



L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail
lance un Appel à Candidatures pour occuper le poste de :

Avis Rectificatif

**Directeur de l'Institut Spécialisé de Technologie en Hôtellerie et de Tourisme
(Nombre de Postes : 04)**

Objet de l'appel d'offre :

En tant que Directeur d'Établissement, vous jouerez un rôle clé dans la gestion globale de notre établissement de formation professionnelle. Vous aurez pour mission de stimuler l'esprit entrepreneurial au sein de notre communauté de stagiaires et de créer des opportunités pour le développement de compétences continues. Vous serez également responsable de la création d'une assistance solide pour les stagiaires et les diplômés qui aspirent à créer leurs propres entreprises. De plus, vous superviserez la gestion des ressources humaines, la gestion pédagogique, la maintenance des équipements technico-pédagogiques, et le développement d'une offre de formation continue pour les entreprises.

Responsabilités :

- **Gestion des Ressources Humaines :** Vous superviserez la gestion du personnel de l'établissement, en veillant à ce que les membres du personnel soient motivés, compétents et alignés sur les objectifs de l'OFPPT. Vous développerez des politiques de gestion des ressources humaines visant à attirer, retenir et développer les talents.
- **Développement de l'Esprit Entrepreneurial :** Vous concevrez et mettrez en œuvre des programmes visant à cultiver l'esprit entrepreneurial parmi les stagiaires, en mettant l'accent sur la créativité, l'innovation et la prise d'initiatives.
- **Création d'Assistance pour les Entrepreneurs :** Vous développerez des services d'assistance pour les stagiaires et les diplômés qui cherchent à créer leurs propres entreprises, en fournissant des conseils, des ressources et un accompagnement adapté à chaque étape du processus entrepreneurial.
- **Promotion de la Formation Continue :** Vous établirez des programmes de formation continue, en collaboration avec des partenaires externes, pour garantir que nos stagiaires et diplômés maintiennent leurs compétences à jour et s'adaptent aux évolutions du marché du travail.
- **Gestion Pédagogique :** Vous superviserez la gestion pédagogique de l'établissement, en veillant à ce que les programmes de formation soient de haute qualité et conformes aux normes éducatives.
- **Maintenance des Équipements Technico-Pédagogiques :** Vous assurerez que les équipements technico-pédagogiques sont en bon état de fonctionnement, en coordonnant la maintenance régulière et les mises à jour nécessaires.
- **Développement d'une Offre de Formation Continue :** Vous travaillerez sur le développement d'une offre de formation continue pour les entreprises, en identifiant les besoins du marché et en créant des programmes de formation adaptés.
- **Mise en Place de Projets :** Vous piloterez la conception et la mise en œuvre de projets liés à l'excellence opérationnelle pour optimiser les processus internes, assurant ainsi une prestation de services plus efficace et de meilleure qualité.
- **Leadership :** Vous exercerez un leadership solide pour motiver et guider le personnel de l'établissement vers l'accomplissement des objectifs de formation professionnelle, d'entrepreneuriat, de formation continue, et de gestion d'établissement.
- **Gestion des Partenariats Stratégiques :** Vous développerez des relations de partenariat stratégiques avec des incubateurs, des investisseurs, des entreprises locales et des institutions de soutien à l'entrepreneuriat pour enrichir les programmes de formation, favoriser l'innovation, et créer des opportunités pour nos stagiaires et diplômés.
- **Utilisation des NTIC :** Vous vous assurerez que l'établissement est à la pointe de la technologie en utilisant les nouvelles technologies de l'information et de la communication pour soutenir les programmes entrepreneuriaux, les activités de formation continue, éducatives, et administratives.

Profil requis :

Candidats externes :

- Être titulaire d'un Master, ou équivalent, relevant du domaine de l'Hôtellerie et du Tourisme (**Diplôme donnant accès à l'échelle 11 de la Fonction Publique**) ;
- Justifier d'une expérience professionnelle cumulée de 4 années au moins dans le domaine des métiers du Tourisme et de l'Hôtellerie ;
- Une expérience dans le domaine de la gestion de la formation/éducation serait un atout ;
- Être âgé de moins de 45 ans à la date de la prise de service ;
- Être de nationalité marocaine.

Agents OFPPT :

- Être classé à l'échelle 19 au minimum ou par dérogation à l'échelle 16 avec au moins 4 années de service effectif dans la catégorie C ;
- Justifier d'une formation supérieure dans le domaine du tourisme et de l'hôtellerie.

Dossier de candidature :

Candidats externes :

- Formulaire de candidature **(F1)** à renseigner **(Format PDF)**, téléchargeable depuis le site : www.ofppt.ma ;
- CV actualisé et explicitant de manière détaillée les expériences professionnelles en rapport avec le poste ;
- Copie du diplôme requis **(les diplômes délivrés par les établissements étrangers doivent être accompagnés par des copies des attestations d'équivalence)** ;
- Copie de la CNI (Recto-verso) ;
- Proposition d'un plan d'action de gestion et de développement de l'entité concernée.

Agents OFPPT (Obligation de postuler par compte agent OFPPT) :

- Formulaire de candidature **(F2)** à renseigner et portant avis des Chefs hiérarchiques, téléchargeable depuis le site : www.ofppt.ma ;
- CV actualisé et explicitant de manière détaillée les expériences professionnelles en rapport avec le poste ;
- Copie du diplôme requis **(les diplômes délivrés par les établissements étrangers doivent être accompagnés par des copies des attestations d'équivalence)** ;
- Copie de la CNI (Recto-verso) ;
- Proposition d'un plan d'action de gestion et de développement de l'entité concernée.

Modalités de dépôt de dossier de candidature :

S'inscrire et postuler à l'offre en envoyant les documents constituant le dossier de candidature en format PDF sur le site : <http://recrutement.ofppt.ma> ;

Date limite de réception des candidatures est le **25 Décembre 2024** à minuit.

N.B : Tout dossier incomplet ou transmis via un canal autre que celui précité ne sera pas pris en considération.

Toute information erronée entraînera l'annulation du dossier de candidature.

Affectation : Les candidats retenus seront classés et affectés en fonction du besoin et selon l'ordre de mérite.