

## Diplômes et attestations de références

Doctorat professionnel en Management Hôtelière et Tourisme



## Doctorat honorifique



**Master II de l'Université de Toulouse le Mirail France**



ROYAUME DU MAROC  
**MINISTRE DU TOURISME**  
DIVISION DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE  
ET DE L'ORIENTATION

**ATTESTATION  
DE  
DIPLOME DE L'INSTITUT SUPERIEUR DU TOURISME DE TANGER**

Le CHEF DE LA DIVISION de la FORMATION PROFESSIONNELLE  
et de l'ORIENTATION du MINISTERE DU TOURISME, PRESIDENT DU JURY,  
CERTIFIE QUE :

M. *monsieur CHAKOR Salah* .....

Né (e) le *20 Juin 1952* ..... à *BENI-MELLAL* .....

a subi avec succès les épreuves du :

**DIPLOME DE L'INSTITUT SUPERIEUR DU TOURISME DE TANGER**

Section : ~~PEDAGOGIQUE~~

Option : *Prestations de Service*

devant le Jury siégeant à Tanger à la Session du *Juin 1982* .....

Avec la mention *Bien* .....

TANGER, le *28 JUIN 1982*

Le Ministre,  
*Le Ministre du Commerce,  
de l'Industrie et du Tourisme*

le Chef de la Division de la Formation  
Professionnelle et de l'Orientation,  
*Zahia ESSAKALLI*

Signé : *Azeddine GUESSOUS*

Signé : *Zahia ESSAKALLI*

N.B. - En aucun cas il ne sera délivré de duplicata de cette attestation, dont le titulaire  
peut faire établir les copies légalisées qui lui seraient nécessaires.

  
MINISTRE DE L'ADMINISTRATION GÉNÉRALE DE LA COOPÉRATION AU DÉVELOPPEMENT

Nous, Administrateur Général de l'Administration Générale de la Coopération au Développement,

Attendu que Monsieur CHAKOR Salah, né à Ouled Boukker le 20 juin 1952,  
a fait l'objet d'une agrégation en qualité de stagiaire, et qu'un programme de formation lui a été aménagé, selon les modalités suivantes:  
A l'École Hôtelière Provinciale de NAMUR :

- perfectionnement technique en cuisine et en salle (participation aux cours théoriques et pratiques);
- perfectionnement pédagogique pratique et théorique (préparation des leçons, des exercices, des contrôles);
- Etude des différentes formes d'enseignement applicables en hôtellerie.

Attendu que ce programme a été effectivement réalisé, et que notamment tous les travaux prescrits par le Maître de Stage ont été exécutés.

Certifions que Monsieur CHAKOR Salah, a effectué du 22/5/76 au 31/5/76 un stage de perfectionnement professionnel pédagogique et technique en hôtellerie.

En foi de quoi, nous lui avons délivré le présent certificat.

Fait à Bruxelles, le 1er juin 1976.

SIGNATURE DU PORTEUR. 

SIGNATURE DU RESPONSABLE DU STAGE. 



SIGNATURE DE L'ADMINISTRATEUR GÉNÉRAL. 

**Diplôme de Technicien en Hôtellerie (Restaurant et Réception)**

~~ROYAUME DU MAROC~~

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT  
SUPERIEUR, SECONDAIRE, TECHNIQUE  
ET DE LA FORMATION DES CADRES

**DIPLOME DE TECHNICIEN**  
DE L'ENSEIGNEMENT DU SECOND DEGRE

Vu les textes législatifs et réglementaires relatifs à l'examen du Diplôme de technicien,  
Vu le Procès-verbal en date du 27. 6. 1975, par lequel la commission  
d'examen siégeant à Rabat \_\_\_\_\_ pour la session de Juin 1975 déclare que  
M<sup>r</sup> EHAKOR Salah né(e) le 27. 6. 1952 à Boukhar. B. Mellal  
a été Jugé apte à obtenir le Diplôme de Technicien de l'enseignement du Second Degré Série  
Hôtellerie option Restaurant - Réception  
avec mention Assez bien  
Délivré à M<sup>r</sup> EHAKOR Salah le présent diplôme  
Signature de l'impétrant SAH Fait à Rabat, le 2. 10. 1976  
Pour le Ministre  
Le Chef de la Division des  
Examens  
SAH  
Sign. M. SALHI

TRADUCTION OFFICIELLE

## République Fédérale d'Allemagne



### Formation et perfectionnement professionnels

M. Salah CHAKOR

né(e) le 20.06.1952 à Beni Mallel / MAROC  
a reçu, du 13.07.1985 au 14.09.1985 sur invitation  
du Gouvernement de la République Fédérale d'Allemagne  
une formation et un perfectionnement professionnels dans le domaine

Hôtellerie

Nous confirmons que la formation et le perfectionnement ont été terminés avec succès. Des certificats individuels en vertu des résultats acquis dans les différentes spécialités ont été délivrés au stagiaire.

POUR LE MINISTRE FEDERAL  
DE LA COOPERATION  
ECONOMIQUE

cachet, signature

Bonn, le 14.09.1985

**CENTRE INTERNATIONAL  
DE GLION  
SUISSE**

**FORMATION SUPÉRIEURE  
EN HÔTELLERIE ET TOURISME**

**ATTESTATION**

**Monsieur Salah CHAKOR**

A PARTICIPÉ AVEC SUCCÈS AU SÉMINAIRE DE

**PERFECTIONNEMENT DE DIRECTEURS  
D'ÉCOLES HÔTELIÈRES MAROCAINES**

ORGANISÉ

DU 27 MARS AU 7 AVRIL 1995

**AU CENTRE INTERNATIONAL DE GLION**



  
Peter Streuli  
Chef du Département  
CIG Consulting



Fédération Départementale de l'Industrie Hôtelière de Meurthe-et-Moselle

Membre F. N. I. H.

