



RAPPORT DE STAGE

AU SEIN DE RAHAL EVENTS

Filière : Réception d'hôtel

International
Fairs & Events
S.A.R.L.

REALISER PAR : ISSAM ELMADOUAR

ENCADRER PAR : Mr. OUZZANI RACHID

- **Remerciement**
- **Introduction**
- **Présentation du groupe :**
 1. **Informations générales**
 2. **Mot du président**
 3. **Stratégie**
 4. **Domaines d'activités stratégiques**
 5. **Philosophie du group**
 6. **Les secteurs**
 7. **L'organigramme**
- **Les taches effectuées**
- **Difficultés rencontrés**

Remerciement

Au terme de mon stage j'adresse tout d'abord mes vifs Remerciements à l'institut spécialisé en hôtellerie et restauration ; Qui nous a donné l'occasion de suivre une formation aussi Intéressante et qui nous aidera prochainement dans le milieu Professionnel. Et en premier lieu je tiens à remercier mon formateur Mr. OUZZANI RACHID

Mes remerciement également pour : MOUTAOUI NABILA ; ZINEB SEFRIQUI ; WISSAM ELWIFAK ;
FAYCAL HAJJAR

Il me paraît important de vous remercier de m'avoir accueilli dans votre entreprise. Merci également à vous et à tous les membres du personnel qui ont mis tout en œuvre pour que mon stage se déroule dans les meilleures conditions possible.

Durant ce mois du stage, j'ai eu l'occasion d'être associé à votre travail et d'acquérir de nouvelles connaissances et compétences. Celles-ci me seront fort précieuses pour la réalisation de mes projets à venir. Ainsi, le temps, l'attention, l'intérêt que vous avez bien voulu me témoigner n'ont pas été perdus. Ils m'ont donné envie de persévérer dans ce métier pour lequel vous m'avez donné le plus grand respect. Je possède désormais une

expérience du terrain qui me donne des pistes pour m'améliorer.

Avec toute ma reconnaissance, je vous prie d'agréer, (Madame, Monsieur), l'expression de mes salutations distinguées

INTRODUCTION

Dans le cadre de ma formation au tant que stagiaire technicien a la réception d'hôtel à l'I.S.H.R Polo j'ai l'opportunité de réaliser mon stage au sein de l'entreprise RAHAL EVENTS spécialisé dans le domaine de l'évènementiel. Passionné depuis mon jeune âge par l'évènementiel, ce stage était pour moi l'occasion rêvée de découvrir cette activité d'un point de vue professionnel

Les objectifs de ce stage étaient les suivants :

Confie l'honneur et la responsabilité d'accueillir les clients, les prestataires et candidats

Améliorer mes techniques et mes compétences

J'ai donc intégré le département d'organisation du salon CREMAI en tant que membre du comité d'organisation, en charge des missions suivantes :

La gestion des commandes des exposants.

L'optimisation du service clientèle.

La création de documents visant à la réservation, facturation (voire annexes).

Dans un premier temps, nous décrivons l'entreprise et son activité, en insistant notamment sur son coté international et sa stratégie particulière. Ensuite, nous aborderons mes missions, et notamment mes différentes réalisations et le savoir-faire que j'ai pu acquérir au cours de ce stage, en mettant en avant les compétences que j'ai pu développer, en faisant le lien avec mon parcours professionnel.

INFORMATIONS GENERALES

Le salon CREMAI

Nom du salon : CREMAI

Période : tous les deux ans

Salon international de la pâtisserie, la boulangerie, la restauration et l'industrie hôtelière

Dates : 23-27mars 2015

Site : <http://www.crema.net/>

Lieu : Casablanca

Secteur : Agriculture - Agroalimentaire, Agriculture - Hôtellerie - Restauration, Agro-alimentaire, Métiers de l'hôtellerie et de la restauration,

Le lieu

Nom : Office des Foires et Expositions de Casablanca (OFEC)

Email : foire@ofec.ma

Site web : <http://www.ofec.ma/>

Adresse : Rue Tiznit, Face à la Mosquée Hassan II

Organisateur

Nom : Rahal Event

Téléphone : +212 (022) 252565

Fax : +212 (022) 251880

Email : cermai@cremai.net

Site web : <http://www.grouperahal.com/>

Adresse : 50, rue Normandie Maarif

Sur un bilan plus que positif, crémai baisse le rideau après 4 jours de rencontres professionnelles dédiées aux tendances de l'hôtellerie et de la restauration.

