



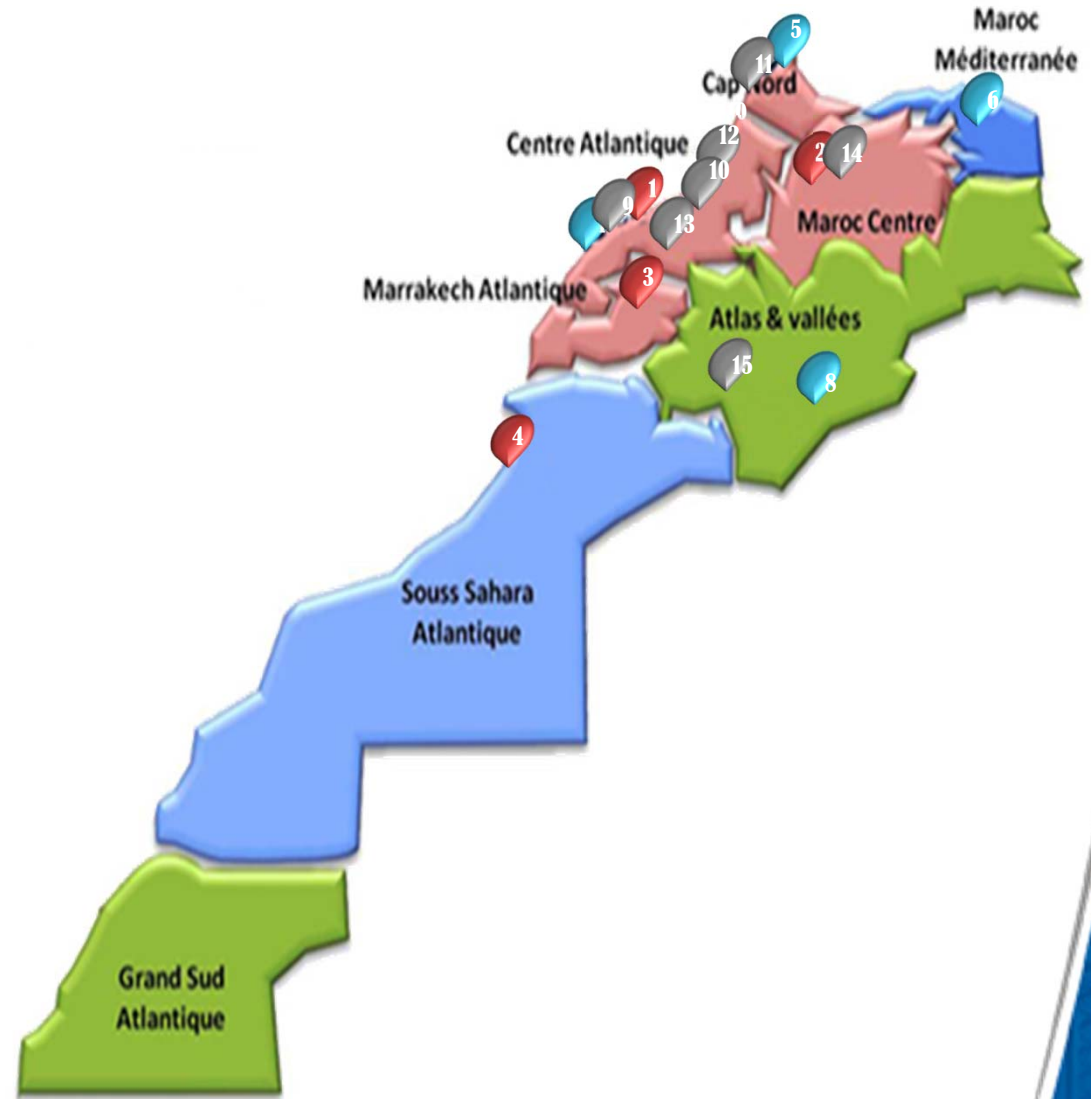
# **PRÉSENTATION DU PLAN D'ÉLARGISSEMENT EN APC DANS LE SECTEUR DU TOURISME**

---

**AVRIL 2016**

## Appui aux EFHT

- |                             |    |                   |
|-----------------------------|----|-------------------|
| 1 <sup>ère</sup><br>tranche | 1  | ISTAHT Mohammedia |
|                             | 2  | ITHT Fès Anas     |
|                             | 3  | ISTAHT Marrakech  |
|                             | 4  | ISTAHT Agadir     |
| 2 <sup>e</sup><br>tranche   | 5  | ITHT Tanger       |
|                             | 6  | ITHT Saidia       |
|                             | 7  | ITHT El Jadida    |
|                             | 8  | ISTAHT Ouarzazate |
|                             | 9  | CQPHT Casablanca  |
| 3 <sup>e</sup><br>tranche   | 10 | CQPHT Touarga     |
|                             | 11 | CQPHT Assilah     |
|                             | 12 | ITHT Salé         |
|                             | 13 | CQPHT Benslimane  |
|                             | 14 | ITHT Fès Atlas    |
|                             | 15 | ITHT Erfoud       |



# LE CONTRAT RH DU MINISTÈRE DU TOURISME 2014-2020

---

Le C-RH 2014-2020 est le résultat d'une démarche basée sur des engagements quantitatifs et qualitatifs entre les différents partenaires professionnels et institutionnels.