## ATTESTATION DE STAGE

*Je soussigné, Michel BÉDU, Président de la Fédération de l'Industrie Hôtelière de Meurthe et Moselle atteste que*

***Monsieur CHAKOR Salah***

*a participé au séminaire organisé dans ses locaux dans le cadre de la mise en place de l'apprentissage au Maroc.*

*Fait à Nancy, le 25 octobre 2002  
Pour servir et valoir ce que de droit*

**Fédération Départementale de l'Industrie Hôtelière de Meurthe-et-Moselle (F.N.I.H.)**  
24, Rue Henri Bazin  
54000 NANCY  
Tél. : 03.83.35.50.96  
Fax : 03.83.35.97.45

**Le Président**  
  
**Michel BÉDU**

LYCEE TECHNIQUE D'HOTELLERIE  
35800 DINARD

TEL. (99) 46.15.02

- RAPPORT DE STAGE - Monsieur Salah CHAKOR -

En stage au Lycée Hôtelier de DINARD, pour la période du 2.1.84 au 31.3.84, Monsieur CHAKOR Salah aura fait preuve d'un très grand intérêt à découvrir les différents secteurs de l'établissement.

Sa sympathie, sa constante disponibilité, le besoin de participer aux tâches multiples, son affabilité, sa discrétion, son opportune, sont autant de qualités qui nous permettent d'affirmer qu'il sera un responsable très sérieux et très efficace.

Je lui souhaite une très grande réussite dans ses fonctions.

Le Proviseur,



R. LEFEUVRE



Agadir, le 14/02/2007

## CERTIFICAT DE TRAVAIL

Nous soussignés, l'hôtel AGADIR BEACH CLUB, sis secteur touristique et balnéaire, certifions par la présente que :

Monsieur : SALAH CHAKOR

Titulaire de la C.I.N. N° : I 2378

A été employé au sein de notre établissement en qualité de :

**\* ASSISTANT F&B \***

Du 15 Juin 1990 au 15 Septembre 1990

Date à laquelle il nous quitte libre de tout engagement.

Certificat de travail délivré à la demande de l'intéressé pour servir et valoir ce que de droit.

La Direction du Personnel.

  
**Agadir Beach Club**  
**B.P 310 AGADIR**



Deutsche Sektion der International Hotel Association  
FACHABTEILUNG IM DEHOGA

*Hotel Bad Schachen*  
*Lindau - Bodensee*

## ZEUGNIS

Herr Salah CHAKOR

geb. am 20.06.1952 in Bem Mallel

ist in meinem/unserem Hause vom 01.07.1981 bis 30.09.1981

als Servicepraktikant

tätig gewesen.

Herr Chakor arbeitete im Rahmen seines Praktikums im Restaurant- und Bankettservice. Aufgrund seiner guten Vorkenntnisse konnte er alle ihm übertragenen Arbeiten zu unserer Zufriedenheit ausführen. Bei den Gästen war Herr Chakor wegen seiner freundlichen Art sehr beliebt. Sein Umgang mit Vorgesetzten und Kollegen gab keinen Anlaß zur Klage.

Herr Chakor verläßt uns nach Ablauf seines Praktikantenvertrages; für die Zukunft wünschen wir ihm alles Gute.

  
Robert E. Schielin

Lindau, den 28. September 1981

Im laufenden Kalenderjahr wurden bereits     Urlaubstage gewährt.

Das obige Zeugnis ist eine Urkunde und darf nur im ganzen, ohne Kürzungen oder Änderungen vervielfältigt, abgeschrieben und zu Bewerbungen benutzt werden.

ROYAUME DU MAROC  
MINISTÈRE DU TOURISME  
SECRETARIAT GÉNÉRAL  
DIRECTION DE LA FORMATION  
ET DE LA COOPÉRATION  
DAP/N° 0.0.1418

23 FEV 1988  
RABAT, LE

A  
Monsieur le Directeur  
de l'ITHT d'ERFOUD

## LETTRE DE FELICITATIONS

Objet : Lettre de félicitations à l'équipe de l'ITHT d'Erfoud

Je tiens à féliciter tous les membres de l'équipe de l'ITHT d'Erfoud pour la qualité du travail qu'ils ont réalisé en mettant à la disposition de la DFC le Document relatif à l'approche d'élaboration des programmes par compétence appliquée au DTH rénové.

Cette initiative témoigne, si besoin est, d'une grande volonté, d'un vrai professionnalisme et d'un profond désir de développement de la formation hôtelière et touristique.

Directeur de la Formation  
et de la Coopération

  
M. Mohamed MOUFAKKI

11 AVR. 1997

236

Si la qualité est une exigence permanente, l'obligation de la qualité dans l'hôtellerie et le tourisme est plus encore prononcée et la rigueur ou son absence a un impact immédiat sur toute la chaîne d'emplois-types que connaît le secteur.

L'initiative de Mr. Salah CHAKOR est avant tout une contribution pédagogique et didactique à l'oeuvre commune déclenchée par la dynamique de concertation au sein de ce Département.

Ce travail qui mérite d'être approfondi constituera, à coup sûr, la plate-forme de l'enseignement du module « food and beverage ».

Avec mes encouragements

*Le Directeur de la Formation  
et de la Coopération*

*Signé : Mohamed MOUFAKKIR*

17 MARS 1989

N° 294 DFPCC/II.

Le Directeur de la Formation et  
de la Coopération

/-)

///) Monsieur CHAKOR Salah

S/C de Monsieur le Directeur de l'École  
Hôtelière

- A G A D I R -

J'ai l'honneur de vous adresser mes chaleureuses  
félicitations pour l'initiative que vous avez prise de mettre au point  
un programme de déontologie pour les professions de l'hôtellerie.

Ce travail, très intéressant, est soumis pour étude à un  
groupe de travail et dès que les résultats seront connus, je vous en  
ferai part et les dispositions nécessaires pour l'inclusion de cette  
discipline dans les programmes de 3ème Année, seront prises.