Organisé sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI depuis sa 1^{ère} édition en 2004, Crémai a réuni du 23 au 28 mars courant 185 participants entre exposants et partenaires réalisant ainsi une augmentation de 23% par rapport à l'édition précédente.

Découvrir l'offre novatrice et originale présentée par les exposants marocains et étrangers avec plus de 600 marques en équipements, produits et services pour la restauration et l'hôtellerie, voilà ce que sont venus chercher les 17623 visiteurs de cette édition.

C'est une opportunité unique: le seul événement du continent où les professionnels peuvent identifier les tendances phares de leur marché et trouver les solutions nécessaires à leur mise en œuvre.

Atteignant l'âge de la maturité pour un salon professionnel qui s'est forgé une reconnaissance internationale, Crémai a, depuis ses débuts, décodé les signes du temps et anticipé les mutations pour mieux refléter les tendances modernes de la restauration et de l'hôtellerie. En marge du volet exposition, les conférences scientifiques, ont traité les dernières nouveautés dans le secteur à travers les nouveaux intrants dans la restauration, les mécanismes d'appui au secteur de l'hôtellerie au Maroc (Rénovotel et Clef verte) et le mouvement Slow Food. D'autres thématiques ont été traitées et illustrées en show devant les visiteurs comme la cuisine moléculaire et le quinoa entre bienfaits et usage culinaire qui a fait l'objet d'une présentation animée par Mr Karim Rahal ESSOULAMI président du Groupe Rahal.

National de création, international de vocation, Crémai s'est de plus en plus ouvert sur l'international en abritant le Congrès International de la Boulangerie et en organisant la Coupe pour la 2^{ème} fois et en 1^{ère} la Coupe d'Afrique de la Boulangerie.

Au service des métiers de la convivialité sous toutes leurs formes, Crémai 2013 a perpétué sa tradition de salon de show et d'animation avec le Tournoi Officiel des Chefs, seule compétition nationale accréditée par les instances internationales menant aux Coupes Africaines et aux finales mondiales.

Parmi les nouveautés de cette édition, le Trophée Rahal, dédié à la gastronomie marocaine, à la mémoire du fondateur et pionnier des métiers de bouche, Feu Rahal Essoulami, rappelé à Dieu il y a 10 ans de cela, et qui en a été l'ambassadeur et l'icône au niveau mondial. Les compétitions Crémai englobent également le concours des meilleurs espoirs de la profession, véritable levier professionnel pour les jeunes des établissements de formation.

Fidèle à sa vocation autour de la mise en valeur de ceux et celles qui mettent en valeur les offres du secteur, Crémai a rendu hommage à des professionnels des métiers de la restauration, de la boulangerie-pâtisserie et de l'hôtellerie à travers les trophées Merci, devenus, tradition du salon.

Positionnée comme international, cette édition est exceptionnelle à plus d'un titre. C'est un outil de prospective et d'échange unique, une progression importante du nombre d'exposants, de partenaires et de visiteurs, une ouverture sur l'hôtellerie et un climat d'affaires en pleine effervescence. En résumé, Crémai 2015 annonce l'expansion du salon.

Mot du président :

La diversification ! Un choix stratégique que le groupe Rahal a adopté pour franchir la 2^{ème} décennie du 2^{ème} millénaire.

Manager un environnement en changement incessant est désormais le défi à relever lors de cette conjoncture économique marquée par les mutations permanentes. Notre groupe, grâce à ses valeurs consolidées, arrive à assurer une pérennité substantielle et maintenir un équilibre plus qu'avantageux.

En effet, assoir un territoire de marque ne relève pas de l'acquis. C'est la synergie de plusieurs facteurs tangibles et immatériels: Le capital humain y reste la force motrice.

