

LE GRAND INSTITUT DE FORMATION GASTRONOMIQUE MAGHRÉBIN

Concept

- L'institut de formation Gastronomique Maghrébin a pour but de former les nouveaux acteurs de la gastronomie, à travers un apprentissage qui couvre l'ensemble des métiers de la gastronomie : Arts de la pâtisserie, arts culinaires, dressage de table, service, management d'équipes, etc.
- Les enseignements des formations culinaires sont nombreux et variés, afin de diffuser au mieux le savoir culinaire aux étudiants.



Agrégats du projet

Petit et Moyen Projet

- **Montant d'investissement :**
20 MMAD – 40 MMAD
- **Nombre d'emplois :**
60-100 directs
- **Superficie nécessaire :**
10 000m² - 12 000m²
- **TRI :** 18% – 20%
- **Délai ROI :** 1an et demi
- **EBE :** 25% - 30%

Grand Projet

- **Montant d'investissement :**
80 MMAD – 120 MMAD
- **Nombre d'emplois :**
100 – 180 directs
- **Superficie nécessaire :**
20 000m² - 30 000m²
- **TRI :** 22% - 24%
- **Délai ROI :** 3ans
- **EBE :** 28% - 35%