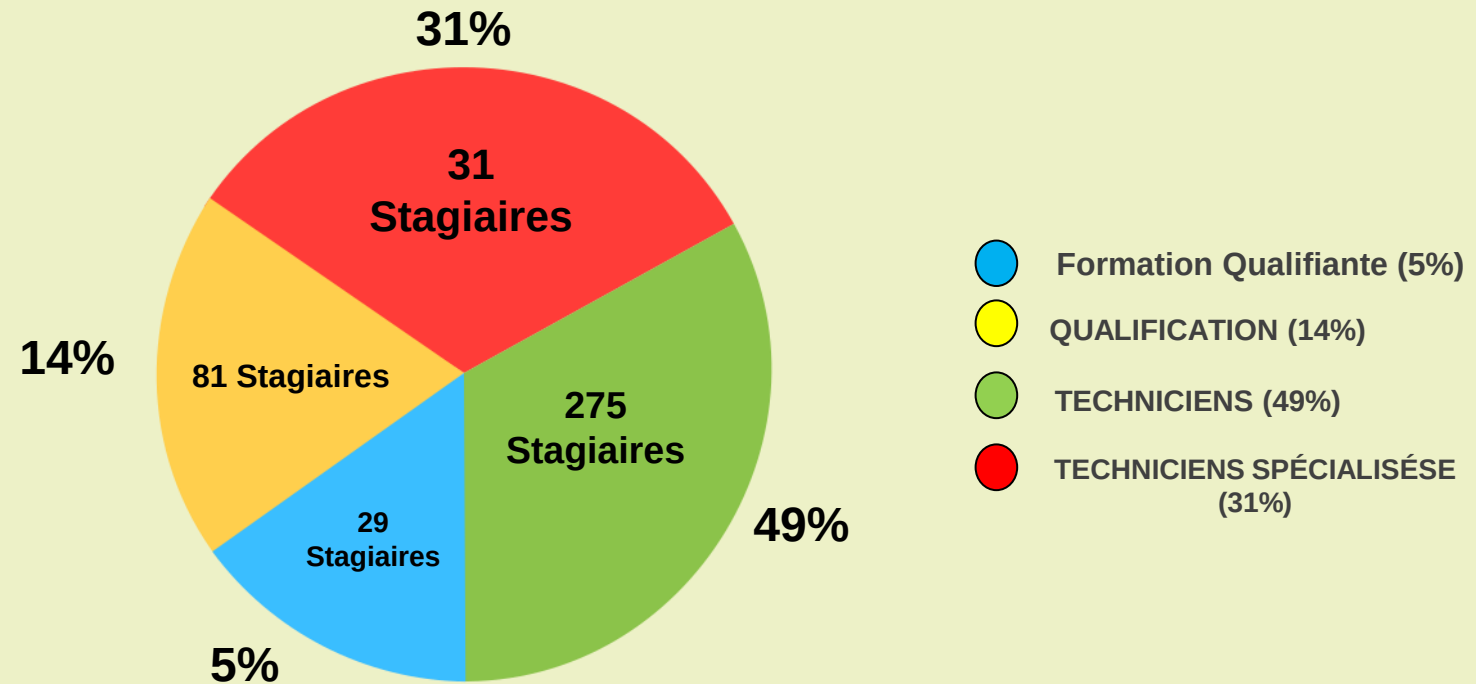
- Cours théoriques sur la gestion hôtelière.
- Formation pratique pour développer des compétences opérationnelles.
- Ateliers et séminaires pour renforcer les connaissances spécifiques.
- Stages professionnels pour une expérience réelle dans le secteur.

Avantages pour les Participants

- Acquisition de compétences internationalement reconnues.
- Accès à un réseau professionnel mondial grâce à l'EHL.
- Amélioration des perspectives de carrière dans l'hôtellerie.
- Opportunité d'apprentissage avec des experts de l'EHL.

Impact Attendu

- Renforcement des capacités des professionnels de l'hôtellerie.
- Amélioration de la qualité des services dans les hôtels au Maroc.
- Accroissement de l'attractivité du secteur hôtelier marocain à l'international.



Total de : 562 Stagiaires

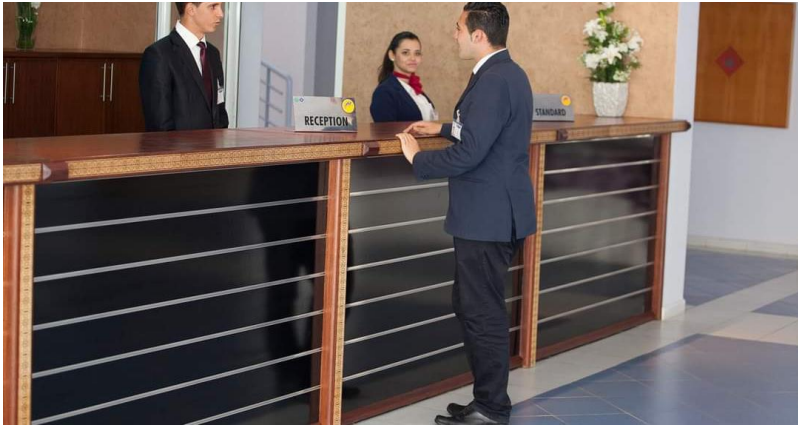
Inauguré par Sa Majesté le Roi Mohammed VI que Dieu l'assiste et son illustre hôte le Roi d'Espagne Filipe VI.

