

Projet

« AMAL – Accompagnement des Migrants d’Allemagne (et d’autres pays Européens) et protection et inclusion des personnes en situation de vulnérabilité » réf. 81272125

TERMES DE REFERENCE

**Pour le recrutement des prestataires individuels
ou cabinet
pour la réalisation de trois formations en
techniques et pratiques d’éleveurs,
technique en matière d’hygiène alimentaire et de
normes de qualité et
techniques de gestion de l’entreprise**

1. Présentation

Progettomondo est une ONG de volontariat national et international constituée en 1966 et ayant son siège à Vérone, en Italie. Au Maroc, Progettomondo est active depuis 2001 et est basée dans la ville de Beni Mellal. Les principaux domaines d'interventions sont : le développement d'activités génératrices de revenus ; l'accompagnement des migrants de retour pour une réinsertion et réintégration socioéconomique ; la défense des droits des femmes et la prévention de l'extrémisme violent y compris en milieu carcéral.

2. Contexte et justification

A partir de septembre 2021 Progettomondo, a mis en œuvre le projet **AMAL – Accompagnement des Migrants d'Allemagne (et d'autres pays Européens) et protection et inclusion des personnes en situation de vulnérabilité**, financé par l'Agence allemande de coopération internationale, dont l'objectifs sont : la réalisation d'activités génératrices de revenus, renforcée par un accompagnement psychosocial et un suivi post-crédation, pour 73 migrants du monde et leurs familles ; l'amélioration de l'inclusion sociale de 340 personnes appartenant à des groupes en situation de grande vulnérabilité, à travers l'accès à une information vulgarisée sur leurs droits, la prise en charge et le suivi et un meilleur accès aux services de base.

Dans le cadre du premier objectif, 50 activités génératrices de revenus ont été financées au cours des mois précédents. Cependant, il est notoire que la phase de démarrage d'une AGR constitue une étape cruciale tant pour l'entreprise naissante que pour le nouveau dirigeant.

La mise en place d'un suivi post-crédation permettra d'apporter des réponses à des besoins ponctuels des créateurs via un programme de formation qui a été élaboré dans ce sens afin d'acquérir les connaissances techniques indispensables pour les inciter à aller dans une démarche volontaire d'amélioration de leurs pratiques pour une bonne conduite des activités.

3. Objectif général de la prestation

Le but de cette prestation est le renforcement des capacités de quinze femmes : une formation sur les techniques et pratiques d'éleveurs, une formation sur les techniques en matière d'hygiène alimentaire et de normes de qualité, une formation sur les techniques de gestion d'entreprise.

Ce programme de formation vise à renforcer les capacités techniques des gérantes des AGR pour leur permettre d'améliorer leurs pratiques et être en mesure d'anticiper et de faire évoluer leurs activités.

4. Résultats attendus :

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

Formation 1 : Techniques et pratiques d'éleveurs (ovins-bovins)

- ✓ Mener une conduite technique des animaux (alimentation, santé, hygiène, bergerie, et bâtiments etc...)
- ✓ Connaître les règles de sécurité et de qualité applicables aux animaux d'abattage ;
- ✓ Améliorer les performances zootechniques en production ovine et bovine en veillant notamment à maintenir les animaux dans un bon état sanitaire ;
- ✓ Mettre en place une alimentation équilibrée pour chaque catégorie et un abreuvement de qualité pour assurer un bon niveau de production et une bonne santé aux animaux ;
- ✓ Maintenir la qualité sanitaire et la gestion des aliments lors de leur stockage ;
- ✓ Apprendre les techniques de gestion pour assurer le bien-être des animaux ;

- ✓ Prévenir et déceler tout problème sanitaire (maladie virale, bactérienne et métaboliques, parasites interne et externe) ainsi d'en limiter les conséquences sur le cheptel ;
- ✓ Découvrir les bonnes conditions de traite agissant directement sur la qualité du lait, favorisant la bonne santé de la mamelle ;
- ✓ Fournir un module introductif de sensibilisation qui souligne que la formation actuelle ne concerne pas uniquement les hommes et que les femmes ont les mêmes opportunités de formation et la même capacité à acquérir les techniques d'apprentissage.

