



TERMES DE REFERENCE POUR LE  
RECRUTEMENT D'UN(E)  
CONSULTANT(E) EN HYGIENE ET  
SECURITE ALIMENTAIRE

**Projet**

« Saveur des oasis D'El Djerid »

**FEVRIER 2022**

## 1. Contexte

Dans le cadre de son projet « **Saveur des oasis D'El Djerid** », financé par la Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit – G.I.Z, association la ruche de la citoyenneté active de Tozeur (Tunisie) compte recruter un(e) consultant(e) en hygiène et sécurité alimentaire.

## 2. Présentation de la mission

### **a. Objet**

Enseigner les participants l'ensemble des règles de base **en hygiène et sécurité alimentaire** à appliquer à leurs entreprises alimentaire et d'améliorer la qualité de services rendus par eux.

Accompagnement spécifique.

### **b. Méthodologie**

La méthodologie sera participative et impliquera autant que possible les participants dans la formation, en se basant sur la théorie et la pratique à travers des visites des lieux de travail et en leurs accordant les recommandations si nécessaire.

### **c. Public cible**

- Métiers de bouche,
- Professionnels de la restauration
- Personnes travaillant dans le secteur alimentaire

### **d. Résultats attendus :**

- Les participants comprennent à quel point les règles d'hygiène des aliments sont importantes pour leur entreprise.
- Les participants arrivent à détecter et à gérer tous les risques de contamination auxquels ils peuvent être exposés.
- Les participants réussissent à prouver aux autorités en cas de contrôle qu'ils ont bien respecté les règles d'hygiène.
- Les participants connaissent et intègrent le contexte réglementaire en lien avec le secteur de la restauration.
- Des visites de terrain et coaching dans les lieux des prestataires et des recommandations doivent être partagées avec les bénéficiaires.

### **3- Supports pédagogiques et lieu de la formation**

- La formation aura lieu au local de l'association La ruche ;
- Aux locaux des participants ;
- Un plan et support de formation sera préparé par le formateur.

### **4. Livrables**

Les livrables sont :

- Les rapports ;
- Le contenu des modules de formation ;
- Les listes d'émargement de chaque journée de formation ;
- Tout document jugé utile.

### **5. Qualifications et profil du consultant(e)**

Le consultant(e) doit disposer :

- Être détenteur d'un titre universitaire en hygiène et sécurité alimentaire, tourisme, restauration ou domaines connexes ;
- D'une expérience significative dans la conception et la réalisation des contenus pédagogiques ;
- De qualités en termes de communication et d'une aptitude réelle à animer les sessions de formations sur les modules de communications susceptibles de conditionner ladite formation ;
- D'une expérience spécifique de plus de 3 ans liée au thème proposé ;
- D'une expérience similaire à la mission ;
- D'une bonne capacité de rédaction et de synthèse ;
- D'une expérience dans le domaine de la formation des adultes.

### **6. Délai**

08 Jours (Sept heures par jour) à partir de la signature du contrat.

## 6. Composition de l'offre

Le dossier de la consultation doit comprendre :

N°	Documents de l'offre financière
<u>01</u>	Soumission Une lettre de soumission adressée à l'attention de Monsieur le président d'association La ruche, mentionnant clairement le montant de l'offre financière globale en dinars tunisiens TTC.
<u>02</u>	Une offre financière détaillée, incluant toutes les charges inhérentes à la présente mission et exprimées en montant TTC.
<b>Documents de l'offre technique</b>	
<u>03</u>	Qualifications et références techniques - Curriculum Vitae : C.V
<u>04</u>	Calendrier
<u>05</u>	Agenda de réalisation
<u>06</u>	Les présents documents « termes de références » signé dans toutes les pages par le soumissionnaire.

Pour participer le candidat doit envoyer son dossier à l'adresse e-mail suivante avant **17 Février 2023** : [laruche.tozeur@gmail.com](mailto:laruche.tozeur@gmail.com) et [saidiwided@hotmail.fr](mailto:saidiwided@hotmail.fr)

Lu et accepté par le soumissionnaire

Nom et prénom

-----

signature

-----