## *Il vise à :*

- Formaliser une stratégie globale et commune pour accompagner la création d'emplois
- Fédérer l'ensemble des intervenants et mobiliser toutes les initiatives autour d'objets communs en responsabilisant chaque acteur sur des engagements précis, assortis des moyens nécessaires
- Mettre en place un système de gouvernance pour le pilotage et le suivi de la mise en œuvre du contrat programme

Axe 1 : Formation professionnelle et supérieure en Hôtellerie et Tourisme :  
130 000 lauréats à l'horizon 2020

Axe 2 : Création d'un baccalauréat professionnel en Hôtellerie et Tourisme

**Axe 3 : Label d'excellence**

Axe 4 : Emergence de 24 centres de formation professionnelle  
d'excellence (MT : 8, OFPPT : 12 et Privé : 4)

Axe 5 : Développement de la Formation par apprentissage

Axe 6 : Appui à l'orientation et à l'insertion des lauréats

Axe 7 : Formation continue du personnel du secteur

Axe 8 : Amélioration de l'attractivité du secteur

Axe 9 : Développement des outils de pilotage Formation/Emploi pour le  
secteur du tourisme

Axe 10 : Création d'une Ecole Supérieure en Management Hôtelier et  
Touristique

# OBJECTIF DU LABEL D'EXCELLENCE

---



Valoriser les EFHT  
qui offrent une  
formation de qualité  
et à fort potentiel  
d'insertion  
professionnelle



Développer chez les  
EFHT les capacités  
d'innovation et  
d'amélioration  
continue de leur  
formation

Le Label excellence est une marque qui gratifie les établissements de formation hôtelière et touristique publiques et privés qui répondent à des critères et à des niveaux de performance définis dans un référentiel d'excellence, à savoir :

1. Gouvernance et organisation
2. Planification et stratégie
3. Attractivité de l'offre de formation
4. Pré-requis pour l'accès à la formation
5. **Pertinence de l'offre de formation**
6. Qualité de gestion de la formation/stages
7. Procédures et applicatifs de gestion
8. Ressources humaines
9. Infrastructures
10. Equipements
11. Ouverture sur l'environnement
12. Responsabilité sociale et environnementale
13. Insertion et gestion de carrière

## 5. PERTINENCE DE L'OFFRE DE FORMATION UN DES CRITÈRES DE LABEL D'EXCELLENCE

### Axes

- **Programmes de formation développés selon l'APC**
- Langues étrangères
- Modules soft skills (Développement personnel, Communication, entrepreneuriat...)
- Module «développement durable»
- Auto-évaluation des programmes de formation
- Enquêtes de satisfaction des professionnels, des stagiaires et des parents

### Indicateurs

- Programmes élaborés selon l'APC
- Nombre de langues étrangères
- Nombre de modules en soft skills
- Module développement durable
- Taux de satisfaction des professionnels, des stagiaires et des parents

## Appui à la DRF et aux EFHT

- Élaboration et implantation des programmes « Cuisine » et « Service de Restauration » selon l'APC à l'ISTAHT de Marrakech en 2003-2009
- Révision des deux programmes en 2013-2014
- Élargissement de l'APC auprès de 3 établissements en 2015-2016 : Mohammedia, Fès Anas, Agadir
  - ✓ Audit (RH – Aménagements et équipements – Gestion)
  - ✓ Plan d'implantation des programmes
  - ✓ Formation/action à la gestion et à la pédagogie selon l'APC



- Déploiement du nouveau guide de gestion APC
- Appui à l'élaboration du projet d'établissement dans les EFHT
- Tous les programmes des EFHT sont dispensés selon l'APC

## Appui à la DRF et aux EFHT

- Constitution d'une cellule ressources (Central et EFHT) pour la généralisation de l'APC auprès des 15 EFHT
- Formation/action de la cellule ressource : gestion / pédagogie / élaboration de programmes APC
- Réalisation du portrait de secteur du Tourisme
- Révision de 4 programmes (Gastronomie marocaine, Art culinaire & Art de la table, Pâtisserie et Réception d'hôtel) selon le nouveau cadre méthodologique 2015



**MERCI DE VOTRE ATTENTION**