Durée prévue : 1 jour de formation pour un total de 5 personnes + 1 demie journée de remise à niveau de compétences à réaliser, selon le calendrier coordonné avec Progettomondo, sous la forme de Focus Group.

Il est prévu de réaliser la formation à Khénifra et la demie journée de remise à niveau de compétences à Beni Mellal.

Formation 2 : Technique en matière d'hygiène alimentaire et de normes de qualité (AGR liées aux secteurs boulangerie, traiteur, épicerie, pâtisserie, restauration)

- ✓ Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité des produits alimentaires par rapport à la durabilité et normes en vigueur ;
- ✓ Choisir les matières premières et les techniques de confection et vente ;
- ✓ Appliquer et respecter les normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité du local ;
- ✓ Assurer l'approvisionnement de la cuisine en produits et fournitures ;
- ✓ Participer à l'organisation du travail et à la gestion de l'équipe (notions de base) ;
- ✓ Apprendre les techniques de base sur l'approche aux clientes.

Durée prévue : 1 jour de formation pour un total de 9 personnes + 1 demie journée de remise à niveau de compétences à réaliser, selon le calendrier coordonné avec Progettomondo, sous la forme de Focus Group.

La formation et la demie journée de remise à niveau de compétences se dérouleront à Beni Mellal.

Formation 3 : Techniques de gestion de l'entreprise

- ✓ Comptabilité basique pour la gestion économique ;
- ✓ Connaître les éléments constitutifs des coûts et identifier et fixer des prix de vente compétitifs ;
- ✓ Donner les compétences et les stratégies pour traiter avec les fournisseurs ;
- ✓ Être en mesure de faire une estimation des ventes, de gérer le stock (selon les types d'activités) ;
- ✓ Donner aux participants les notions d'épargne, fournir les outils et les méthodes pour encourager l'épargne et les méthodologies pour optimiser leurs revenus ;
- ✓ Donner les compétences et les stratégies les plus efficaces pour la promotion de leurs produits, afin de promouvoir les ventes et créer une entreprise attractive ;
- ✓ Maîtriser les obligations légales, le régime fiscal et social découlant du statut Auto entrepreneur et ses avantages ;
- ✓ Connaître les normes liées à la commercialisation des produits ;
- ✓ Connaître les étapes nécessaires et les normes utiles pour démarrer une activité à domicile ;
- ✓ Améliorer leur communication professionnelle, leur gestion du stress et renforcer la capacité de prise de décision.

Durée prévue : 2 jours de formations pour un total de 15 personnes + 1 demie journée de remise à niveau de compétences à réaliser, selon le calendrier coordonné avec Progettomondo, sous la forme de Focus Group.

La formation et la demie journée de remise à niveau de compétences se dérouleront à Beni Mellal.

5. Lieu de la formation :

Pour les lieux des 3 formations, veuillez-vous référer au point 4 et aux détails fournis pour chaque training.

6. Public Cible :

La formation, objet de la prestation, ciblera quinze femmes menant des activités génératrices de revenus dans le secteur de l'élevage, de restauration, de commerce et de service.

Le public cible est composé de personnes analphabètes qui ont besoin d'une formation pratique.

7. Approche méthodologique

Le/la formateur / rice devra :

- ✓ Adopter une formation pratique adaptée aux besoins des femmes avec des images / vidéos, afin de rendre la formation plus opérationnelle ;
- ✓ Utiliser une animation dynamique qui permettra d'avoir une participation active des participants en faisant appel à l'expérience professionnelle, à la réflexion, à l'initiative et à la motivation ;
- ✓ Adopter une démarche active, centrée sur l'apprenant qui « agit », en privilégiant les problématiques rencontrées par les participants dans leur vie quotidienne ;
- ✓ Proposer un module de formation et des outils pédagogiques qui tiennent compte de la dimension du genre ;
- ✓ Réalisation de travaux pratiques pour chaque groupe selon leurs produits et leur système d'organisation.

