

Année scolaire
2025



IVET*

Formation Professionnelle Initiale

*Initial Vocational Education and Training

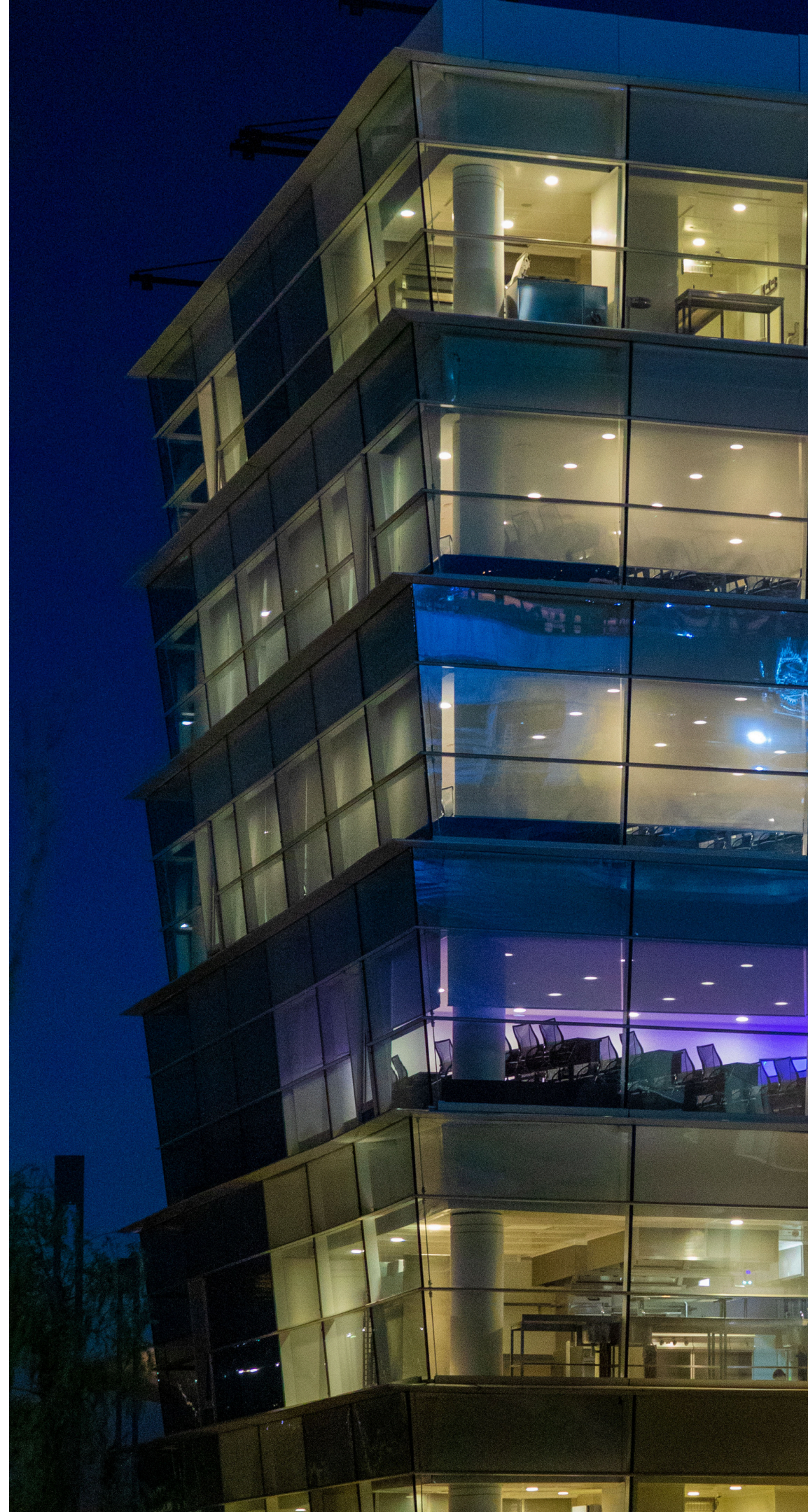


A propos de l'université

Mohammed VI Polytechnique

Axée sur la recherche appliquée et l'innovation, l'Université Mohammed VI Polytechnique (UM6P) est reconnue comme un acteur clé et une référence internationale. Grâce à ses partenariats prestigieux et son intégration à des réseaux académiques, elle mobilise une expertise variée pour répondre aux enjeux actuels et anticiper ceux de demain.