S'appuyer sur l'élément humain, sa conscription, sa formation, sa motivation et sa redynamisation forge un capital inépuisable et générateur de valeurs. Aujourd'hui, il n'est pas difficile de faire marcher un appareil, reprogrammer un logiciel, régulariser un différentiel financier ; Par contre, changer les conduites et les mentalités de son personnel, l'inciter à délaisser les mauvaises habitudes, préparer ses employés à être flexibles et adaptables aux

changements consécutifs, créer de la réactivité et générer de l'anticipation dans ses équipes : c'est là le vrai challenge !

C'est notre valeur et c'est grâce à quoi notre Know-how peut à présent se conjuguer dans d'autres secteurs.

Aujourd'hui nous investissons dans [la restauration](#), [le tourisme](#), l'agroalimentaire, [la distribution](#) et l'événementiel. Notre volonté est d'ancrer des métiers générateurs de valeurs et de les fortifier grâce à notre expertise et notre savoir-faire. Au-delà d'une diversification des métiers, nos projets se réfèrent aux principes fondamentaux de notre culture d'entreprise : Performance, Innovation, Partage et Famille.

Notre groupe est, aujourd'hui fortement, engagé dans cette vision stratégique et déploie les moyens nécessaires pour poser les jalons d'un holding multi métiers.

Merci à ceux qui y contribuent, collaborateurs, associés, partenaires, consultants et tous ceux qui mettent une pierre dans l'édifice du groupe.

stratégie

Parti de l'activité de traiteur fondée en 1946 par le père feu Rahal Essoulami, le groupe Rahal est aujourd'hui un groupe familial leader de [la restauration](#) et de l'agroalimentaire.

Nous comptons à notre actif près de 20 entreprises réparties sur cinq domaines d'activités stratégiques : L'événementiel, [la distribution](#), [la restauration](#), [le tourisme](#) et l'agroalimentaire.

Cette diversification a été lancée en 2002 après une consolidation de l'activité de base par une intégration verticale en amont des différents métiers relatifs à la restauration et au traiteur. Il s'agit d'un choix stratégique du Groupe ayant pour objectif de placer ses différents projets dans des secteurs porteurs et créateurs de valeur.

Les alliances avec des groupes de renommée internationale font également partie de nos orientations stratégiques. Ils sont à présent quatre partenaires leaders dans leurs

secteurs d'activités qui nous accompagnent dans les domaines de la restauration et de [la distribution](#).

Notre politique de développement s'articule autour de trois axes essentiels :

– La consolidation de la maîtrise des métiers de l'hospitalité et le développement de l'activité à travers des projets structurants.

– Le développement et la valorisation des compétences.

– Le développement des nouveaux métiers du groupe et le renforcement des synergies entre eux.

Le groupe est sur des orientations de consolidation des domaines d'activité stratégiques avec comme finalité d'asseoir au Maroc notre leadership au niveau de l'événementiel et de la restauration et l'exportation de notre savoir faire à travers l'étude de partenariats avec des fonds d'investissement étrangers qui ont exprimé leur volonté de représenter certaines de nos activités à l'international..

Aujourd'hui, le groupe Rahal s'oriente vers une politique d'internationalisation de son pôle restauration mettant à profit la grande expérience qu'il a développée dans ces domaines à l'échelle nationale.

domaines d'activités stratégiques:

L'Événementiel



Le groupe Rahal possède plusieurs filiales opérant dans l'événementiel principalement dans le design, l'aménagement et les services. Ces entités gèrent en synergie des opérations d'envergure internationale et des budgets importants pour le compte d'institutionnels, professionnels et particuliers.

La Restauration



Cœur de métier du groupe la restauration reste le point névralgique de sa stratégie de développement. La maîtrise des process et des compétences dans ce métier permet au groupe d'y avancer sereinement et de développer des projets structurants.