Le Chef de la Direction de la Formation  
Professionnelle des Cadres et  
de la Coopération

Signé : Zohio ESSAKALI

# THE BRITISH HOTELS RESTAURANTS AND CATERERS ASSOCIATION

20 UPPER BROOK STREET, LONDON W1Y 2BH



Chief Executive: CLIVE DERBY

Employment Secretary: Miss C. JACKSON

Telephone: 01-499 6641 Telegrams: Allotels, London W.1

## EMPLOYMENT DEPARTMENT

(Licensed annually by the Greater London Council)

### REPORT

ON HOTEL SCHOOL STUDENTS

EMPLOYED IN BRITAIN UNDER SCHEME

S.V.T.

MARRAKECH

NAME AND ADDRESS OF HOTEL..... BUCHANAN ARMS HOTEL.....

..... DRYDEN G63 0BQ. GLASGOW......

FULL NAME OF STUDENT..... SALAH CHAKOR.....

EMPLOYED FROM..... 21<sup>st</sup> June 1974 TO..... 15<sup>th</sup> September 1974.....

TYPES OF WORK UNDERTAKEN..... Commis waiter.....

HOW DID STUDENT CARRY OUT THESE DUTIES?..... very satisfactory.....

OPINION AS TO CHARACTER OF STUDENT..... good.....

WHAT IS STUDENT'S APTITUDE FOR A HOTEL CAREER?..... good but lacks of "smesse".....

HAS STUDENT MADE PROGRESS DURING THIS ENGAGEMENT?..... yes.....

WHAT PAYMENT DID STUDENT RECEIVE PER WEEK?..... £ 18.00 + "frone".....

WOULD YOU BE WILLING TO EMPLOY THIS STUDENT AGAIN?..... yes.....

DATE..... SIGNATURE..... [Signature]..... (Hotel Proprietor or Manager)



## ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME CETT

délivre le

### DIPLÔME

M / Mme SALAH CHAKOR

Pour son étroite collaboration au

### PROGRAMME DE FORMATION DE FORMATEURS EN HOTELLERIE ET TOURISME

pendant le mois de juillet de l'année 2001 jusqu'au mois de novembre de la même année

Le 10 Novembre 2001

Le Président du Groupe CETT



L'Élève

ROYAUME DU MAROC

MINISTÈRE DES ÉCHANGES, DES FRANCS,  
DE LA POPULATION ET DU TOURISME

Département de Tourisme

# ATTESTATION DE FORMATION

attribuée à

Mr. **M. Salah CHAKOR**

Au titre de sa participation à la Formation de Formateurs aux techniques de  
recherche d'emploi FJIJ

**FINDING A JOB IS A JOB**



ManpowerGroup

Département Formation EFE-Maroc

A stylized signature in black ink, appearing to be 'S. Chakor'.





EDUCATION FOR EMPLOYMENT -  
TUNISIE



## CERTIFICAT DE PARTICIPATION

EFE-Tunisie décerne ce certificat à:

*SALAH CHAKOR*

Pour avoir suivi la formation

« Regional Training of Trainers for Workplace Success »

Pendant la période de 28 au 31 Janvier 2013



Mme. Lamia Chaffai Sghaier  
PDG, EFE-Tunisie

ROYAUME DU MAROC  
UNIVERSITE ABDELMALEK ESSAADI  
FACULTE DES SCIENCES JURIDIQUES,  
ECONOMIQUES ET SOCIALES DE TANGER



## ATTESTATION

M. Salah CHAKOR,

A participé au master *Management Economique et Juridique des Organisations Touristiques* (MEJOT) de la Faculté des Sciences Juridiques, Economiques et Sociales de Tanger, en dispensant le cours intitulé « Contrats et Marchés » durant le deuxième semestre de l'année universitaire 2011-2012.  
Fait pour servir et valoir ce que de Droit, à Tanger le 12 septembre 2012.

Dr. Mohamed YAHIA  
Doyen de la FSJEST



Doyen

Dr. Mohamed YAHIA

Dr. Jamal BENAMAR  
Responsable du Master MEJOT



Master Management  
Economique et Juridique des  
Organisations Touristiques  
Dr. Jamal BENAMAR

## ATTESTATION DE VACATION

Je soussigné, Doyen de la Faculté Polydisciplinaire de Tétouan atteste que Monsieur **CHAKOR SALAH** a assuré, en tant que Professeur Vacataire de la Licence professionnelle « Management Hôtelier » dans notre établissement durant la session du printemps de l'année Universitaire **2011/2012** le cours suivant:

- Gestion d'hébergement et de restauration

Tétouan le 27/09/2012

Le Doyen



Pour Le Doyen et PO  
le Vice - Doyen:  
  
Rachad EL MAIL

N.B. La présente attestation est délivrée à la demande de l'intéressé pour servir et valoir ce que de droit.

# ATTESTATION

Le Directeur Général de Knowledge Cbi soussigné, atteste que :

**M. Salah CHAKOR**

a suivi une session de Formation Continue sur le thème :

**« Management Stratégique »**

organisée les 11 et 12 novembre 2005 à l'ITHT de Salé.