Soutenue par un corps professoral d'excellence, elle accompagne le développement économique et social du Maroc et de l'Afrique en formant des talents adaptés aux enjeux du continent. Véritable laboratoire d'idées, elle offre aux étudiants et chercheurs des outils innovants pour concrétiser leurs ambitions et rayonner à l'international.



Des Campus à la pointe de l'innovation



Véritable laboratoire d'idées, l'UM6P offre aux étudiants et chercheurs des outils innovants pour concrétiser leurs projets et rayonner à l'international. Avec plusieurs campus au Maroc et à l'international, elle valorise le potentiel de la jeunesse africaine.

La School of Hospitality Business and Management (SHBM), implantée à Rabat et Benguerir, propose un cadre d'apprentissage unique, alliant innovation et immersion dans le monde de l'hospitalité.



LA MISSION

Ancrée dans l'authenticité et la diversité, la SHBM vise l'excellence en hôtellerie en cultivant l'amélioration continue, l'attention aux détails et la conscience de soi, pour former des talents capables de façonner l'avenir du secteur.

SHBM

School of Hospitality Business & Management

La School of Hospitality Business & Management (SHBM), intégrée à l'Université Mohammed VI Polytechnique (UM6P), est une Business school spécialisée dans l'hospitalité et le management.

La SHBM a pour mission de former des professionnels de l'hôtellerie et du management en plaçant l'apprentissage pratique (learning by doing) et l'humain au cœur de sa pédagogie.

Nos valeurs : Caring, Daring, Exemplarity

La SHBM repose sur trois valeurs fondamentales: **Caring**, en plaçant l'humain au centre de nos initiatives ; **Daring**, en favorisant l'audace et l'innovation ; et **Exemplarity**, en inspirant par l'excellence. Ces principes guident notre mission et façonnent les leaders de demain.

Un programme Bachelor certifié d'excellence par l'EHL

En 2024, le programme Bachelor en Hospitality Business & Management de la SHBM est devenu le premier au Maroc et en Afrique certifié par l'École Hôtelière de Lausanne (EHL), référence mondiale en éducation hôtelière.

Cette certification atteste de l'excellence académique et renforce la crédibilité internationale de nos diplômés.



Le programme forme les futurs managers à des carrières internationales dans des secteurs variés tels que :

