**DIPLOME MAROCAIN DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES**

**EN TOURISME ET HÖTELLERIE**

OBJECTIS ET EMPLOIS VISES

Le diplôme de Compétences Professionnelles en Tourisme et Hôtellerie prépare à des fonctions de conception et de vente de produits touristiques et de préparation de gestion dans le domaine d’événementiel et de congrès.

Le diplôme Marocain de Compétences Professionnelles en Tourisme et Hôtellerie permet aux lauréats d’acquérir les savoirs et savoir-faire indispensables à l’intégration de la formation préparant .au Diplôme Marocain d’Etudes Supérieures en Tourisme et Hôtellerie (DMESTH).

CONDITIONS D’ADMISSION

La formation est destinée aux lauréats justifiant de BAC + 2 et aux techniciens en hôtellerie restauration ayant justifié une expérience e professionnelle d’au moins deux ans et qui sont titulaire d’une carte de la CNSS.

Cible : la formation est destinée surtout aux professionnels :en exercice et qui souhaitent améliorer leur carrière pour accéder à des postes de manager dans l’entreprise hôtelière et/ou de restauration ou d’agence de voyages..

Durée de la formation : la formation est concentrée sur une année universitaire allant de novembre à juin y compris les stages.

Lieu de la Formation : Exemple : Chambre régionale du Commerce et de l’Industrie et de Services Tanger Tétouan Al Hoceima

Responsable de la formation : ……………….., Coordinateur…………………………

Contact : ……………………….et …… …………………………. Tél…… ………..

Frais de la formation : tous les modules avec encadrement de stage et de rapport coute …………….. payable en une seule fois ou par trois tranches, à condition de payer la dernière tranche avant les examens.

**Liste des unités capitalisables (modules) :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modules** | **Contenus** | **Nbre/h T 1** | **Nbre /h t2** | **Nbre/h total** |
| **M 1** | **Le Maroc une géographie et une histoire :**   * Circuits touristiques * Notions de l’histoire de l’art * Les villes impériales | **40** | **40** | **80** |
| **M2** | **Langues et communication :**   * Anglais professionnel * Outils de Communication * Rôle et fonctions de la communication * Communication professionnelle | **40** | **40** | **80** |
| **M3** | **Outils et environnement de l’entreprise** :   * Fonctions et organisation des entreprises hôtelières et touristiques * Système d’information comptable et fiscal des organisations commerciales | **50** | **50** | **100** |
| **M4** | **Outils de développement personnel et professionnel**   * Attitudes orientées clients * Etablir ses objectifs * Gérer le temps * Gestion du stress * Règles de bonnes manières * Notions de déontologie profess**.** | **30** | **30** | **60** |
| **M5** | **Approches du marché touristiques :**   * Connaissance du marché * Marketing et promotion des produits et de prestations de service | **30** | **30** | **60** |
| **M6** | **Approches de Management des services hôteliers :**   * Gestion de l’hébergement * gestion de la restauration * Outils de contrôle des coûts * Audit * Techniques de l’accueil hôtelier | **80** | **80** | **160** |
| **M 7** | **Gestion et audit qualité**   * Définition, objectifs et approches * Outils de la qualité * Rôle de l’audit * Outils de l’audit * Suivi qualité | **20** | **20** | **40** |
| **Total heures** |  |  |  | **660h estimées** |

Le stage suivi d’un rapport est obligatoire. La formation est sanctionnée par un examen avec attribution de diplôme (DMCPTH)