



## Termes de référence pour le recrutement d'un(e) Formateur(trice) en Art Culinaire

**Poste** : Formateur(trice)

**Organisation** : Maison Shalom (MS)

**Lieu d'affectation** : Kirehe – Mahama

### 1. Contexte

La Maison Shalom est une organisation non gouvernementale à but non lucratif fondée en 1993 à Ruyigi, au Burundi, par Madame Marguerite Barankitse, pour répondre aux besoins des populations en détresse dans un contexte conflictuel et post-conflit.

Depuis 2015, elle est enregistrée au Rwanda afin de soutenir les efforts d'autres acteurs partageant les mêmes valeurs de dignité et de compassion, en particulier envers les personnes vulnérables.

Maison Shalom intervient dans divers domaines, notamment l'éducation, l'appui économique et le soutien psychosocial, dans un cadre humanitaire visant à renforcer les capacités des communautés. Elle fournit une réponse multisectorielle aux personnes déplacées et/ou réfugiées, aux rapatriés ainsi qu'aux populations hôtes.

La principale zone d'intervention est le camp de Mahama, situé dans le district de Kirehe.

Dans le cadre du **Programme d'Appui en Éducation**, en plus de l'accompagnement des élèves et étudiants des niveaux primaire, secondaire et universitaire, Maison Shalom met en œuvre un volet de formation professionnelle comprenant plusieurs filières métiers, telles que l'art culinaire, le food & beverage, la menuiserie et la cordonnerie.

C'est dans ce cadre que Maison Shalom souhaite recruter **un(e) Formateur(trice) en Art Culinaire**, afin de garantir une formation professionnelle de qualité, adaptée aux besoins des bénéficiaires.

### 2. Objectif du poste

Sous la supervision du Chef du Programme Éducation, le/la Formateur(trice) en Art Culinaire aura pour mission principale de transmettre aux apprenants les compétences théoriques et pratiques nécessaires aux métiers de la cuisine, conformément aux standards professionnels.

Il/Elle veillera à développer l'autonomie, la créativité et la rigueur technique des apprenants, tout en assurant un accompagnement pédagogique adapté à leurs besoins.

La mission couvrira une durée de six (6) mois de formation continue sans interruption, suivie d'une supervision des stages pratiques sur une période de deux (2) mois.

### 3. Responsabilités principales

Sans être exhaustives, les principales responsabilités sont les suivantes :

- Transmettre les compétences techniques et pratiques en cuisine : initiation aux bases culinaires, perfectionnement aux techniques avancées, démonstration des méthodes de cuisson, de dressage et de présentation des plats.
- Préparer et animer les cours théoriques et pratiques selon un programme défini : conception de programmes de formation, élaboration de supports pédagogiques, mise en place de méthodes d'enseignement adaptées.
- Encadrer et accompagner les apprenants : suivi personnalisé, évaluation continue des compétences, encouragement à la discipline, à la rigueur et à l'esprit professionnel.
- Adapter la pédagogie aux différents niveaux et profils d'apprentissage.
- Veiller à la sécurité, à l'hygiène et à l'entretien du matériel et des installations de cuisine.

### 4. Qualifications et compétences requises

#### A. Formation et expérience

- Diplôme universitaire en Art Culinaire (A0 ou Master).
- Expérience confirmée dans le domaine de la cuisine professionnelle.
- Expérience en formation et/ou en encadrement d'apprenants.
- Excellente maîtrise des techniques culinaires classiques et modernes.
- Bonne connaissance des équipements et outils de cuisine professionnelle.
- Maîtrise du Kinyarwanda et de l'anglais (oral et écrit).

#### B. Compétences souhaitables

- Expérience de travail avec une ONG humanitaire ou dans le secteur de l'hospitalité.
- Capacité à travailler en équipe et par objectifs.

#### C. Compétences comportementales

- Adaptabilité aux rythmes et profils des apprenants.
- Capacité à bien transmettre les consignes.



- Esprit collaboratif et sens de l'entraide.
- Éthique professionnelle.
- Discipline et rigueur.

## 5. Dossier de candidature

Le dossier doit comprendre :

1. Lettre de motivation.
2. Curriculum vitae actualisé et signé.
3. Copie du diplôme/certificat le plus élevé (avec équivalence pour les diplômes étrangers).
4. Lettres de recommandation et/ou attestations de services rendus (si disponibles).
5. Copie de la carte d'identité.
6. Indication du salaire net attendu.

**NB :** Maison Shalom se réserve le droit de clore le processus de recrutement avant la date limite. Seuls les candidats présélectionnés seront contactés pour un test et un entretien.

**Date limite de candidature :** Mercredi 15 octobre 2025

Fait à Kigali, le 30.09.2025

**Emery EMERIMANA**

Directeur Pays

