



DÉCOUVREZ LES CITÉS DES MÉTIERS ET DES COMPÉTENCES

12 CMC
au niveau national

34 000
Places pédagogiques/an



13 secteurs

dont 4 nouveaux



Santé



Pêche



Artisanat



Agriculture

**Une formation intelligente
pour les nouvelles générations**



Nouvelles méthodes
pédagogiques plus
participatives et
axées sur l'apprenant



Centre de langues
& soft skills

30%

du programme dédié aux
Compétences Transversales



Internat
Espaces de
vie & terrains
de sport



Médiathèque &
career center

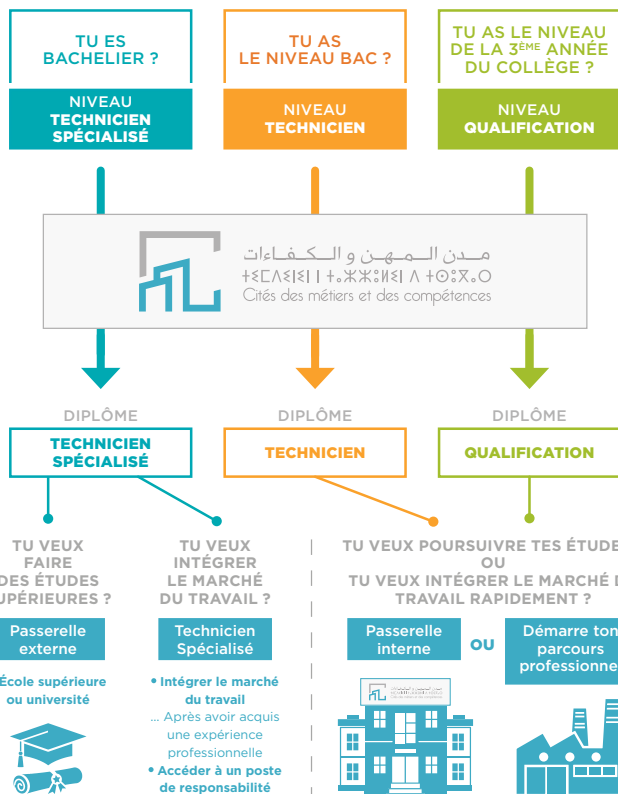


Espace
d'innovation



DÉCOUVREZ LES PARCOURS DE FORMATION À LA CMC

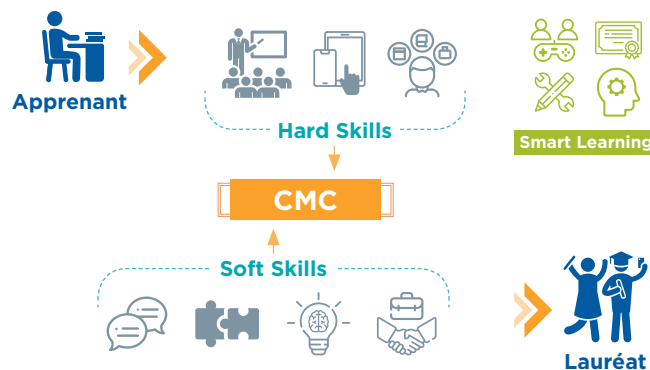
FORMATION DIPLÔMANTE



FORMATION QUALIFIANTE

Formation de courte durée de 3 à 9 mois

LA CMC EST UNE RÉELLE SKILLS FACTORY



مدن المهن والكفاءات
+٩٢٨٤١٤١١ +٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
Cités des Métiers et des Compétences

**PÔLE
MÉTIER**



**PÔLE
AGRO-INDUSTRIE**



DÉCOUVREZ LE SECTEUR DE L'AGRO-INDUSTRIE AU MAROC

 **+150.000**
POSTES D'EMPLOIS

NOMBRE D'ENTREPRISES
OPÉRANT DANS LE SECTEUR :

 **+2.000**

CA **107** MD
DHS

 **8%**
AU PIB NATIONAL

 **40%**
DU PIB INDUSTRIEL

 **21%**
DES EXPORTATIONS
DU ROYAUME



DÉCOUVREZ LES FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'AGRO-INDUSTRIE



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 technique ou scientifique.

TECHNOLOGIE DES ALIMENTS OPTION FABRICATION

Ce profile est chargé de la gestion et de l'animation d'un atelier de production dans le cadre des directives (quotidiennes, hebdomadaires) données par son supérieur hiérarchique, et des orientations de l'entreprise.

TECHNOLOGIE DES ALIMENTS OPTION HYGIÈNE ET QUALITÉ

Ce profile est chargé de vérifier et certifier si un aliment destiné à la consommation, présente toutes les garanties nécessaires sur le plan qualitatif et hygiénique, de la conception jusqu'au produit fini.

TRANSFORMATION ET VALORISATION DES PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

Ce profile est chargé de la mise en œuvre et la conduite du processus de production. Sa mission consiste à assurer les opérations de production des plantes aromatiques et médicinales, extraction des huiles essentielles, et superviser le travail des opérateurs en charge du fonctionnement de la chaîne de valorisation des PAM.

QUALIFICATION

Âge limite : 30 ans au maximum à la date de démarrage de la formation (32 ans au maximum pour les bénéficiaires du système des passerelles)

Niveau scolaire minimum : 3^{ème} année de l'enseignement collégial

PRÉPARATEUR DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Il a comme fonction la manutention, la réception, le triage des produits par espèces et la préparation des poissons pour congélation, la mise en conserve, la mise en semi-conserve, la transformation en farine, etc. Il participe aux opérations d'emballage, de stockage et d'expédition des produits finis.



FORMATION QUALIFIANTE

FORMATION DE COURTE DURÉE DE 3 À 9 MOIS

TRANSFORMATION ET VALORISATION DES PRODUITS DE TERROIR

La diversité des écosystèmes écologiques du Maroc fait du pays un véritable réservoir de produits de terroir dont plusieurs sont endémiques. L'huile d'argan, les truffes du désert, l'eau de fleur d'oranger, le fromage de chèvre, les figues de Taounate, le miel, Amlou, le safran, les dattes, le henné et l'eau de rose : tous ces produits constituent une source de revenus aux populations locales des zones éloignées.



DÉCOUVREZ LES COMPÉTENCES LES PLUS RECHERCHÉES PAR LES EMPLOYEURS

CAPACITÉS D'ANALYSE
ET DE SYNTHÈSE



SENS DES
RESPONSABILITÉS



CAPACITÉS
D'ANTICIPATION
ET DE PRÉVENTION
DES RISQUES



SENS DE
L'ORGANISATION



SENS DU
RELATIONNEL ET
ESPRIT D'ÉQUIPE