



# DÉCOUVREZ LE SECTEUR DU TOURISME-HÔTELLERIE- RESTAURATION AU MAROC

LE MAROC,  
**1<sup>ère</sup>**  
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

**+500.000** ENTREPRISES

CONTRIBUTION  
À HAUTEUR DE

**11%** DANS  
LE PIB  
NATIONAL

GRAND POURVOYEUR

**DE DEVICES  
ÉTRANGÈRES**



## DÉCOUVREZ LES COMPÉTENCES LES PLUS RECHERCHÉES PAR LES EMPLOYEURS



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



### FORMATION DIPLÔMANTE

#### TECHNICIEN SPÉCIALISÉ

Âge limite : 30 ans au maximum à la date de démarrage de la formation (33 ans au maximum pour les bénéficiaires du système des passerelles)  
Niveau scolaire minimum : Être titulaire du baccalauréat

##### MANAGEMENT TOURISTIQUE



###### OPTION : ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS

Il se charge de la conception, les préparatifs et l'organisation matérielle et logistique d'événements professionnels, artistiques ou sportifs dans le cadre de prestations de service à des particuliers ou des professionnels (mariage, réception, séminaires, congrès, inauguration, festivals ...).



###### OPTION : MANAGEMENT DES DESTINATIONS DURABLES

Il intègre l'ensemble de connaissances et des pratiques permettant la compréhension et l'établissement de stratégies relatives à la gestion durable d'une destination touristique. Il participe au développement du territoire en facilitant la mise en œuvre de projets d'amélioration qualitative et quantitative de l'offre touristique intégrant l'identité et les ressources de ce territoire.

##### MANAGEMENT HÔTELIER



###### OPTION : HÉBERGEMENT RÉCEPTION

Il a pour mission d'établir des relations professionnelles avec la clientèle, d'encadrer l'équipe hébergement, vendre le produit et le service de l'hôtel, prendre les décisions dans les cas d'ambiguïtés, tout en assurant le suivi et le bon déroulement des tâches du service d'hébergement avant, pendant et après le séjour des clients.



###### OPTION : MAJORDOME

Professionnel au service des clients de l'hôtel, disponible 24h/7j, il veille à mettre en place les moyens nécessaires afin de les faire sentir comme chez eux, par exemple : trouver un restaurant, une tenue de soirée, réserver une limousine, un tour en hélicoptère, ou même un dîner aux chandelles ...



###### OPTION : RESPONSABLE D'INSTITUTS DE BIEN-ÊTRE ET DE BEAUTÉ

Chef d'entreprise qui gère une équipe d'esthéticiennes-cosméticiennes, organise et planifie l'activité, procède au recrutement et au remplacement en cas de besoin et veille à la qualité des soins, au respect des règles d'hygiène. Il établit une politique commerciale attractive pour développer et fidéliser sa clientèle.

Possibilité d'obtention d'une bourse d'études 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 (33 ans au maximum pour les bénéficiaires du système des passerelles)  
Niveau scolaire minimum : 2<sup>e</sup> année du Baccalauréat

##### ARTS CULINAIRES



###### OPTION : CUISINE MAROCAINE

Il pourra effectuer son travail au sein d'établissements touristiques ou hôteliers abritant des restaurants marocains, qui vendent des productions culinaires traditionnelles et typiquement marocaines distribuées aux tables, en libre-service ou par livraison.



###### OPTION : CUISINE GASTRONOMIQUE

Il sera appelé à préparer des mets gastronomiques avec des produits haut de gamme et ce tant par rapport au goût, à la présentation qu'au mariage des saveurs. Il sera appelé à réaliser des préparations culinaires qui mettent en évidence les techniques de production culinaires propres au Maroc et à l'international.



###### OPTION : PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

Chargé de choisir les matières premières et les techniques de confection des produits de la pâtisserie-chocolaterie. Il développe l'habitude de l'auto-évaluation de ces produits, l'autonomie, le sens des responsabilités, la créativité et l'esthétique.

##### SERVICE DE RESTAURATION ARTS DE TABLE



Professionnel possédant une formation solide, à la fois théorique et pratique. Il choisit les aliments et les techniques de préparation et de cuisson associées, il est responsable du bon fonctionnement du service dans la salle de restauration et placé sous les ordres du maître d'hôtel.



### FORMATION QUALIFIANTE



#### YIELD MANAGER

Il élabore les stratégies tarifaires variables afin d'anticiper et influencer le comportement du consommateur. Il s'étend à de nombreux autres domaines dont : la location de voitures, les centres de soins de beauté et Thalassothérapie, la restauration, les clubs de golf, les casinos, etc.