L'agroalimentaire :

Spécialement lié à l'expertise du groupe dans les domaines de la restauration, ce pôle développe à travers deux filiales des plats préparés dédiés à la grande distribution et au GMS et un créneau de distribution orienté épicerie fine qui sera à l'horizon 2014 enrichie par un réseau de boutiques au Maroc et à l'étranger.

Les Réseaux et distribution



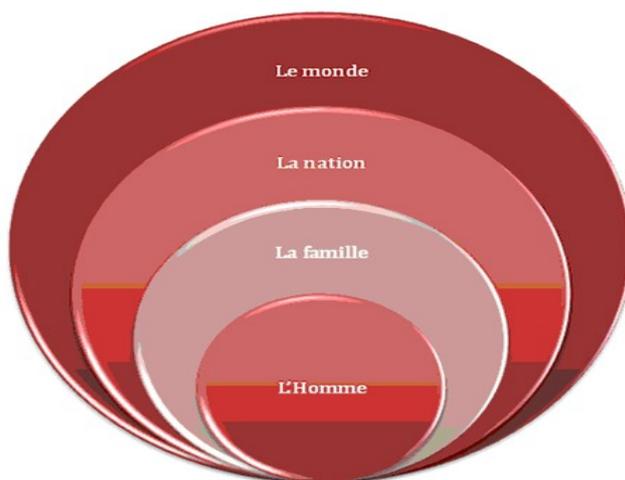
Possédant des participations dans trois sociétés de distribution, le groupe Rahal gère plusieurs marques essentiellement dans l'agro-alimentaire pour le grand public et le CHR. Il développe également le réseau de distribution des produits para financiers à travers sa filiale Edenred spécialisée dans les chèques de restauration et les chèques cadeaux.

Le Tourisme



Le groupe Rahal a su développer, à travers son expérience internationale, un savoir-faire important dans les métiers de l'hospitalité, le développement de son activité s'est donc traditionnellement dirigé vers le tourisme en édifiant un magnifique palais d'accueil au cœur de la palmeraie et en créant le troisième tour opérateur marocain. D'un autre côté le groupe contribue activement à la promotion de la destination Maroc et à la mise à niveau du secteur et de ses compétences à l'échelle internationale.

Philosophie du groupe



Nous sommes citoyens du monde et nous partageons la responsabilité de le préserver pour nos générations futures. Nous innovons dans la logique de création durable.

Les initiatives conduites à travers nos projets sont motivées en fonction de leur apport à notre Pays. Nous sommes totalement conscients que chaque investissement que nous réalisons doit être un pas en avant pour le Maroc.

Notre famille est notre force

L'élément Humain est au cœur de notre progrès, nos Hommes créent la valeur et relèvent les défis. Hommes et femmes nous unissons nos forces, main dans la main, pour la prospérité de notre initiative

Valeur du groupe

Traduites dans les actes quotidiens de nos ressources humaines les valeurs que nous partageons dans le Groupe Rahal sont notre leitmotiv. Inspirées de nos profondes convictions à tous, nous œuvrons chaque jour pour les renforcer dans notre culture d'entreprise :

Performance : Nous relevons chaque jour des challenges différents, nos réalisations sont le fruit de notre performance.

Innovation : Nous avançons en créant de la valeur, l'innovation est notre principal atout.

Partage : Notre prospérité est pérenne grâce à la richesse de notre environnement

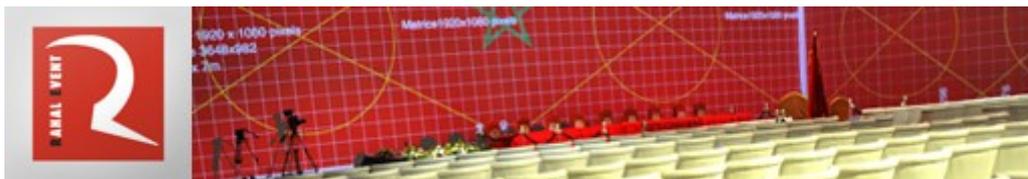
Esprit de famille : Nous faisons tous partie de la même famille, unis et solidaires nous avançons ensemble.