- Le premier établissement public de formation professionnelle à enseigner 5 langues étrangères : Français, Anglais, Espagnol, Russe et mandarin.
- Etablissement ayant abrité plusieurs manifestations à l'échelon national et international, telle que la réunion de l'Alliance Africaine.
- Plusieurs personnalités du monde de l'art culinaire ont rendu visite à l'établissement, comme :
 - M. Guillaume GOMEZ, Chef des cuisines de l'Elysée.
 - Mme Khadija BENSDIRA, Ambassadrice de la cuisine marocaine M. Kamal RAHAL, Président de la FMAC.



- Participation des stagiaires à l'organisation de plusieurs événements en collaboration avec les professionnels et les fédérations :
 - La coupe du Monde des clubs
 - Le Meeting International Mohammed VI d'Athlétisme
 - La réalisation du gâteau d'anniversaire de son Altesse Royal le Prince Moulay Hassan





Le Centre de Formation dans les Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme

Guich Loudaya



Le Centre de Formation dans les Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme

Guich Loudaya





**Le Centre de Formation dans
les Métiers de l'Hôtellerie et
du Tourisme**

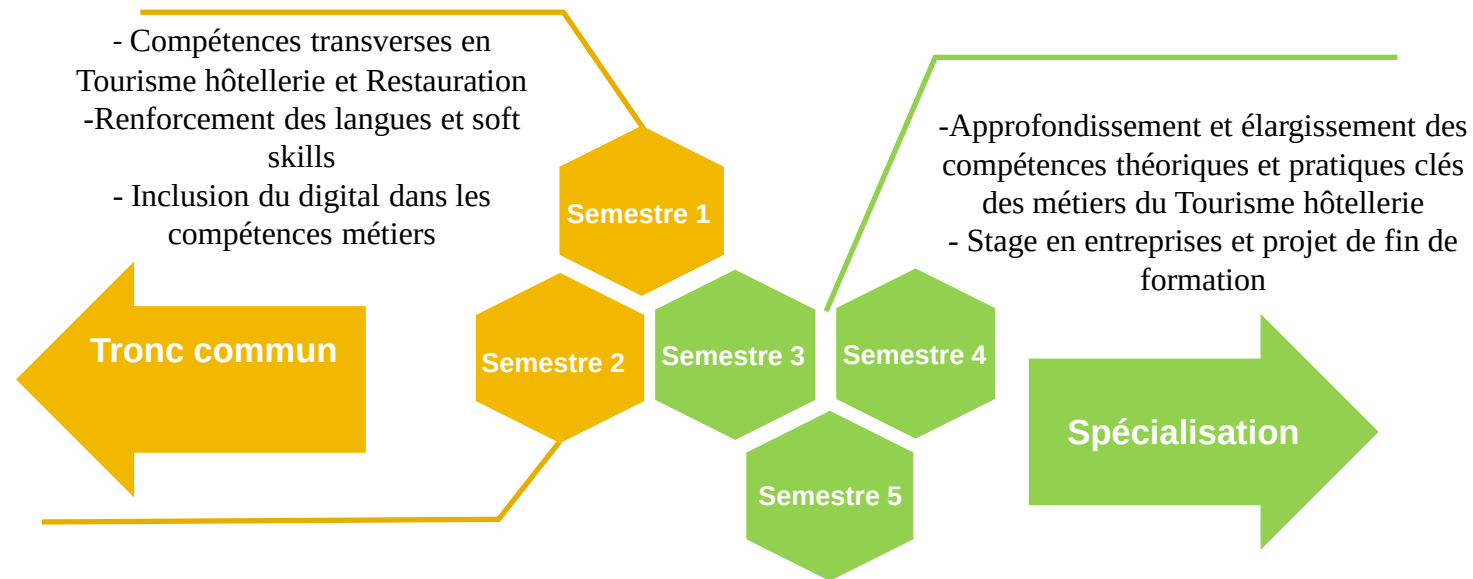
**JOURNEE HSBM UM6P BEN
GUERIR**

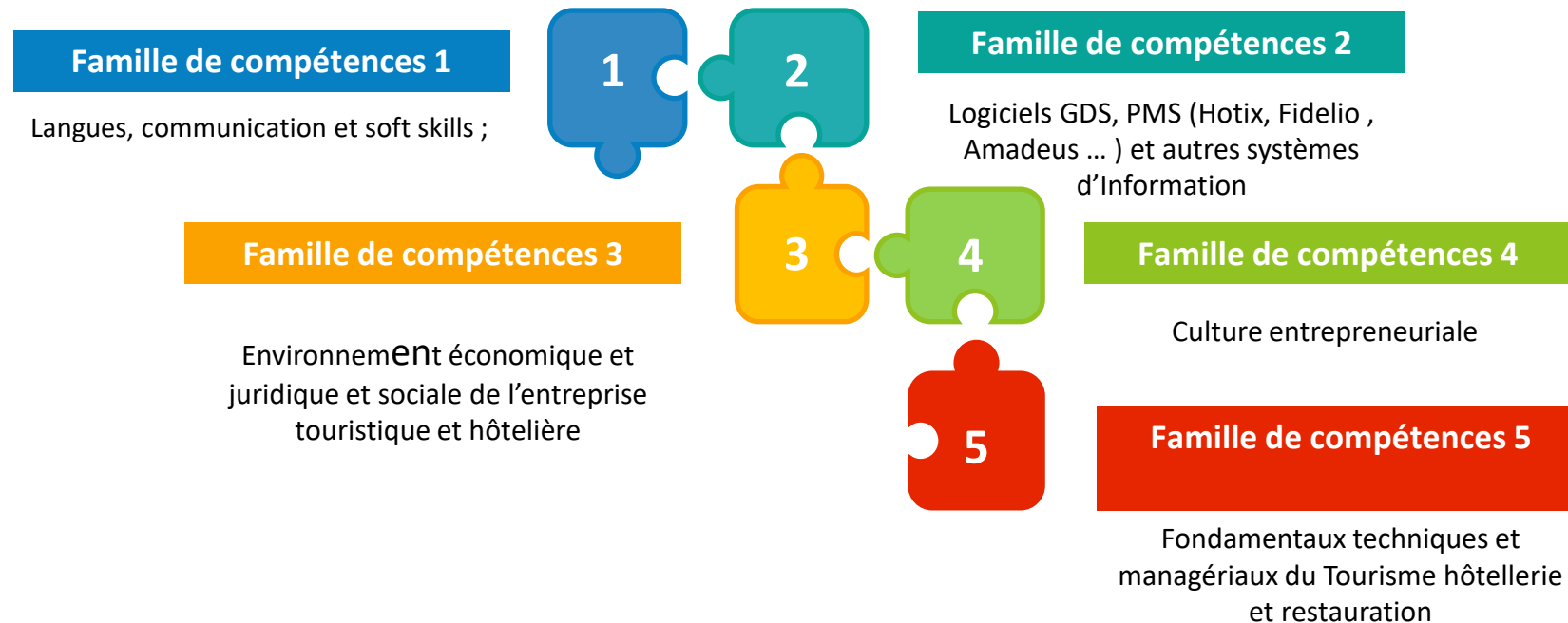




Filières	Options	Niveau
1 ^{er} Tronc commun : Management hôtelier	Gouvernante	Technicien Spécialisé
	Majordome	
	Responsable Instituts de beauté et centre de bien être	
	Gestion hôtelière	
	Hébergement et Réception	
2 ^{ème} Tronc commun : Management Touristique	Animation touristique	
	E-travel agency	
	Organisateurs d'évènements	
	Management des destinations durables	