Le Directeur Général

Aiman AL ABDUL KARIM





**La présente attestation confirme que**

***Salah CHAKOR***

a suivi avec succès, le vendredi 14 décembre 2012,  
un séminaire de formation continue sur

**Techniques de Communication :  
Standards STARWOOD**

organisé au profit de

**l'Institut de Technologie Hôtelière et Touristique de Tanger**

par le **CENTRE DE FORMATION CONTINUE DE L'ISFOTEG  
TANGER**

Fait à Tanger, le 14 décembre 2012



Le Directeur

**Mounir ABASSI CHRAÏBI**



*Certificat de Merite*

*Décerné à  
Salah Chakor*

*En reconnaissance des efforts consentis pour développer le Rotary au  
sein du District 9010 en 2010 - 2011*

*Mohamed Shammam*  
*Gouverneur District 9010*

*2010 - 2011*  
*Mohamed Shammam*

# A.D.I.R.H.

Association Internationale des Diplômés de la Restauration et de l'Hôtellerie

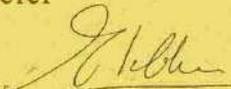


Décerne ce diplôme à :

M. CHAKOR Salah

pour sa participation au CONGRES INTERNATIONAL MAROC 2000  
"Capital Humain - Capital Financier"

Fait à RABAT le 12 Novembre 2000

  
Le Président International  
Alain SEBBAN



## ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME CETT

délivre le

### DIPLÔME

M / Mme SALAH CHAKOR

Pour son étroite collaboration au

### PROGRAMME DE FORMATION DE FORMATEURS EN HOTELLERIE ET TOURISME

pendant le mois de juillet de l'année 2001 jusqu'au mois de novembre de la même année

Le 10 Novembre 2001

Le Président du Groupe CETT



L'Élève

ROYAUME DU MAROC

MINISTÈRE DES ÉCHANGES, DU FRANÇAIS,  
DE LA POPULATION ET DU TOURISME

Département de Tourisme



غرفة التجارة والصناعة والخدمات لأكادير  
Chambre de Commerce d'Industrie et de Services d'Agadir

Agadir le, 25 mars 2003

03 - 244

MONSIEUR SALAH CHAKOUR  
DIRECTEUR ISTAHT OUARZAZATE

Objet : remerciements

Monsieur ;

Nous vous remercions vivement pour votre participation au 3<sup>ème</sup> Forum de la Formation et de l'Emploi organisé par notre institution du 20 au 22 mars 2003.

C'est en notre nom personnel et au nom de tous les membres de la CCISA, que nous vous remercions et vous adressons nos félicitations pour la qualité de votre intervention.

Aussi, convaincus des retombées positives de cette action, sur l'essor de notre région, nous souhaitons que cette initiative soit le prélude d'une fructueuse collaboration avec la Chambre de Commerce d'Industrie et de Services d'Agadir.

Veillez agréer, Monsieur, l'assurance de notre haute considération.

Le Président  
Lahoucine ACHENGLI





20 JAN 2008

**SECRETARIAT GENERAL**

Direction de la Formation et de la Coopération

90.1.2008

Le Directeur de la Formation  
et de la Coopération  
A  
Monsieur le Directeur  
de l'Institut de Technologie Hôtelière  
et Touristique de Ouarzazate

Objet : Lettre de remerciement.

Je tiens à vous remercier personnellement pour la qualité de l'accueil que vous m'avez réservée lors de ma visite à Ouarzazate, et vous prie également de transmettre mes vifs remerciements et encouragements à toute votre équipe pour la poursuite de leur mission.

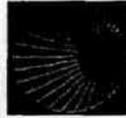
J'ai pu apprécier le professionnalisme et l'implication de chacun et les en remercie particulièrement, en soulignant l'importance de leur contribution dans la réussite de la Stratégie Nationale de Formation Hôtelière et Touristique s'inscrivant dans le cadre de la Vision 2010.

Soyez assurés, Monsieur le Directeur, de notre engagement constant à vos côtés pour la réalisation de nos objectifs communs.

Salutations distinguées.

Directeur de la Formation  
et de la Coopération

**MINDCHILI**



Rabat, 20 DEC 2005

**A l'aimable attention de Monsieur Salah CHAKOR**  
**Directeur de l'Ecole Hôtelière de Tanger**  
**Tanger**

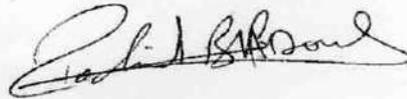
Cher Monsieur Chakor,

La Fondation Orient Occident, au nom de sa présidente, Yasmina Filali et de moi-même tenons à vous exprimer notre infinie reconnaissance pour votre collaboration et vous remercier (encore une fois) d'avoir bien voulu nous aider à la mise en place du centre de Larache et de nous avoir fait partager votre expérience. Nous apprécions tout particulièrement le temps que vous nous avez consacré ainsi que le savoir-faire que vous nous avez transmis, toutes ces connaissances indispensables sur les métiers du tourisme mises au service de la réalisation du futur centre de Larache.

Dans l'attente de vous revoir à Larache, veuillez agréer nos sincères salutations.

*Avec nos meilleurs souvenirs*

  
Rachid Badouli  
Directeur de la Coordination des Centres



Yasmina Filali  
Présidente Fondatrice de la Fondation Orient- Occident



**Fondation Orient-Occident**

Association à but non lucratif reconnue d'utilité publique  
Av. des F.A.R. - B.P. 3210 - Massira - CYM - Tél. 212.37.79.36.37 - Fax 212.37.29.15.43 - Rabat - Maroc  
Site web : [www.orient-occident.org.ma](http://www.orient-occident.org.ma) - E-mail : [orient\\_occident001@yahoo.fr](mailto:orient_occident001@yahoo.fr)

ASSOCIATION HORIZON

Avenue de la Victoire  
B.P. 181  
Ouarzazate



جمعية افق

شارع النصر  
ص.ب 181  
ورزازات

جمعية ذات منفعة عامة بمرسوم  
رقم 550-2-97 بتاريخ 2 يوليوز 1997  
Ass. Reconnue d'utilité publique par  
décret N° 550-2-97 du 02/07/97

Ouarzazate, le 17/04/2003

40/03

A l'attention du Monsieur  
Le Directeur de l'Institut de  
Technologie Hotelière et Touristique

Ouarzazate

Monsieur le Directeur,

Au nom du bureau de l'association Horizon et de tous les handicapés du centre, permettez-nous de vous présenter nos sincères remerciements de nous avoir aidé à favoriser le séjour d'un groupe de personnes collaboratrices du centre Horizon, en nous prêtant 12 couvertures de votre établissement.

