



DÉCOUVREZ LES CITÉS DES MÉTIERS ET DES COMPÉTENCES

12 CMC
au niveau national

34 000
Places pédagogiques/an

13 secteurs

dont 4 nouveaux



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

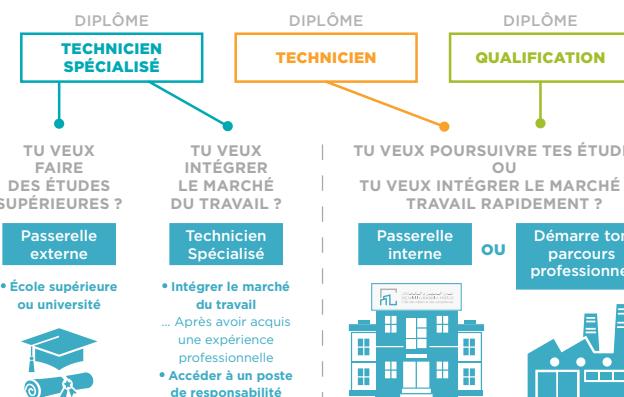


Espace d'innovation



DÉCOUVREZ LES PARCOURS DE FORMATION À LA CMC

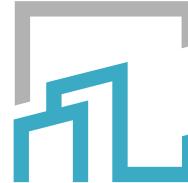
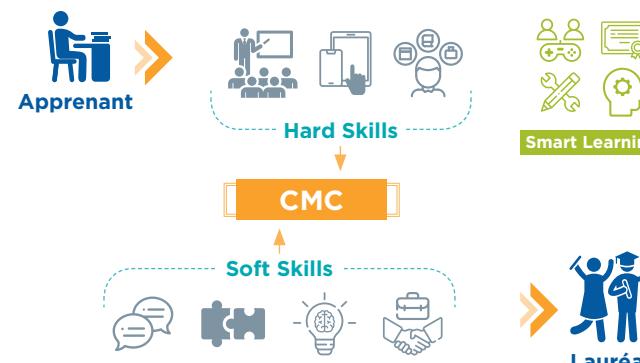
FORMATION DIPLOMANTE



FORMATION QUALIFIANTE

Formation de courte durée de 3 à 9 mois

LA CMC EST UNE RÉELLE SKILLS FACTORY



مدن المهن والكفاءات
+٤٣٨٤٦١١٢٠٣٩٥
Cités des Métiers et des Compétences

PÔLE MÉTIERS



PÔLE TOURISME ET HÔTELLERIE ET RESTAURATION



Lauréat

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

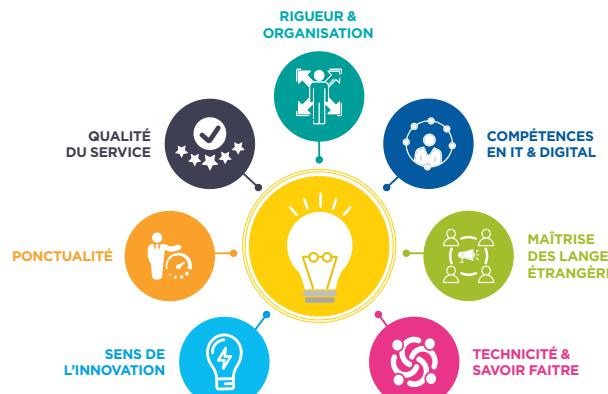
+500.000 ENTREPRISES

CONTRIBUTION
À HAUTEUR DE

11% DANS
LE PIB
NATIONAL

GRAND POURVOEUR
DE DEVISES
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 DIPLOMANTE

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 : E-TRAVEL AGENCY

Il communique avec les clients via des outils digitaux et essaie de répondre à leurs attentes. Il propose différentes solutions, prépare les devis et se charge ensuite des réservations. Il peut également réserver les déplacements, l'hébergement et autres services accessoires.



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.



OPTION : ANIMATION TOURISTIQUE

Il anime des spectacles, assure le montage des décors, la création de costumes, les techniques de son et de lumières et réalise également l'animation des jeux d'enfants ou d'adolescents, l'animation sportive ou l'animation ludique. Il assure également la gestion des ressources humaines et matérielles du secteur d'animation d'un établissement touristique.

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 : 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.



OPTION : GESTION HÔTELIERE

Le Gestionnaire en Hôtellerie est appelé à gérer les ressources humaines, matérielles, financières et informationnelles, de façon à satisfaire la clientèle tout en assurant la rentabilité de l'unité.



OPTION : GOVERNANTE

Elle contrôle le travail des femmes de chambre, vérifie la propreté des chambres et des couloirs, prend en charge la gestion du service d'étages, établit le planning de travail, vérifie le bon fonctionnement des installations sanitaires et électriques.

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^e 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.

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^e année de l'enseignement secondaire collégial

AGENT DE RESTAURATION

Il se charge de l'accueil des clients dans un restaurant, un bar ou un self service. Il est capable d'assurer le service et de réaliser des préparations dans ce type de structure.

HOUSEKEEPING

Il 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.

FORMATION QUALIFIANTE

YIELD MANAGER

Il élaboré 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.