3 ^{ème} Tronc commun : Arts culinaires	Cuisine Marocaine	Technicien
	Cuisine Gastronomique	
	Pâtisserie-Chocolaterie	
Service de Restaurant "Arts de table"		Qualification
Employée d'étage		
Agent de Restauration		
Yield manager		Formation Qualifiante
Boucher		
Commis de Restaurant		
Commis de Cuisine		

Les cursus de formation pour l'obtention du diplôme du niveau Technicien Spécialisé (TS) ou du niveau Technicien (T) dans le secteur Tourisme Hôtellerie Restauration seront organisés en deux cycles : Tronc commun et spécialisation. Ils s'étalent sur 5 semestres et chaque semestre compte environ 450 heures.





Programmes Spécifiques

Cap Excellence	• Gouvernance en cogestion pour douze établissements sectoriels
Formation de Middle Managers	• Formation de 9 000 cadres en gestion intermédiaire d'ici 2026 • 2 000 formations débutant en 2023
Formation Continue d'Excellence	• Développement et mise en place d'une offre de formation continue avec des standards d'excellence

Importance du Secteur du Tourisme

Génère 5%
des emplois
au Maroc

Génère 10%
des emplois
mondiaux

Formation et
renforcement du capital
humain : Un des six
leviers stratégiques de
la feuille de route du
tourisme

Préparation
pour la coupe
du monde 2030

Objectifs et Partenariats

- **Objectif Principal** : Améliorer la qualité des services touristiques marocains pour atteindre les standards internationaux.
- **Partenaires** :
 - Ministère du Tourisme, de l'Artisanat et de l'Economie sociale et solidaire
 - OFPPT
 - CNT

Objectifs Spécifiques

Attirer 17,5 millions de touristes d'ici 2026

Créer 200 000 emplois directs



OFPPPT