Veuillez agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de notre haute considération et nos remerciements renouvelés.

Le responsable administratif  
  
Abdelmalik TOUNJICHI  


Tél : (212) (4) 88 24 15  
Tél/Fax : 88 72 84  
e-mail : as.hor.hand@cybernet.net.ma

C/C Banque Populaire Ouarzazate الحساب البنكي  
2111614700370000 البنك الشعبي ورزازات

الهاتف : (212) (4) 88 24 15  
تلفاكس : 88 72 84  
e-mail : as.hor.hand@cybernet.net.ma

- CONTRAT DE SERVICE -  
-----

Dans le cadre des dispositions prises en vue de l'ouverture en Lybie des hôtels MEHARI et TIBESTI dont la gestion a été confiée à la Chaîne Hôtelière SALAM, la Société NEW SALAM, mandatée par la Société SALAM MANAGEMENT INTERNATIONAL, engage M.onsieur .CHAKQR .Salah..... en qualité de FORMATEUR EN RESTAURANT ..... pour la période du 23/07/1989 au 23/09/1989.

Monsieur .CHAKQR .Salah..... s'engage par la présente à exécuter sa mission de la manière la plus efficace et la plus honnête, conformément aux directives qui lui seront données par les responsables de la Société.

En contre partie du travail accompli dans le cadre de cette mission, M.onsieur .CHAKQR .Salah..... percevra la somme de : 623.000,00 DH<sup>net</sup> Brut soit 15.000,00 DH<sup>net</sup>/mois à titre d'honoraire, dont 10% lui sera réglé sur son lieu de travail en monnaie locale et, 90% au Maroc en Dirhams.

Monsieur .CHAKQR .Salah..... sera logé, nourri par la Société qui prendra en charge ses frais de transport -Aller et Retour par avion du Maroc au lieu de travail -.

L'intéressé bénéficiera d'une assurance souscrite par la Société, et couvrant les risques de maladie, d'accident du travail ou tout autre risque en rapport avec la mission dont il est chargé, et durant la période couverte par le présent contrat.

Monsieur .CHAKQR .Salah..... s'engage pendant toute la durée de son séjour en Lybie, à se comporter conformément aux règles de bonne conduite, de moralité et de probité.

En cas de litige entre M.onsieur .CHAKQR .Salah..... et la Société, compétence est donnée aux juridictions marocaines.

LA SOCIÉTÉ  
Société NEW SALAM  
S. A. Capital 1.000.000,00 DH  
Siège Administratif LE LIDO  
Bd. de la Corniche Ain Diab  
CASABLANCA - Tél : 36-76-12

L'EMPLOYÉ

  
CHAKQR

CASABLANCA - MARRAKECH - AGADIR - TAROUDANT - FES - OUARZAZATE - EL JADIDA - OUJDA - KHENIFRA - TAZA - ERFLOUD

04 AOÛT 2000

## **DECISION**

Le Ministre du Tourisme, Président du Conseil d'Administration de l'Office National Marocain du Tourisme ;

Vu le Décret portant loi n° 2.77.742 du 20 Chaoual 1397 (04 Octobre 1977) portant statut de l'Office National Marocain du Tourisme ;

Vu le Décret n° 2.90.73 du 19 Kaâda 1410 (13 Juin 1990) relatif à l'organisation et aux attributions du Ministère du Tourisme ;

Vu l'arrêté du Ministre des Finances en date du 27 Juin 1991 fixant l'organisation financière et comptable des établissements de formation gérés de manière autonome relevant du Ministère du Tourisme ;

Vu l'arrêté du Ministre du Tourisme n° 2621.94 du 27 Chaâbane 1414 (09 Février 1994) portant création et organisation des Instituts de Technologie Hôtelière et Touristique tel qu'il a été complété par l'arrêté n° 295.98 en date du 16/02/1998 ;

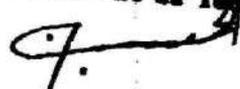
Vu les nécessités de services ;

## **DECIDE**

**ARTICLE I** : A compter du 15 Septembre 2000, il est mis fin aux fonctions de Monsieur SALAH CHAKOR en qualité de Directeur de l'Institut de Technologie Hôtelière et Touristique d'Erfoud.

**ARTICLE II** : A compter de la même date, Monsieur SALAH CHAKOR est nommé Directeur de L'Institut de Technologie Hôtelière et Touristique de Ouarzazate.

**RTICLE III** : Le Directeur de la Formation et de la Coopération et le Chef de la Division Administrative et Financière sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'application de la présente Décision.

Le Ministre du Tourisme  
  
Signé : Hassan SEBBAR



04 AOÛT 2000

## **DECISION**

Le Ministre du Tourisme, Président du Conseil d'Administration de l'Office National Marocain du Tourisme ;

Vu le Décret portant loi n° 2.77.742 du 20 Chaoual 1397 (04 Octobre 1977) portant statut de l'Office National Marocain du Tourisme ;

Vu le Décret n° 2.90.73 du 19 Kaâda 1410 (13 Juin 1990) relatif à l'organisation et aux attributions du Ministère du Tourisme ;

Vu l'arrêté du Ministre des Finances en date du 27 Juin 1991 fixant l'organisation financière et comptable des établissements de formation gérés de manière autonome relevant du Ministère du Tourisme ;

Vu l'arrêté du Ministre du Tourisme n° 2621.94 du 27 Chaâbane 1414 (09 Février 1994) portant création et organisation des Instituts de Technologie Hôtelière et Touristique tel qu'il a été complété par l'arrêté n° 295.98 en date du 16/02/1998 ;

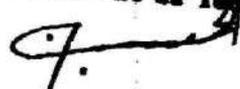
Vu les nécessités de services ;

## **DECIDE**

**ARTICLE I** : A compter du 15 Septembre 2000, il est mis fin aux fonctions de Monsieur SALAH CHAKOR en qualité de Directeur de l'Institut de Technologie Hôtelière et Touristique d'Erfoud.