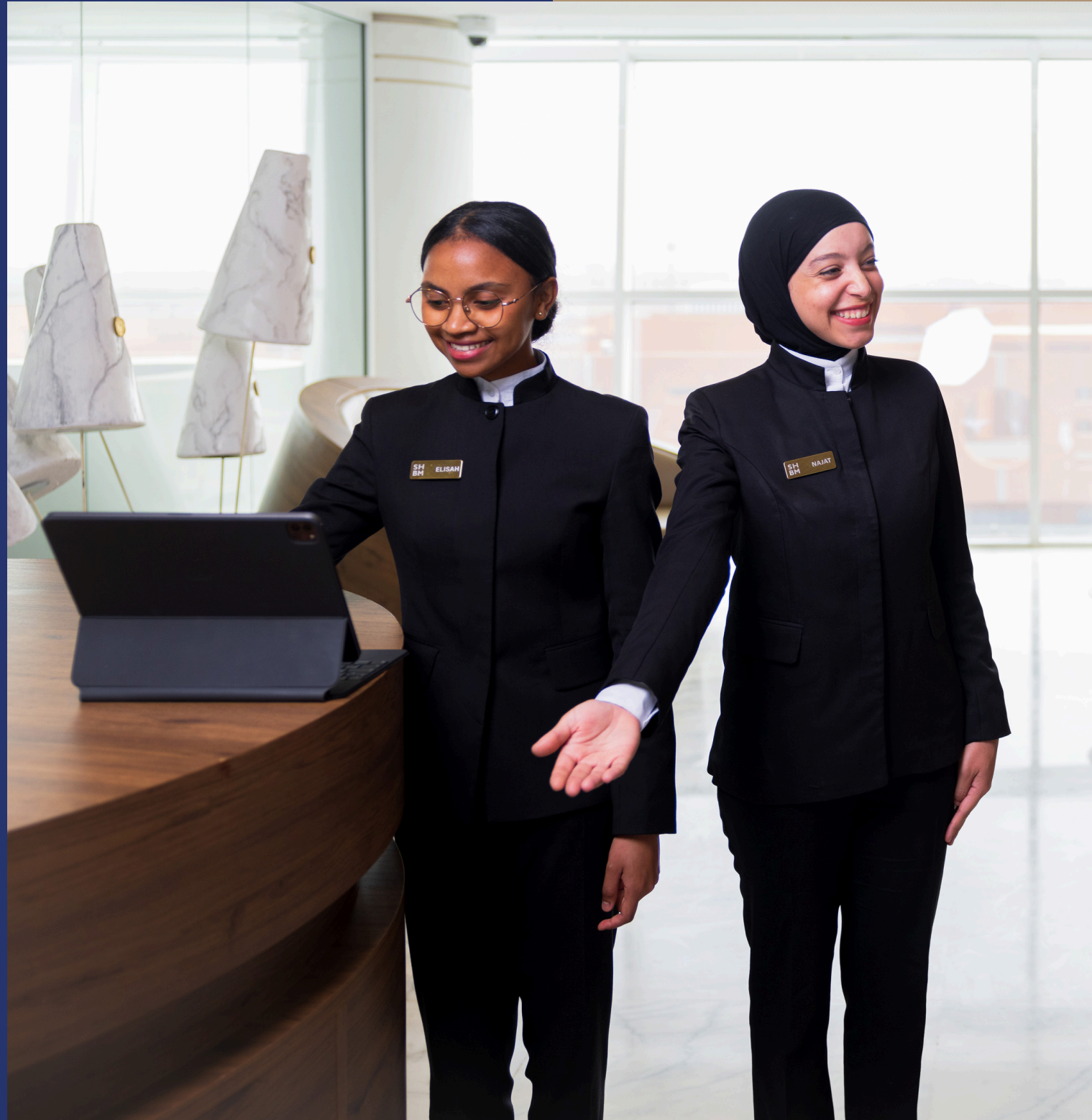
- Tourisme et hôtellerie
- Événementiel
- Marketing
- Restauration et gastronomie
- Gestion de centres de bien-être et spas
- Divertissement et loisirs
- Consulting en hôtellerie et tourisme
- Développement et gestion immobilière hôtelière...





Inspirer et former de jeunes talents dynamiques en leur offrant une formation d'excellence, fondée sur la philosophie "Learning by Doing", tout en promouvant la créativité, l'éthique, et une connexion directe avec l'industrie.

LEARN BY DOING. INNOVATE WITH EXPERTS. SUCCEED WITH CONFIDENCE



IVET

Formation Professionnelle Initiale

Un tremplin vers une carrière d'excellence

IVET est une expérience immersive conçue pour révéler les talents et forger les futurs professionnels de l'hospitalité. À travers une approche innovante axée sur l'apprentissage par la pratique, ce programme unique prépare chaque apprenant à s'épanouir dans un secteur dynamique et exigeant.

Pourquoi IVET ?