Les secteurs :

Evenementiel

Le groupe Rahal possède plusieurs filiales opérant dans [l'événementiel](#) principalement dans le design, l'aménagement et les services. Ces entités gèrent en synergie des opérations d'envergure internationale et des budgets importants pour le compte d'institutionnels, professionnels et particuliers.

Rahal Event:



Rahal Event est l'entité de communication du groupe Rahal. Elle a été créée en 2003 pour gérer tous les projets de communication du Groupe notamment la communication événementielle. Aujourd'hui, Rahal Events est leader national dans l'organisation d'événements culinaires de haut niveau. A son compte :

La toque d'Or qui regroupe la crème des artisans pâtisseries, boulangers, cuisiniers, glacières de tout le Maroc afin de décrocher une place dans les sélections nationales de ces disciplines.

La Coupe d'Afrique de la Pâtisserie menant à la Coupe du Monde de la Pâtisserie au SIRHA.

La Coupe d'Afrique de la Boulangerie menant à la Coupe du Monde de la Boulangerie à European.

Bocuse d'Or Maroc menant à la finale Bocuse d'Or à Lyon.

Moroccan Travel Market :



Orientée Création et développement des foires et salons, IFE a mis en place le 1er Salon International du Tourisme. Un événement spécialement conçu pour la

promotion de l'offre touristique nationale et l'accompagnement des différents projets dans le secteur.

Via Expo :



Spécialisé dans la logistique, l'aménagement et la fourniture de structures et mobilier pour les événements, via expo dispose des dernières d'une large gamme de chapiteaux, modulaire, plancher, climatiseurs et mobilier pour tout type d'événements.

Elle est référencée leader marocain d'aménagement des foires & salons au Maroc avec près de 20 salons par an.

Touareg Prod :



Leader en prestation technique, son et lumières Touareg prod est la référence en Sonorisation, lumières, Back line et prestation technique. Elle dispose des dernières technologies en équipement et scénographie : Meyer Sound – MIDAS – DIGICO – YAMAHA – MARTIN – ROBE – MA Ligthing – VARILITE – CLAY PACKY – MILOSS – R.JULIAT.

A son palmarès le plus grand événement du Maroc : Festival Mawazine – Festival des Gnaouas d'Essaouira – Festival des musiques sacrées de Fez – Assises du tourisme – Khmissa etc...

Mur Végétal :



Conception, réalisation, entretien d'espaces verts. Événementiels. Location de plantes et articles de décoration. Vente de tentes pliables. Location de toilettes mobiles autonomes pour événementiel. Paysages, espaces verts (études et maîtrise d'œuvre, réalisation, paysagisme d'intérieur, aménagement de terrasses , jardins et espaces verts-entretien, fontaines, bassins et jets d'eau, mur végétal, arrosage-installateurs, autres spécialités)

Réceptions et fêtes (services) (fêtes publiques et particulières -organisation, réceptions -location de matériel, location de plantes....)

Efficace service

Adossée à toute l'activité de l'événementiel, Efficace service est l'entité qui assure toute la prestation du service plus au sein du Groupe : Nettoyage, Gardiennage, sécurité, accueil, voiturier....

Restauration

Cœur de métier du groupe la restauration reste le point névralgique de sa stratégie de développement. La maîtrise des process et des compétences dans ce métier permet au groupe d'y avancer sereinement et de développer des projets structurants.

Rahal Maître Traiteur



Rahal Maître Traiteur est une entreprise familiale leader au Maroc dans la haute gastronomie et l'événementiel. Elle a été créée en 1946 par feu Rahal ESSOULAMI. La maison compte à son effectif près de 1000 employés dédiés au métier traiteur. Elle a procédé depuis 2003 à une politique d'intégration et une concentration verticale des

ressources pour offrir des prestations clé en main: Gastronomie, art de table, mobilier et agencement, structures, son et lumières, plantes et décoration florale...

Riche de plus de 66 ans d'histoire, la maison Rahal s'investit dans le développement de la haute gastronomie marocaine entre authenticité et tendances. Le label Rahal Maître Traiteur est fondé sur des valeurs gastronomiques ancestrales qui se font à chaque fois retravailler et revisiter pour créer des plats atypiques propres au répertoire culinaire de l'enseigne.