**ARTICLE II** : A compter de la même date, Monsieur SALAH CHAKOR est nommé Directeur de L'Institut de Technologie Hôtelière et Touristique de Ouarzazate.

**RTICLE III** : Le Directeur de la Formation et de la Coopération et le Chef de la Division Administrative et Financière sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'application de la présente Décision.

Le Ministre du Tourisme  
  
Signé : Hassan SEBBAR

**DECISION**  
—

LE MINISTRE DU TOURISME;

VU le Dahir n° 1.58.008 du 4 Châabane 1377 (24 Février 1958) portant statut Général de la Fonction Publique;

Vu le Decret n° 2.90.73 du 19 Kâada 1410 (13 Juin 1990) relatif à l'organisation et attribution du département ministériel chargé du Tourisme;

VU les nécessités de service;

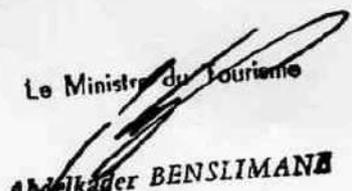
**DECIDE**

**Article 1er** A compter du 3 Août 1992, Monsieur CHAKOR Salah est nommé Directeur de l'Ecole Hôtelière d'Erfoud.

**Article 2** Le Directeur de la Formation et de la Coopération et le Directeur de l'Office National Marocain du Tourisme sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'application de la présente décision.

RABAT, le

Le Ministre du Tourisme

  
Abdelkader BENSILIMAN



**Salah Chakor**  
Ecrivain, expert et consultant en tourisme, membre de la Fédération internationale des journalistes et écrivains du tourisme (FIJETR)  
www.salahchakor.com

**عبد الرحيم العصري**  
باحث في علم السوسيوولوجيا  
Email : aelatrl@maktoob.com

**إحسان**  
Email : lhsaini@maktoob.com

**بركة حفيظة**  
موظفة  
Email : mellouki77@hotmail.com

**محمد كمال بلحاج**  
طالب بجامعة محمد الخامس  
سلا الجديدة  
Email : bmk2006@hotmail.com

**بوزيد**  
Email : bozidi@maktoob.com

**عبد النور إدريس**  
قاص و باحث  
Email : abdenmour\_driss@yahoo.fr

**نور الدين محقق**  
كاتب و باحث متخصص في الدراسات السردية السينمائية  
Email : n\_mhakkak@maktoob.com

**أناس**  
Email : anass@maktoob.com

**مساهمة أخرى**

**اسماعيل الخاوة**  
باحث في الدينوماسية  
AMEJ  
Email : ismailkhawa@yahoo.fr

SELWANE

Accueil

Chroniques

وجهة نظر

Culture

Projet AMWAJ

SERVICES

Visitez Salé

الجامعة الشعبية

DIVERS

Festival Dakhla

En photo

En Vidéo

En musique

وجهة نظر

La formation professionnelle hôtelière et touristique est l'affaire de tous les acteurs

Écrit par Salah Chakor

**La formation professionnelle hôtelière et touristique est l'affaire de tous les acteurs : opérateurs professionnels de ces industries des loisirs.**

Pour une meilleure adéquation formation emploi, les professionnels du tourisme doivent approcher les étudiants en faire l'une de leurs préoccupations quotidiennes. Une formation professionnelle qui n'est pas suivie de loin des objectifs escomptée, malgré les efforts des opérateurs de formation.

Lire la suite...

La sécurité alimentaire est une condition sine qua non pour le développement du tourisme.

Écrit par Salah Chakor

Le consommateur s'inquiète de plus en plus pour sa santé et exige une alimentation saine et de bonne qualité et les hôteliers doivent mettre en place une procédure de production et de service répondant aux standards d'hygiène et aux modes de conservation et de distribution des repas. Un plan du circuit des denrées alimentaires

# ECHO DE L'I.T.H.T. *Onaryazate*

Bulletin d'information N° 1 / 2003



# D'Ici ... d'Ailleurs



## :: LES ESPACES PERSO

Gratuité - Simplicité d'édition - Visibilité assurée - Corrigé et Blog | **Créez votre espace perso main**

✉ 📄

**:: Ici... Ailleurs**

- Accueil
- Archives
- Rejoignez nous
- Forum Ici Ailleurs

---

**:: Les Amis**

**Déjà publiés :**

Faites un choix ▼

---

**Newsletter**

### Bienvenue sur D'Ici d'ailleurs



#### • Cinq questions à Paul Acinou

L'histoire du golfe du Bénin est liée en effet à la spécificité géographique de cette zone de l'Afrique et

plus précisément dans sa partie centrale, en cela que la mobilité des hommes a été de tout temps la règle ; un nomadisme pourrait - on dire qui est source de rencontres avec d'autres hommes, avec d'autres cultures et avec d'autres échelles de valeurs...



#### Bienvenue sur l'd'ailleurs

avec Huguette Bertran **poétique** est sa plate-créeation et de diffusion marraine de ce site. Vous trouverez sur "D'ici d'

des oeuvres écrites et artistiques, ainsi c'interviews et des sites d'Amis de l'Afrique nombreuses autres ressources...



