

Présentation de l'auteur

Salah Chakor, Journaliste et Ecrivain du Tourisme, consultant en formation et en tourisme, membre de la Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains du Tourisme (FIJET) et de l'Association Française des Journalistes et Ecrivains du Tourisme (AFJET), , rédacteur dans plusieurs magazines et journaux en ligne et sur papier (Food magazine, CHR, la dépêche, www.jeunesdesmaroc.com, www.afest.org, www.fmdt.com,etc. Il est auteur de plusieurs ouvrages et articles sur le tourisme, la formation, la restauration, la gastronomie ...etc. ; comme il a exercé, successivement, depuis 1976, la fonction de formateur, de chef de travaux, de directeur pédagogique et de directeur d'établissement de formation professionnelle. Pour plus d'informations, consulter le Site web perso : www.salahchakor.com et www.grandouarzazate.com chakor52@gmail.com

Son nouvel ouvrage :

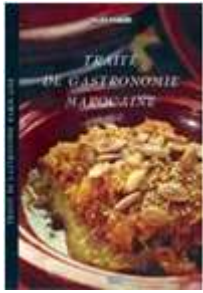
« Traité de pédagogie et de Didactique en Formation Hôtelière et Touristique ».

Notre époque se caractérise par une évolution technologique rapide et par une mutation assez importante des valeurs, des cultures et des loisirs. Pour le maintien de cette évolution et de cette évolution et afin de répondre aux exigences de ces mutations, une formation assez solide, claire et pratique des différents acteurs (enseignants, techniciens, commerçants, agents de services...etc.), s'impose ; laquelle formation doit être basée sur un savoir faire spécifique et ciblé, conformément. Aux métiers et aux prestations à exercer ou à fournir à un public cible (clientèle.....).

Pour atteindre ce dit « savoir faire » ciblé, encore faut-il d'abord préparer les maîtres, les formateurs et les moniteurs dans la même voie tout en leur donnant axé à un recyclage, à une formation fondée sur la réalité (objectifs réels, pertinents, précis et immédiats).

C'est d'ailleurs là l'objectif de la didactique spécialisée et d'une pédagogie participative, basée sur la compétence, préparant aux métiers employable immédiatement tels que mécaniciens, frigoristes, cuisinier, restaurateur, agent de réception, femmes des étages.....), dispensée dans les établissements de formation (qualification professionnelle, technicien et techniciens spécialisés....). Ce manuel a comme objet d'ouvrir le débat sur la problématique de la pédagogie et de la didactique appliquées qu'il à appliquer en formation pour une mieux préparer les jeunes à l'employabilité.

Présentation de l'auteur



Traité de Gastronomie Marocaine.

La cuisine marocaine est issue d'un grand savoir et d'une grande civilisation. Cette cuisine constitue l'un des atouts touristiques de nos régions, c'est le moyen efficace pour mieux argumenter et consolider notre patrimoine culturel. Elle est aussi une mosaïque d'arts et de cultures qui reflètent un passé ancestral".

Auteur : Salah Chakor

Paru en : 2008



GUIDE DE DEONTOLOGIE PROFESSIONNELLE HOTELIERE.

Résumé : Ce manuel a le rôle de sensibiliser les hôteliers, employeurs et employés, aux devoirs et aux obligations qu'impose l'exercice de ce métier dit de "Relations publiques par excellence".

Auteur : Salah Chakor

Paru en : 2000



GESTION ET CONTROLE DE LA RESTAURATION.

Résumé : Eléments théoriques et pratiques de la gestion de la restauration.

Cas d'applications pratiques.

Auteur : Salah Chakor

Paru en : 1997

Présentation de l'auteur



Aide-mémoire du Restaurateur.

Résumé : Un client bien servi, c'est-à-dire satisfait de notre service, en parlera positivement en sortant du restaurant le conseillera à son entourage et reviendra sans doute enthousiasmé et rassuré sûrement.

Auteur : Salah Chakor

Paru en : 2001



Guide de presentation du : Coursus de formation hôteliere et touristique.

Résumé : Le présent ouvrage oeuvre dans le sens de procurer aux formateurs techniques du domaine hôtelier et touristique un outil de formation par compétences..

Auteur : Salah Chakor

Paru en : 1999



Cours de cuisine pratique (Etudes des recettes - Bons d'economat) .

Résumé : Ce manuel riche en menues élaborés et des recettes précises répondra a toutes vos questions relatives à l'univers gourmand de la cuisine internationale, les bons d'économat présentés servent de guide et de moyen de mesures aux stagiaires, employés et au future chef de cuisine pour pouvoir calculer avec précision le food-Cost et déterminer un seuil de rentabilité.

Notre souci et notre curiosité et de vouloir aider et rendre service a la profession qui souffre de l'absence de guides pratiques culinaires nationaux .

Auteur : Salah Chakor

Paru en : 1998

Présentation de l'auteur



Science appliquée a l'alimentation et a l'hygiene.

Résumé : L'efficacité dans le secteur hôtelier restauration suppose un respect rigoureux des règles d'hygiène dans tous les sens. par conséquent nous devons mener une lutte permanente et sans merci pour le respect de ces règles, afin d'assurer la sécurité de nos hôtes et sauvegarder la renommée de nos prestations.

Auteur : Salah Chakor

Paru en : 1999



Science appliquée a l'alimentation et a l'hygiene.

Auteur : Salah Chakor

Paru en : 1999

Guide du Stagiaire.

Résumé : Pour répondre aux exigences de l'hôtellerie - restauration, les futurs techniciens, sont tenu, pendant est après leurs formation, de faire preuve de bon sens, du civisme et du respect de l'éthique professionnelle, afin d'offrir des prestations de qualité et participer à la fidélisation des client.

Auteur : Salah Chakor

Paru en : 1999



Guide du Stagiaire 2 edition 2003.

Résumé : Pour répondre aux exigences de l'hôtellerie - restauration, les futurs techniciens, sont tenu, pendant est après leurs formation, de faire preuve de bon sens, du civisme et du respect de l'éthique professionnelle, afin d'offrir des prestations de qualité et participer à la fidélisation des client.

Auteur : Salah Chakor

Paru en : Octobre 2003