- Une immersion totale dans l'univers de l'hospitalité, du service et des arts culinaires.
- Une pédagogie d'excellence, combinant savoir-faire technique et créativité.
- Un parcours professionnalisant de **11 mois**, alternant formation intensive et stage en entreprise.
- Une certification alignée sur les standards internationaux, ouvrant les portes à des opportunités de carrière à l'échelle mondiale.

Plus qu'un programme, IVET est une aventure humaine et professionnelle, où l'excellence, l'innovation et l'éthique sont au cœur de l'apprentissage. Notre mission est de transmettre les compétences et les valeurs essentielles pour réussir dans l'industrie de l'hospitalité et du service.

Un cadre d'apprentissage unique

IVET offre une formation immersive où l'expérience terrain prime sur la théorie, encadrée par un réseau de professionnels engagés et des infrastructures modernes pour une mise en situation réelle.

Un tremplin vers l'avenir

À travers la formation IVET, les apprenants développent une vision globale du secteur et les qualités nécessaires pour s'adapter aux défis d'une industrie en constante évolution. Chaque diplômé repart avec une expertise reconnue, une expérience enrichissante et un réseau professionnel solide, lui ouvrant les portes d'une carrière prometteuse dans l'hôtellerie, la restauration, l'événementiel et bien au-delà.

Détails du programme IVET

Structure

5 mois de formation + 6 mois de stage.

Apprentissage pratique

600 heures de formation immersive.

Langues d'enseignement

Cours dispensés en français
avec des modules d'anglais intensifs.

Infrastructures de pointe

Formation dans des laboratoires culinaires
avancés, restaurants pédagogiques
et environnements simulés.

Encadrement expert

Formation par des chefs, managers
hôteliers et leaders de l'industrie.



Arts Culinaires

Alliant tradition et innovation



La formation en Arts Culinaires cultive l'excellence en combinant tradition et innovation, permettant aux apprenants de développer des compétences uniques pour exceller dans un univers gastronomique en constante évolution.

Maîtrise des techniques et méthodes culinaires

- Maîtrise des techniques fondamentales, des cuissons et des saveurs.
- Application des techniques de préparation et dressage.
- Approfondissement des techniques avancées comme la cuisson sous vide.

Création et innovation gastronomique

- Conception de recettes innovantes et mise en valeur des produits.
- Adaptation aux cuisines variées et aux tendances culinaires.
- Analyse des recettes et des choix culinaires.

Gestion et évaluation culinaire

- Optimisation du temps et de la communication en cuisine.
- Évaluation des qualités gustatives et visuelles.



Pâtisserie

Techniques, Créativité et Excellence

La formation en Pâtisserie plonge les apprenants dans l'art de créer des desserts d'exception, alliant techniques classiques et innovations modernes pour maîtriser les bases tout en libérant leur créativité, afin de répondre aux attentes des hôtes et aux tendances du marché.



Maîtrise des techniques fondamentales

- Techniques, ingrédients et méthodes de cuisson pour des créations de haute qualité.
- Application des techniques adaptées pour concevoir des desserts élégants et savoureux.

Gestion et savoir-faire

- Décoration, réalisation de pièces montées et artistiques.
- Planification et gestion efficace de la production en pâtisserie.

Innovation et créativité culinaire

- Développement d'expériences gustatives adaptées aux tendances actuelles.
- Analyse des recettes et textures pour optimiser le choix des ingrédients et des saveurs.

Boulangerie

Héritage et Techniques Modernes

Notre formation en boulangerie met un accent particulier sur l'apprentissage des techniques traditionnelles marocaines et internationales, tout en intégrant les méthodes modernes de production. Cet équilibre entre patrimoine et innovation permet aux apprenants de développer une expertise unique, essentielle pour exceller dans les secteurs de la boulangerie artisanale et industrielle.

Les participants bénéficient d'un cadre pédagogique stimulant, doté de laboratoires à la pointe de la technologie et encadré par des formateurs expérimentés. Les cours combinent théorie et pratique, renforçant ainsi leurs compétences techniques et leur compréhension des processus clés tels que la fermentation, la panification et la viennoiserie.