#### Cinq questions Christelle Romi

Ruthénoise d'origine, - su exprimer des sentis des états qui débordent largement votre aire géographique d'origin

avis, la maternité, événement essentiel féminin par excellence peut-elle être par un individu de sexe opposé ou ne peut-e



#### Salah Chakor

PlaneteAfrique : Il semblerait que l'industrie touristique soit aujourd'hui liée à un règles précises, presque scientifiques, qu'un pays ne peut plus ignorer s'il souhaite ce type d'activité sur son territoire. Pensez-vous, en fonction de votre connaissance

### Nos précédents invités...



#### DOMINIQUE ROCHER : Interview réalisée par Richard D. Nolane

À l'occasion de la publication dans la collection Rivière Blanche des Terrasses de la nuit, un livre dans la lignée de ses romans publiés voici plus d



#### Toute Suzanne D

"De toutes les s humaines, l'ém celle qui a le m du temps. La pe frayeur créées ; suspense paipit



#### Véronique TADJO

Selon la légende, Abraha Pokou, reine baoulé, dut s'enfuir avec ses partisans hors de Kumasi, la capitale du puissant royaume Ashanti à la suite d'une



#### KEZAKO

Galerie Photo de Renti

## La Didactique spécialisée appliquée à l'enseignement de la Profession de l'hôtellerie et du Tourisme

*La formation pour un métier, une profession, se faisait dans le temps sur le tas et par apprentissage chez les maîtres, les professionnels les maalems (l'Artisanat, la menuiserie, la ferronnerie, la cuisine, la coiffure, ... etc). Aujourd'hui et depuis le début du 19ème siècle, où l'industrialisation a commencé dans les pays occidentaux, la formation des ouvriers qualifiés et des techniciens spécialisés s'est vulgarisée à tout point de vue et notamment la formation des militaires et des infirmières et infirmiers, en Europe et aux Etats-Unis d'Amérique. C'est ainsi qu'une discipline spécifique à cette formation a été mise au point par des pédagogues au début du 20ème siècle et il s'agit de didactique, spécialisée initiée par R.E Mager 1977 B.S BLOOM 1971 B.F Skinner, et JEAN PIAJET 1969.*



Par Salah Chakor  
(Directeur de l'I.T.H.T.O)

**E**tymologiquement, le mot "didactique" appartient à l'ancien grec. Le mot "didaktikos" signifie instruire, faire de l'instruction en rattachant spécialisée on obtient donc : Didactique spécialisée : ce qui signifie alors discipline visant à instruire des gens qui font partie d'une catégorie professionnelle définie (par exemple : l'Hôtellerie, Restauration, Tourisme, Textile, soins médicaux... etc).

Cette discipline prend en charge la formation d'un formateur (professionnel) en lui donnant la capacité d'enseigner une matière de sa spécialité. Donc de dispenser un enseignement intermédiaire en théorie et en pratique.

Définition et délimitation de la profession dans laquelle il faut former dans un contexte général en tenant compte de la stratégie nationale et des besoins du pays en personnel qualifié dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme.

Partant de ce constat, il y a lieu de fixer les objectifs globaux ou institutionnels, puis intermédiaires et enfin les objectifs spécifiques. Ensuite et une fois la stratégie connue les objectifs sont fixés, il y a lieu de schématiser la formation dans une Ecole

Hôtelière ou dans un centre de qualification Hôtelière. Ce schéma a le rôle de fixer et de structurer cette formation en fixant l'âge, le niveau requis, la durée de la formation... etc Une fois la formation projetée et schématisée il y a lieu de fixer les objectifs globaux intermédiaires et spécifiques qu'il faut accomplir et les méthodes ainsi que les moyens de mise en œuvre de ces objectifs. Après la fixation des objectifs, la détermination des matières à enseigner s'impose. Ainsi il est nécessaire de définir des modules adaptés au types de formations auxquels on veut aboutir, exemple : Formation des techniciens en Hôtellerie -Restauration dans les filières : Cuisine, Restaurant et Hébergement.

Les programmes de cette formation seront alors élaborés en commun accord avec des professionnels du secteur et avec la consultation des experts. Les programmes doivent tenir compte des besoins de la formation et de ses exigences. Il ne s'agit pas seulement ici de fixer le programme, mais il est surtout important de planifier cet enseignement dans le temps et dans l'espace tout en budgétisant le volume Horaire réservé à chaque discipline en fonction de

son importance dans la construction de l'apprentissage. Exemple : Un module de 60 h pour l'enseignement de la technologie Cuisine pour la deuxième année cuisine, 60 h d'hygiène générale et science appliquée à l'alimentation...etc. Ces modules doivent figurer dans le cadre de la planification générale dans laquelle apparaissent toutes les matières à enseigner en indiquant le volume horaire réservé à chacune d'elles.

A chaque enseignement on applique une méthode appropriée et qui permet aux stagiaires de mieux l'assimiler. Pour un enseignement de Technologie appliquée, par exemple, on applique la méthode active et de participation, car l'auditoire doit subir activement l'apprentissage. Le groupe doit être restreint pour faciliter son encadrement. L'enseignement magistral n'est utilisé que pour des matières d'enseignement général et qui peut être adressé à un groupe important (exposé, information générale, l'enseignement de matière littéraire).

Un Feed back permet à chaque formateur de contrôler l'acquisition des objectifs qu'il s'est fixés. Ce mode de contrôle est aussi le moyen d'ajustement des objectifs par des répétitions en cas d'échec total ou partiel,

c'est l'évaluation formative. A la fin de chaque unité de formation, de chaque trimestre ou semestre le formateur est tenu de programmer des tests de contrôle, théoriques, pratiques et en études de cas afin de mettre les apprentis en application de leur acquis et dans le but de vérifier si les instructions et les consignes données ont été comprises.

En fin du cycle de formation les enseignés subissent des examens finaux (écrits et pratiques) en vue d'obtenir un diplôme. Dans ces examens, généralement, on tient compte de toutes les matières enseignées pendant la durée de la formation ; encore faut-il que ces évaluations permettent de dégager les compétences finales des candidats et de leurs habiletés professionnelles (ce qu'ils sont capables de faire maintenant, et qu'ils ne pouvaient pas faire avant la formation) ; c'est aussi ce qu'on peut appeler la première expérience ou expérience scolaire, de plus, dans une profession, l'on doit prendre en considération les résultats des stages en entreprises.