Pionnier de l'art de recevoir et des métiers de bouche au Maroc, Rahal Maître Traiteur organise depuis 1946 les événements de prestige au Maroc et à l'étranger. Aujourd'hui, le label Rahal s'associe à toutes les réceptions premium : Cérémonies Royales, événements du gouvernement, visites officielles de chefs d'Etats, galas de luxe, soirées jet-set, réceptions privées (mariages, baptêmes, repas de famille...), événements d'entreprises (repas d'affaires, séminaires, congrès...) grandes signatures, lancement de produits haut de gamme, inauguration de marques de luxe....

Newrest



Société: Newrest Maroc Services

Date de Création :1985

Secteur d'activité :

- Inflight Catering
- Restauration collective « Catering »

- Concessions « Retail »
- Facilités Management « Support »

Newrest Maroc Services, filiale de Newrest Group et leader de la restauration collective et des services concédés auprès des entreprises, des collectivités, des établissements d'enseignement et du secteur santé a su capitaliser son expérience et celle de son partenaire, RAHAL GROUP, pour offrir à ses clients un large choix de solutions de gestion. Détenant plus de 80 % de part de marché, Newrest Maroc Services accroît considérablement son portefeuille clients grâce à ses références, ses procédures et normes (HACCP) ainsi que son capital Humain.

Cordonnées :

Newrest Maroc Services (Newrest Maroc)

280, bd Yacoub El Mansour

20200-CASABLANCA

Tél. 1 : 05 22 95 66 66

Fax 1 : 05 22 39 22 97

Bridoma (Brioche Dorée) :



Le fruit d'un partenariat stratégique entre le Groupe le Duff et le Groupe Rahal depuis 2003, . La Brioche Dorée, leader du fast-food en Europe, a trouvé ainsi au Maroc un partenaire privilégié pour le développement de sa marque en Afrique du Nord.

Le concept a été vite imposé : un restaurant où l'on peut aller trois fois par jour. Petit-déjeuner, Déjeuner ou Pause-café, toutes les formules y sont disponibles. Répondant à tous les critères et les normes de la maison, La Brioche Dorée Maârif , S'est distinguée dès les premiers jours. Ainsi, l'enseigne au Maroc n'a rien à envier aux autres restaurants de la chaîne implantés à New York ou même à Paris. Le succès étant sur toute la ligne, La Brioche Dorée se dirige vers des implantations sur tout le Maroc.

Cofratrade (Segafredo):



Une subtilité de goût à l'Italienne.

L'activité, prise en charge par le groupe Rahal, consiste en l'exploitation de la franchise

internationale « Segafredo Zanetti Espresso » qui est une chaîne de restaurants, salons de cafés implantés dans plusieurs pays Européens et Asiatiques. Devant le succès rencontré par l'enseigne en Europe, le groupe Rahal a eu l'initiative contact avec les responsables de la franchise qui lui ont manifesté un intérêt particulier pour le Maroc, pour y implanter leur chaîne de salons de café en commençant dans un premier temps, par la ville de Casablanca, pour ensuite étendre l'implantation dans les autres villes du Royaume ; Le groupe Rahal a l'exclusivité sur Casablanca avec un contrôle des autres franchises sur tout le Maroc.

Dalloyau

Un partenariat entre le groupe Rahal et la maison Dalloyau pour la création de la 1ère franchise au Maroc. Au savoir-faire ancestral et légendaire de la Maison Rahal, s'ajoutera la fraîcheur de Dalloyau. Cette enseigne réunit dans une même maison tous les talents du goût. Cette combinaison, unique en France, garantit l'excellence et la créativité, valeurs de la maison depuis son origine. La richesse de Dalloyau aujourd'hui, ce sont bien ses 509 talents. Tous différents, mais tous au plus haut niveau, ils contribuent jour après jour à réaliser et à créer de nouveaux plaisirs. Pour faire jouer ensemble ces solistes remarquables, Dalloyau a innové en créant un bureau de style, véritable atelier de création, qui donne chaque semestre la tendance des collections gustatives,



si souvent imitées.

