



## **Association Patrimoine pour l'Économie Solidaire (Apes)**

Apes est une association tunisienne qui cherche à mettre en place ou accompagner des initiatives innovantes, locales et communautaires créant ou renforçant le bien-être social et économique. Apes cherche d'abord à explorer et à mieux comprendre l'héritage en tant que base commune et comme source d'opportunités. Valoriser notre héritage n'est pas tomber dans la nostalgie du passé. Au contraire, nous souhaitons étudier et débloquent le potentiel de pratiques collectives héritées, de manière collaborative et respectueuse de l'environnement, pour améliorer le présent.

Actuellement, nous cherchons à mettre cette philosophie en pratique à travers nos projets jumeaux : [Ftartchi](#) & [Ftartchi l'atelier](#).

Nos valeurs : curiosité, équité, collectif, *care*

### **Contexte**

Dans un contexte économique ralenti en Tunisie, qui frappe en particulier les femmes, l'association « Association Patrimoine pour l'Économie Solidaire », Apes a lancé en 2018 le projet Ftartchi.

Il partait d'un constat initial qu'en Tunisie, le savoir-faire en cuisine est en général détenu par les femmes au foyer alors que ces femmes sont souvent en situation économique difficile ou en situation de dépendance économique. Pourtant, les gérants de restaurant ou les grands chefs sont des hommes. Il s'agissait alors de réparer cette injustice en permettant à des femmes au foyer de cuisiner pour des employés de bureau ou des événements. Le projet Ftartchi, qu'on peut qualifier de « projet pilote » a réussi et a permis de générer des revenus stables plus élevés que le revenu moyen mensuel tunisien à deux cuisinières, tout en assurant un salaire à deux jeunes sans emploi sur des fonctions support.

Dans la mise en place de ce projet, l'association Apes a réalisé que le savoir-faire en cuisine de ces femmes au foyer, bien qu'important, est très difficile à valoriser en l'état. Il est nécessaire d'effectuer un long accompagnement et une formation initiale pour transformer ce talent en une compétence valorisable sur le marché de l'emploi ou comme initiative entrepreneuriale. C'est l'objet du projet « Ftartchi - l'atelier ». Il s'agit de sélectionner 90 femmes en situation difficile (jeunes mères isolées, femmes en réinsertion, femmes âgées éloignées de l'emploi et ayant besoin d'un revenu, femmes ayant subi une rupture entraînant une situation de vulnérabilité économique) et qui détiennent un talent en cuisine et leur permettre ainsi de suivre une formation professionnalisante qui leur offrira la possibilité, soit d'accéder à un emploi rémunéré, soit de créer leur propre activité tout en restant en lien avec Ftartchi. Cette formation aura lieu dans un atelier de formation spécialisé. La particularité de

cet atelier est qu'en proposant une formation axée sur la pratique, il permettra de produire des repas et des prestations qui seront ainsi vendues et assureront un revenu à l'atelier, rendant ainsi possible sa pérennité au-delà du soutien de son bailleur de fonds.

Dans le cadre de ce projet, APES recherche un.e :

### **Responsable opérationnel (achats, logistiques, événements):**

C'est la personne qui coordonne l'ensemble des prestations de l'atelier, c'est à dire qui s'assure que la cuisine et les cuisinières à domicile soient bien fournies en matière première et que tout ce qui sort de la cuisine ou de chez les cuisinières à domicile soit délivré dans les temps et en bonne condition. Il assure les commandes en matières premières demandées par la cuisine pour les formations ou pour les prestations, il gère les relations avec les fournisseurs et doit assurer que les stocks soient toujours disponibles, il supervise le suivi des stocks. C'est également lui qui coordonne les activités des livreurs, gère leurs plannings. Il supervise la mise en place des prestations. Il est responsable de l'entretien des véhicules.

#### 1- Achats

-Il supervise les achats en lien avec les personnes sous sa responsabilité. Il transmet les besoins de la cuisine et des cuisinières à des fournisseurs ou à des employés en charge des achats et s'assure que la cuisine ne manque de rien.

-Il supervise la gestion des stocks et des achats.

#### 2-Mise en place des prestations

-Il prépare avec son équipe et en coordination avec la cuisine les prestations vendues par le ou la responsable commercial.e.

-Il forme une équipe d'extras pour les gros événements.

-Il s'assure de la bonne présentation des prestations en collaboration avec les autres personnes en charge.

-Il supervise la préparation et la livraison des commandes.

#### 3-Véhicules & livraisons

-Il supervise le planning des véhicules et des livreurs.

-Il est responsable de l'entretien des véhicules.

#### 4-Prestataires

-Il gère la relation avec les prestataires impliqués dans la mise en place des prestations et leur transmet les instructions. Ces prestataires peuvent être : des fournisseurs, des agences événementielles, des entreprises de livraison.

### **Expérience, formation et qualités requises:**

-au moins 5 ans d'expériences dans un poste de management ou de coordination, de préférence en lien avec la restauration et le service.

-bonne utilisation d'excel

-bon relationnel, très bonne organisation. Très ponctuel et attentif aux horaires.

-dynamique et capacités à manager du personnel dans des situations stressantes, leadership.

-français, arabe tunisien, anglais est un plus.

### **Rémunération selon le profil**

**Pour candidater, merci d'envoyer CV et lettre de motivation ainsi que deux références professionnelles à l'adresse suivante : [contact@apes.tn](mailto:contact@apes.tn) avec l'objet « Candidature - intitulé du poste », le plus rapidement possible et avant le 15 mars.**