



Termes de référence pour le recrutement du formateur en Food & Beverage

Poste : Formateur

Organisation : Maison Shalom (MS)

Lieu d'affectation : Kirehe-Mahama

1. Contexte

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

Depuis 2015, elle est enregistrée au Rwanda pour soutenir les efforts d'autres acteurs partageant les mêmes valeurs de dignité et de compassion pour l'humanité, surtout envers les personnes vulnérables.

Maison Shalom intervient dans différents domaines, notamment l'éducation, l'appui économique et l'appui psycho-social, dans un cadre humanitaire pour renforcer les capacités des communautés. Elle fournit une réponse d'urgence multisectorielle aux personnes déplacées et/ou réfugiées, aux rapatriés et à la population hôte.

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, outre l'accompagnement des élèves et étudiants des niveaux primaire, secondaire et universitaire, le programme intègre également un volet de formation professionnelle. Ce dernier comprend plusieurs filières métiers, notamment l'art culinaire, le Food & Beverage, la menuiserie ainsi que la cordonnerie.

C'est dans le cadre d'assurer une formation professionnelle de qualité et adaptée aux besoins des bénéficiaires que Maison Shalom désire recruter un(e) **formateur(trice) en Food & Beverage**.

2. Objectif du poste

Sous la supervision du Chef du Programme Éducation, le formateur en Food & Beverage a pour principale mission de transmettre aux apprenants des compétences théoriques et pratiques nécessaires liées aux métiers de Food & Beverage conformément aux standards professionnels.

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

Il/Elle contribue également à la professionnalisation des apprenants et à leur insertion dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

Il/Elle sera chargé(e) de la formation et de l'encadrement des apprenants pendant une durée de six (6) mois sans interruption, suivie d'une supervision des stages pratiques sur une période de deux (2) mois.

3. Responsabilités principales

Sans être limitatif, les principales tâches du formateur en Food & Beverage sont les suivantes :

- Transmettre les compétences techniques et pratiques aux apprenants en service de restauration et gestion des boissons : initier et former aux techniques de base et avancées, favoriser la créativité et l'innovation, démontrer les techniques de service, de dressage et de présentation des plats.
- Préparer et animer les cours théoriques et pratiques selon un programme défini : concevoir les programmes de formation, élaborer les supports pédagogiques, mettre en place des méthodes d'enseignement variées.
- Encadrer et accompagner les apprenants : suivi personnalisé selon le niveau et les besoins de chaque apprenant, évaluer continuellement leurs compétences, encourager la discipline, la rigueur et le sens du travail.
- Adapter la pédagogie aux différents niveaux et profils d'apprentissage.
- Veiller à la sécurité, à l'hygiène et à l'entretien du matériel et de l'atelier.
- Participer à l'élaboration ou à l'amélioration des programmes de formation.

4. Qualifications et compétences requises

A. Formation et expérience

- Diplôme universitaire en hôtellerie-restauration, en gestion Food & Beverage ou domaine connexe, niveau A0 ou Master.
- Expérience professionnelle significative dans le secteur de Food & Beverage.
- Expérience dans la formation ou l'encadrement d'apprenants.
- Excellente maîtrise des techniques culinaires classiques et modernes.
- Maîtrise des outils et équipements du Food & Beverage.
- Maîtrise de la langue anglaise et kinyarwanda parlé et écrit.

B. Compétences souhaitables

- Expérience de travail avec une ONG humanitaire ou une entreprise.
- Excellente capacité à travailler en équipe et par objectifs.
- Excellentes compétences pédagogiques et communicationnelles.

C. Compétences comportementales

- Adaptabilité au rythme des apprenants.
- Aptitude à bien transmettre les consignes.
- Favoriser la collaboration et l'entraide entre apprenants.
- Sens de l'éthique.
- Rigueur et discipline.

5. Dossier de candidature

MAISON SHALOM se réserve la possibilité de clore un recrutement avant la date d'échéance de l'annonce. Veuillez noter que seuls les candidats présélectionnés seront contactés. Les entretiens auront lieu de manière continue et le poste sera clos dès qu'il sera pourvu.

Le dossier de candidature 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 si disponibles ou attestations de services rendus.
5. Copie de la carte d'identité.
6. Offre de salaire net attendu.

La date limite d'envoi des dossiers est fixée au **Mercredi 15 Octobre 2025**. Seuls les candidats présélectionnés seront contactés pour passer un test.

N.B : La Maison Shalom se réserve le droit de refuser toute candidature jugée non conforme à ses attentes.

Fait à Kigali, le 30.09.2025

Emery EMERIMANA
Directeur Pays