Le Repère



« Le Repère » est l'une des adresses Casual Dining des plus connues au centre de Casa. Il offre une ligne gastronomique méditerranéenne de qualité dans un cadre chaleureux et convivial. Récemment acquis par le Groupe, l'enseigne est sous étude pour un enrichissement de la carte et une rénovation en design et décoration. Un nouveau concept est également envisageable pour une propre franchise du Groupe.

Escale Gourmande :



Comme son nom le désigne, il s'agit d'un concept fast-food orienté restauration de trafic : aéroports, ports, gares routières, mall...En bistro ou en corner, avec un design moderne et chic et une carte riche répondant à tous les goûts et à tout moment de la journée. La 1ère enseigne a été inaugurée au port Tanger Med.

L'agroalimentaire :

Spécialement lié à l'expertise du groupe dans les domaines de [la restauration](#), ce pôle développe à travers deux filiales des plats préparés dédiés à la grande distribution et au GMS et un créneau de distribution orienté épicerie fine qui sera à l'horizon 2014 enrichie par un réseau de boutiques au Maroc et à l'étranger.

Pâtisserie de l'atlantique

La pâtisserie de l'Atlantique est partie d'un partenariat de base entre le groupe Rahal et un groupe Familial



français leader de la pâtisserie industrielle. Cette association a permis la mise en place d'une usine sur 2000 m² 100% dédiée à la production de cake industriel : le cake de volume familial commercialisé dans les grandes surfaces et supers marchés et destiné aux ménages, CHR et collectivités

Happy Frutti



Sur une superficie d'environ 2 400 m² aux normes ISO 22000 avec la norme HACCP et IFS à terme, Happy Frutti a lancé en 2012 son activité autour des plats préparés destinés à l'export avec des ambitions de production de 15 Tonnes/jour.

L'usine est dotée de matériel et équipement de pointe sélectionnés sur la base d'une étude et selon les pré-requis de la production au périmètre du business plan et des volumes projetés sous un processus industriel basé sur une expertise historique métier permettant une organisation industrielle en ligne avec les ambitions en termes de valeur ajoutée produit.

Distribution :

Possédant des participations dans trois sociétés de distribution, le groupe Rahal gère plusieurs marques essentiellement dans l'agro-alimentaire pour le grand public et le CHR. Il développe également le réseau de distribution des produits para financiers à travers sa filiale Edenred spécialisée dans les chèques de restauration et les chèques cadeaux.

Edenred



Date de Création : Juillet 2007

Secteur d'activité : Emetteur de Titres de Services Prépayés.

Edenred, leader mondial des titres de services prépayés, propose des solutions destinées au bien-être individuel et à la performance des organisations. Présent dans 40 pays avec 6 000 collaborateurs, près de 500 000 entreprises et collectivités clientes, 33 millions d'utilisateurs et 1,2 million de prestataires affiliés, Edenred développe deux catégories de produits :

Les avantages aux salariés et aux citoyens, liés à l'alimentation (Ticket Restaurant®, Ticket Alimentation) ou à la qualité de vie (Ticket CESU, Childcare Vouchers...)

Les solutions de performance : produits de stimulation et de récompense (Ticket Compliments®, Kadeos...) et nouveaux produits électroniques prépayés

La gestion des frais professionnels : Edenred propose aux entreprises des produits Ticket Mission®, pour faciliter le contrôle des dépenses professionnelles engagées par les salariés pour leur compte.

La filiale Edenred au Maroc est présente depuis 2007 et elle est associée au groupe RAHAL.

Produits & marques au Maroc

Ticket Restaurant ®

Ticket Compliments ®

Ticket Mission®

Prima Food



Spécialisé dans [la distribution](#) de produits agro-alimentaires, Prima Food s'est faite rapidement une place de pionnier dans le secteur. Investi de la confiance des grands fabricants nationaux, la société introduit auprès du CHR des marques de grande notoriété.