8. Consistance de la prestation

La/le/les formateur /rice(s) devra :

- ✓ Elaborer une note méthodologique et conceptuelle décrivant la méthodologie, pour l'organisation des formations techniques ;
- ✓ Participer à une réunion de cadrage de la mission avec la Coordinatrice du Projet AMAL ;
- ✓ Animer la formation technique au profit des Activités Génératrices de Revenues financées, notamment épiceries, traiteur de fêtes, boulangerie, snack, élevage, coiffeur, vente des produits ;
- ✓ Rédiger le rapport de formation et les autres documents requis.

9. Livrables attendus

A la fin de la mission, les formateurs/ rices devront fournir :

- ✓ Les fiches d'évaluation des bénéficiaires (tests avant et après la formation, en utilisant des techniques adaptées à un public analphabète, pour comprendre l'amélioration des compétences techniques des participantes ;
- ✓ Les outils, fiches en arabe et en français :

- Powerpoint de la formation ;
 - Fiche technique, guides ;
 - Liste de présence ;
 - D'autres outils identifiés au cours de la formation, en fonction des besoins des participants ;
- ✓ Un rapport final de la formation en français qui comprendra le programme de la formation, le déroulement de la formation, l'évaluation des acquis et de satisfaction, un résumé des échanges du groupe, des recommandations, des photos, documents et support utilisés lors de la formation (supports pédagogiques etc.) ;

NB : le/la formateur(rice) s'engage à remettre le rapport final dans un délai de 15 jours ouvrables après la formation et devra inclure, par la suite, les commentaires qui lui seront communiqués par ProgettoMondo Mlal.

10. Chronogramme

Il est prévu de réaliser l'ensemble du cycle de formation entre décembre et avril. Les détails sur les jours réels de mise en œuvre de chaque formation seront coordonnés avec ProgettoMondo Mlal pendant la réunion de cadrage.

La formation pourra être organisée pendant les week-ends afin de faciliter la participation des porteurs de projets.

Le calendrier de la formation pourra être modifié, par accord entre les parties, en fonction des besoins mutuels et pour répondre à des nécessités non prévisibles au moment de la planification de l'activité.

11. Compétences requises au (à la) formateur (ice) :

Le/la formateur/trice de préférence devra être un/une experte en gestion adaptée au public adulte et en langue locale, sensible à l'approche genre et au mainstreaming genre.

Les candidats doivent fournir dans leur CV les informations démontrant qu'ils possèdent les qualifications suivantes :

Formation 1 : Techniques et pratiques d'élèves

- ✓ Ingénieur, ou technicien spécialisé en production animale ;
- ✓ Expérience d'au moins 2 ans dans le domaine de production animale ;
- ✓ Démontrer une expérience pratique dans le domaine de la conduite des animaux, une maîtrise des difficultés rencontrées par les porteurs des projets en matière de production animale (alimentation, hygiène santé, engraissement, les soins, etc.) ;
- ✓ Expérience dans la conception des modules de formations techniques ;
- ✓ Excellentes compétences interpersonnelles, de communication, de présentation et orienté vers les résultats ;
- ✓ Capacités d'interagir en équipe, d'être proactif ;
- ✓ Disposer d'excellentes capacités d'analyse et de rédaction de rapports d'études ;
- ✓ Capacité à gérer le feedback et les critiques ;
- ✓ Bonne maîtrise de l'arabe (Darija), de l'Amazigh et du français (à l'oral comme à l'écrit) ;
- ✓ Une bonne connaissance du secteur agricole.

