



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 :

Chef.fe - responsable pédagogique :

Il ou elle est responsable de l'aspect technique de la formation en cuisine des bénéficiaires. Il. elle assure certaines formations pour lesquels il.elle a les compétences nécessaires, et utilise son réseau pour faire intervenir d'autres formateurs en cuisine qui pourront compléter.

Il ou elle est également responsable de la cuisine et de son fonctionnement. Il.elle doit alors encadrer le travail des stagiaires, sachant qu'il s'agit de prestations réelles. Il.elle assure donc un rôle d'accompagnement et de contrôle qualité.

Étant donné l'important volume de travail, il.elle est accompagné.e par un.e assistant.e.

1- Formation (50%)

- Il établit un plan de formation sur 6 mois en respectant les contraintes financières et matérielles de Ftartchi l'atelier.
- Il met en place la formation en s'appuyant si besoin sur le reste de l'équipe de Ftartchi.
- Il fait intervenir des formateurs extérieurs quand cela s'avère nécessaire.
- Il sera amené à assurer lui-même certaines formations lorsque ses compétences le lui permettent.
- Il s'assure des acquis de la formation.
- En coordination avec le ou la chargé.e d'accompagnement, il s'assure du parcours individuel de chaque personne formée.

2-Production et cuisine (50%)

- Il établit la carte de Ftartchi-l'atelier et définit ce qui peut être produit et vendu par les stagiaires.
- Il organise le plan de travail en cuisine en s'assurant de l'intérêt pour la formation de ce travail en cuisine.
- Il est présent en cuisine si nécessaire et forme un assistant qui peut le représenter pour les temps où il ne peut pas être présent.
- Il est responsable du contrôle qualité de ce qui sort de la cuisine.

Expérience, formation et qualités requises:

- diplôme en cuisine
- au moins 5 ans d'expérience en cuisine dans un cadre professionnel
- un bon réseau dans le milieu de la restauration et en particulier de la formation en restauration
- plusieurs expériences démontrées dans le domaine de la formation (ingénierie de la formation, animation de formations)
- pédagogue, patient, diplomate, bon communicant, créatif, autonome.
- langues : français ou anglais, arabe tunisien.

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 avec l'objet « Candidature - intitulé du poste », le plus rapidement possible et avant le 30 novembre.