Ceci montre est ce que le stagiaire s'adapte ou non au métier pour lequel il est formé. □

Extrait du guide de présentation du cursus de formation hôtelière et touristique Niveau technicien

## Analyse de l'activité hôtelière et touristique

PAR M. SALAH CHAKOR

L'hôtellerie au sens large du terme regroupe l'ensemble des activités qui répondent aux besoins de la clientèle dans le domaine de l'accueil, de l'hébergement, de la nourriture, ainsi que dans celui de toutes les prestations qui s'y greffent. Ces activités correspondent à un très large éventail d'entreprises qui va : De l'hôtel ou restaurant traditionnel jusqu'à l'organisme à caractère social : hôpital, restaurant de collectivité ; ... etc.

D'un type de production artisanal ("grande cuisine") jusqu'à une organisation de type industriel : restauration aérienne et ferroviaire.

Ces activités ont cependant de nombreux points communs :

Leur finalité humaine ;  
Le fait de reposer sur un travail d'équipe ;

Baigner dans un climat de "service", de courtoisie, de disponibilité et d'appréciation subjective.

Pour ces raisons, l'activité hôtelière repose en grande partie sur la qualité de la personnalité : contacts humains, motivations, capacités à s'intégrer au groupe et à l'animer.

Dans ce domaine d'activité, le rôle des cadres moyens est :

D'assurer la responsabilité du service vis-à-vis de la clientèle et de la direction ;

D'exercer son talent et son sens commercial en s'efforçant d'attirer, de retenir et de développer la clientèle ;

D'organiser, de prendre toutes décisions tactiques en applications des décisions stratégiques communiquées par la direction.

Les caractéristiques de ce personnel sont celles d'un technicien d'hôtellerie-restauration et tourisme.

Dans l'hôtellerie de moyenne dimension (20 à 200 chambres), le technicien peut après une phase d'intégration plus ou moins longue, et une expérience de la responsabilité et de la conduite des hommes, accéder à tous les postes de responsabilité, y compris la direction. Il peut en être de même dans la grande hôtellerie (au-dessus de 200 chambres), si le candidat a développé son bagage professionnel et s'il possède la dimension personnelle suffisante.

La petite hôtellerie semble de plus en plus demander un niveau de compétences correspondant à celui du technicien. Après une période d'adaptation souvent rapide, les techniciens accèdent à des postes de responsabilité dans des restaurants d'entreprises, chimiques, maisons du troisième âge, foyers de travailleurs, centre de loisirs, responsables d'unités de cafétéria, de Restoroutes. Si la dimension personnelle le lui permet (qualités de meneur d'hommes) le technicien peut accéder aux postes de contrôleur

(restauration autoroutière, aérienne). Les besoins, toutes formes de la profession réunies, augmentent d'une année en année en raison de :

♦ Création de nouveaux établissements ;

♦ Extension des entreprises existantes ;

♦ Sortie pour la retraite des employés âgés.

D'où le nombre de techniciens qui est situé en moyenne entre 500 et 800 par an doit être, normalement, facilement absorbé par le secteur.

### Profils et capacités exigés du technicien

Selon le **Petit Robert** le profil veut dire esquisse psychologique d'un individu, notamment quant aux aptitudes professionnelles.

Nous entendons par profil professionnel l'emploi type et/ou l'ensemble des savoirs requis pour tenir une certaine catégorie professionnelle.

♦ L'emploi type, correspondant aux différents niveaux des postes de travail qui sont repris dans les nomenclatures.

♦ Le profil professionnel requis, décrivant l'ensemble des savoirs, savoirs faire et savoir être, qu'un individu ou une catégorie du personnel doit maîtriser pour tenir cet emploi.

Toutefois, il faut signaler que la définition et le recensement des profils professionnels constituent une démarche complexe du fait :

♦ De la diversité des sources d'information.

♦ De la variété des appel-

lations pour un même profil professionnel.

♦ Du regroupement, en une même famille professionnelle, de certains profils ne se différenciant que par quelques variantes en ce qui concerne les activités et les compétences.

Pour assumer les responsabilités exigées de lui, le technicien devra être doué de qualités d'expression et de communication ;

Avoir le sens du contact et de la relation dans le groupe ;

Posséder des aptitudes de s'intégrer, s'adapter à la marche de l'entreprise.

Etre un homme de terrain. Posséder un ensemble de compétences techniques, la connaissance du milieu de l'esprit et du vécu professionnel.

Etre un organisateur et un gestionnaire pratique : Etre capable d'acheter, de vendre, de contrôler, calculer les coûts.

Le profil psychologique qui en découle s'articule autour de trois directions :

Une dimension de qualités humaines : sens des contacts, ouverture à autrui, capacité d'enthousiasme, force d'entraînement, esprit d'initiative ;

Une dimension pratique : sens pratique, bon sens, esprit d'observation, vaillance, sens de la précision et de la rigueur.

Une dimension d'organisateur : sens des responsabilités, sens de la précision, de la coordination et du contrôle.

Pour assumer ces responsabilités et répondre aux

besoins du secteur d'activité énoncé, une partie importante de la formation doit être commune : formation humaine, formation à la gestion.

Compte tenu de l'importance de ce tronc commun, une année entière est nécessaire.

Au-delà de ce tronc commun, trois options sont maintenues :

L'une orientée vers les professions de l'hôtellerie au sens large du terme, et incluant l'option hébergement.

L'autre orientée plus précisément vers les matières de la restauration (option restaurant)

La troisième orientée vers la production et création des plats (option cuisine). La première comportera une étude plus approfondie des phénomènes et des flux touristiques

générateurs de clientèle ainsi que les méthodes techniques et procédures relatives à la recherche, à l'accueil et au traitement de ces différents types de clientèle.

La seconde par contre s'oriente plus particulièrement vers le service du restaurant.

La troisième s'orientera au contraire davantage vers les connaissances scientifiques et technologiques inhérentes à toute activité de restauration (nutrition, diététique, hygiène, sécurité) ainsi que vers les systèmes, procédés et équipements liés aux différents types de production et de distribution de nourriture, y compris la production de type industriel. □