De l'alimentaire au consommable en passant par les produits d'hygiène et l'emballage, Prima Food est la référence chez les meilleurs établissements de restauration et d'hôtellerie au Maroc avec un portefeuille clients très important.

Grouplex



Date de Création : Mars 1999

Secteur d'activité : Importation et exportation

Grouplex, Importateur et distributeur spécialisé dans les produits agroalimentaires premium dont les cartes sont importées en exclusivité et les produits sont choisis parmi le gratin du haut de gamme international.

Groupep est présente sur le marché depuis 2002 et a intégré le Groupe RAHAL en 2003
Les marques représentées par Groupep se trouvent dans toutes les villes du Royaume par le biais d'un fort réseau de distribution : hypermarchés, supermarchés, superettes, stations essence, magasins de produits alimentaires, grandes surfaces, hôtels, restaurants, snacks...

Produits & marques au Maroc:

SUMOL+COMPAL: Leader au Portugal du jus de fruits, eau minérale gazeuse, boissons et conserves de légumes, représentés dans 70 pays dans le monde.

Crunchos : Des produits haut de gamme de fruits secs de chips à travers Awafi group – Dubai, *certifié ISO 9001:2008*

Vieria de castro : Biscuiterie variée d'origine portugaise

Le tourisme :

Le groupe Rahal a su développer, à travers son expérience internationale, un savoir-faire important dans les métiers de l'hospitalité, le développement de son activité s'est donc traditionnellement dirigé vers le tourisme en édifiant un magnifique palais d'accueil au cœur de la palmeraie et en créant le troisième tour opérateur marocain. D'un autre côté le groupe contribue activement à la promotion de la destination Maroc et à la mise à niveau du secteur et de ses compétences à l'échelle internationale.

Palais Bleu



Le Groupe Rahal détient à Marrakech un somptueux Palais dont l'ouverture a secoué le microcosme du tourisme marocain. Situé dans la palmeraie de Marrakech, à la croisée de la route vers Fès et du majestueux golf d'Amelkis, Le Palais Bleu est un immense site aménagé avec finesse et subtilité. Fidèle à la tradition Rahacomplexe le Palais Bleu, l'un des plus prestigieux sites de riads de la ville ocre l'artisanat marocain y est mis en valeur. Le Palais Bleu offre surtout une intimité et une sécurité sans pareil à Marrakech. Avec plusieurs piscines spécialement dédiées aux suites, des terrasses et jardins privés, les occupants trouveront un confort et une discrétion unique, que les plus grands hôtels, considérés comme lieux publics, n'offrent pas aujourd'hui. Ce souci d'intimité est respecté jusque dans l'aménagement du grand Hammam Beldi, où des espaces privés à l'abri des regards sont mis à la disposition des clients à la recherche d'un extrême confort et de discrétion. Gardé par plusieurs portes d'entrée, le Palais Bleu devient un centre privé que nous mettons à votre disposition pour chacun de vos hôtes. Dans un dédale de jardins fleuris et agrémentés de fontaines, six villas sont réparties autour de trois grandes piscines (dont l'une est chauffée). Elles offrent, en tout, une trentaine de suites, «Supérieures», «De luxe» ou «Royales», toutes dotées du plus grand confort (Tv satellite, minibar, climatisation, tél. direct, coffre-fort, cheminée, salle de bains avec baignoire et sèche-cheveux, etc.). Suites, villas et chambres rivalisent de luxe et de prestige. Jardins, terrasses et piscines donnent sur une vue splendide sur l'Atlas. A cela, s'ajoutent tous les services d'hébergement signés Rahal, avec particulièrement, de la vraie gastronomie marocaine, aujourd'hui introuvable à Marrakech

Express Voyages



L'organigramme :

Les taches realiser :

Création d'une base de données des candidats régional ; national et international.

Création d'une base de données des exposants.

Etablir un tableau comparatif des sociétés de location des voitures minibus et autocar.

Envoyer des invitations aux membres de jury.

Gérer les états d'hébergement des candidats international et aussi les membres de jury.

Suivi des paiements des fournisseurs

Facturation des ventes