Art du Service

Sens du détail au service du client

Découvrez l'Art du Service, où chaque détail, de la mise en place soignée à l'accueil chaleureux et authentique, s'allie aux techniques de service internationales. Chaque geste est pensé pour offrir une expérience client inoubliable, jusqu'à l'ultime prise de congé.



Satisfaction et expérience client

- Compréhension du service et de la satisfaction clientèle.
- Création d'expériences sensorielles en restauration.

Maîtrise des bases du service

- Acquisition des bases solides du service et de l'art de la table.
- Maîtrise des meilleures pratiques du service en salle dans un environnement d'excellence.

Techniques spécialisées

- Initiation à la mixologie, à l'art du cocktail et au métier de barista.
- Pratique des standards de service en chambre (room-service).
- Découverte du métier et des tâches de majordome.

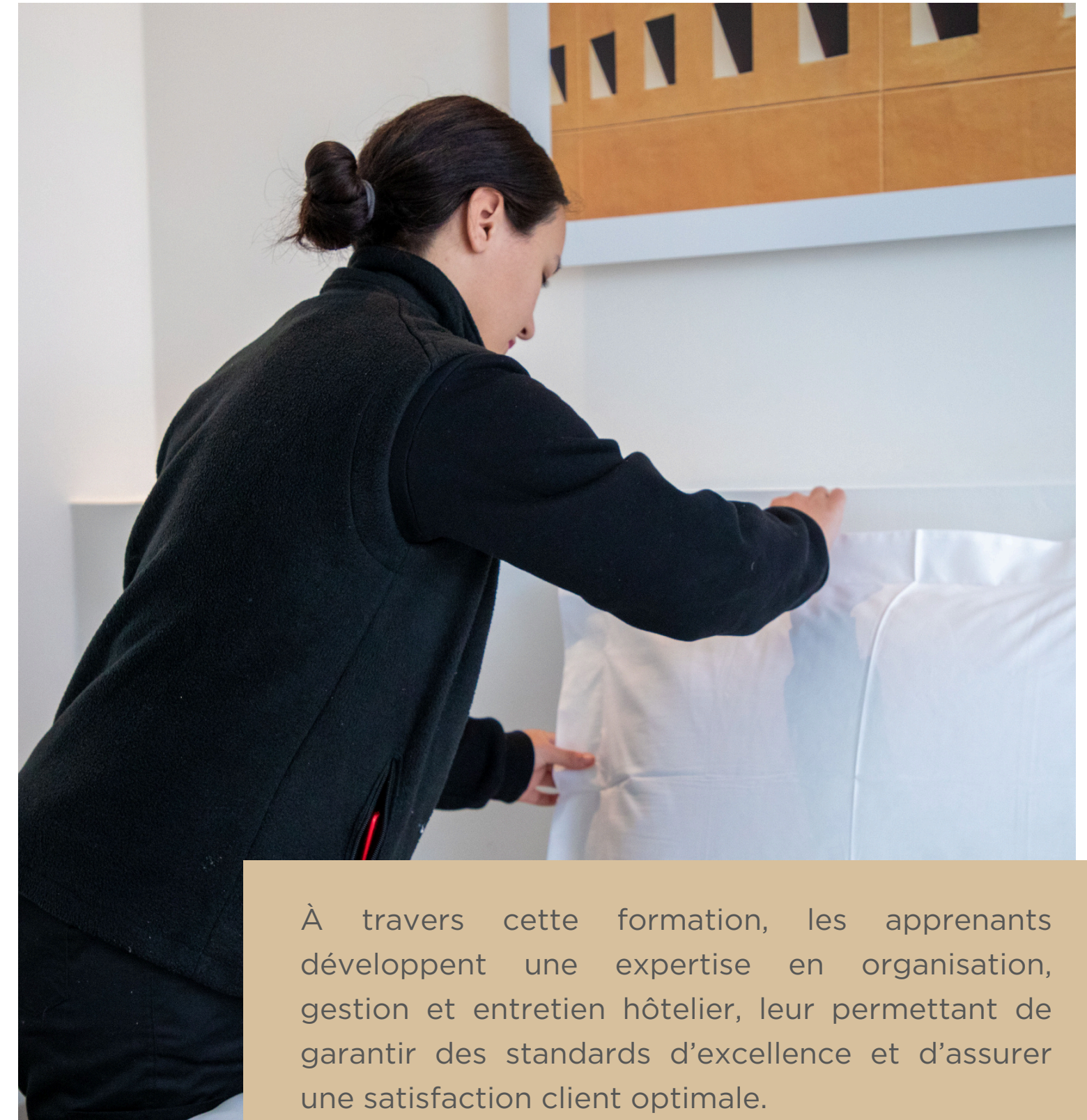
Expertise produit et analyse de la qualité

