



TERMES DE REFERENCE POUR LE
RECRUTEMENT D'UN(E)
CONSULTANT(E) EN DANS LES METIERS
DE PÂTISSERIE ET DE CUISINE

Projet

« Saveur des oasis D'El Djerid »

Février 2022

1. Contexte

Dans le cadre de son projet « Saveur des oasis D'El Djerid », financé par le projet «Promotion du Tourisme Durable» est mis en œuvre par le Ministère du Tourisme avec l'appui de la GIZ et financé conjointement par le ministère fédéral allemand de la Coopération économique et du Développement (BMZ) et par l'Union européenne dans le cadre de son programme «Tounes Wijhetouna», association la ruche de la citoyenneté active de Tozeur (Tunisie) compte recruter un(e) consultant(e) individuel ou cabinet pour la réalisation d'une session de formation en restauration.

2. Présentation de la mission

a. Objectifs de la mission

Garantir une formation professionnelle de qualité et adéquate avec les besoins du marché, afin d'assurer une amélioration des services rendus par les bénéficiaires directes du projet.

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 essais pratique, des démonstrations et toutes autres méthodes d'apprentissage pratique.

c. Public cible

- De 10 à 20 artisanes et prestataires de services en restauration

d. Résultats attendus :

À l'issue de la prestation, les bénéficiaires doivent être capables de maîtriser les thèmes suivants :

- Les principes de la cuisine ;
- Les connaissances sur les produits et le monde de la pâtisserie et la cuisine ;
- Les techniques de préparation et réalisation de sucré et du salé et savoir identifier les risques alimentaires ;
- Les principes fondamentaux de la transformation et de la cuisson des légumes ;
- Préparation des plats innovants sucrés salés à base des produits locaux et des dattes (plat principal et salades) ;

- Préparation des pâtisseries à base des dattes et ses dérivés
- Préparation des recettes d’amuse-gueule à base des dattes (mini sucré et mini salé).
- Les techniques de mise en place et de présentations des plats ;

3- Supports pédagogiques et lieu de la formation

- La formation aura lieu
- Un plan et support de formation sera préparé par le formateur.

4. Les livrables

Les livrables sont :

- Les rapports ;
- Le contenu des modules de formation ;
- Les listes d’émargement de chaque journée de formation ;
- L’agenda de réalisation ;
- Le calendrier ;
- Tout document jugé utile.

5. Qualifications et profil du consultant(e)

Le consultant devra :

- Être détenteur d’un diplôme en cuisine, pâtisserie ou domaines connexes ;
- Avoir de l’expérience en matière de la tenue de formation sur l’entrepreneuriat ;
- Maitriser l’approche participative dans les formations ;
- Avoir la capacité de concevoir un module de formation et de le transmettre ;
- Avoir de pertinentes expériences de production de documents de formation ;
- Avoir de solides expériences dans l’animation de formation en arabe et français ;
- Avoir d’excellentes capacités d’organisation, d’analyse et de synthèse ;
- Avoir la capacité de remettre un travail de qualité dans les délais impartis ;
- Avoir le sens poussé de responsabilités ;
- Disposer d’une bonne capacité de transmission de savoir à des jeunes, des adultes comme aux enfants.

6. Délai

08 jours (Huit heurs par jours) à partir de la signature du contrat.

7. 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.
Documents de l'offre technique	
<u>01</u>	Qualifications et références techniques - Curriculum Vitae : C.V
<u>02</u>	Calendrier
<u>03</u>	Agenda de réalisation
<u>04</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 **21 Février 2023** : laruche.tozeur@gmail.com et saidiwided@hotmail.fr en mentionnant en **objet « Consultant(e) dans les métiers de pâtisserie et de cuisine »**

Lu et accepté par le soumissionnaire

Nom et prénom

signature