- Développement d'une bonne connaissance des produits.
- Évaluation de la qualité du service offert par un restaurant ou un bar.

Housekeeping

Organisation, Service et Qualité

- Compréhension des différentes tâches des métiers femme/valet de chambre, lieux publics et lingerie.
- Connaissance des différents produits et équipements de nettoyage.
- Utilisation des produits d'entretien et des équipements de nettoyage avec efficacité et sécurité.
- Application des procédures et standards pour le nettoyage des différents espaces d'un hôtel/restaurant (Chambre/Suite/Lieux publics).
- Contrôle et évaluation de la qualité du nettoyage des différents espaces d'un hôtel/restaurant.
- Appropriation de la notion de service et de satisfaction clientèle liée au Housekeeping.
- Gestion des différents types de linge de façon optimale.
- Réalisation des inventaires liés au linge, aux produits d'entretien et aux équipements de nettoyage.



À travers cette formation, les apprenants développent une expertise en organisation, gestion et entretien hôtelier, leur permettant de garantir des standards d'excellence et d'assurer une satisfaction client optimale.



Semaine d'Intégration

- Hospitalité et découverte des programmes
- Visite de l'école SHBM et du campus.
- Immersion dans les valeurs SHBM
- Workshop en Excellence et Culture de service
- Workshop en Hospitality Etiquette et Protocole
- Formation en premiers secours et Hygiène / Sécurité

Axes de formation transversaux

Compétences techniques et réglementaires

- Maîtrise de l'anglais et du français dans un environnement professionnel en hôtellerie et restauration.
- Utilisation des bases de l'informatique appliquée à l'hôtellerie.
- Application des règles d'hygiène et de sécurité avec rigueur.
- Connaissance de la législation du travail et de l'éthique professionnelle en hôtellerie.

Relations interpersonnelles et posture professionnelle

- Adoption d'une attitude professionnelle en maîtrisant les codes du secteur et le sens du service.
- Développement de l'autonomie et de l'esprit d'équipe pour gérer ses responsabilités et collaborer efficacement.
- Bénéfice d'un coaching personnalisé avec un accompagnement et des conseils pour une intégration réussie.

Détails du programme

Conditions d'Admission



Âge requis

18 à 24 ans

Diplôme ou formation

Diplôme de l'enseignement
secondaire (ou équivalent reconnu)

Qualifications

- Diplôme ou formation complémentaire **ou**
- 2 ans d'expérience professionnelle, tous domaines confondus

Candidats éligibles

Étudiants universitaires, individus issus
d'institutions de formation ou d'associations.

Langues requises

Français et/ou Anglais.

Prochaines rentrées

3 février 2024

SHBM Rabat, Um6p

10 février 2024

SHBM Ben Guerir, Um6p

Frais de scolarité

Une aide financière est disponible.



Contactez-nous



SHBM Ben Guerir - Um6p
Lot 660, Hay Moulay Rachid,
Ben Guerir 43150

SHBM Rabat - Um6p
Rocade Rabat Salé 11103

Écrivez-nous
ivet.shbm@um6p.ma

Visitez notre site web
www.shbm-um6p.ma