Formation 2 : Technique en matière d'hygiène alimentaire et de normes de qualité

- ✓ Formation Bac + 2 licences professionnelles des secteurs de l'hôtellerie et du tourisme, ou diplôme spécialisé en T-cuisine ou T-hôtellerie, ou bien BAC+2 en marketing ou tourisme ;
- ✓ Expérience d'au moins trois ans dans le domaine de la restauration et hôtellerie ;
- ✓ Expérience d'au moins 1 an dans le domaine de la formation pour les professionnelles de la restauration, de l'hôtellerie et de tourisme ;
- ✓ Démontrer une expérience pratique dans la gestion technique d'hôtellerie et restaurants ;
- ✓ Avoir connaissance de procédure de gestion et organisation dans le secteur de la restauration ;
- ✓ Avoir connaissance des normes et procédures dans le traitement des aliments et des règles HACCP;
- ✓ Avoir connaissances des principes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail ;
- ✓ Savoir donner les indications utiles dans la gestion des clientes et les stratégies utiles pour rendre l'AGR rentable ;
- ✓ Capacités d'interagir en équipe, d'être proactif ;
- ✓ Disposer d'excellents capacités d'analyse et de rédaction de rapports d'études ;
- ✓ Capacité à gérer le feedback et les critiques ;
- ✓ Bonne maîtrise de l'arabe (Darija), de l'Amazigh et du français (à l'oral comme à l'écrit).

Formation 3 : Techniques de gestion de l'entreprise

- ✓ Formation universitaire supérieure (BAC + 4 minimum) dans le domaine d'économie, droit, commerce, communication, marketing digitale, e-commerce et similaires ;
- ✓ Expérience d'au moins 3 ans dans le domaine de l'animation/réalisation des formations ou d'appui à l'entreprenariat et dans les thématiques objets des prestations ;
- ✓ Démontrer une expérience pratique dans le domaine des microprojets-AGR, une maîtrise des défis et des difficultés rencontrées par les porteurs des projets en matière de marketing, obligations juridiques et financières dérivant des statuts AE ;
- ✓ Expérience dans la conception des modules de formations sur des thématiques pertinentes ;
- ✓ Excellentes compétences interpersonnelles, de communication, de présentation et orienté vers les résultats ;
- ✓ Prise d'initiatives et résolution de problèmes ;
- ✓ Capacités d'interagir avec un public analphabète et être proactif ;
- ✓ Disposer d'excellentes capacités d'analyse et de rédaction de rapports d'études ;
- ✓ Capacité à gérer le feedback et les critiques ;
- ✓ Bonne maîtrise de l'arabe (Darija) de l'Amazigh et du français (à l'oral comme à l'écrit) ;
- ✓ Une bonne connaissance de l'écosystème entrepreneurial.

12. Soumission de l'offre

Le dossier d'application doit être complet de :

1. **Offre technique** portant sur la compréhension des présents termes de référence et décrivant en détail les modalités de réalisation de la prestation. Cette description portera sur la justification et pertinence méthodologique, la méthodologie proposée pour atteindre les objectifs attendus, un aperçu assez détaillé du contenu de la formation, les étapes et durée de réalisation et livrables prévus dans les termes de référence.

Une attention particulière devrait être accordée au contenu des livrables et supports à produire par le/la formateur/trice.

2. Le **CV** du/de le/la formateur/trice doit mettre en évidence les expériences et qualifications pertinentes dans le champ couvert par la prestation et les références professionnelles pour des prestations similaires, avec l'indication de trois références ;
3. **Une proposition financière** (en TTC) exprimée sous la forme d'un montant forfaitaire tout compris en MAD, présentant les frais suivants :
 - a. Les honoraires du/de la formateur/trice pour réaliser la prestation ;
 - b. Les indemnités journalières du/ de la formateur/trice ;
 - c. Autres couts (spécifier).

NB : Les frais de prise en charge des participants lors des séances de formation sont à charge de Progettomondo MLAL (location de salle, pause-café, fournitures des participants, etc.)

Le dossier complet de candidature devra être transmis par email, avec pour objet **Formation technique pour les femmes entrepreneurs AMAL**, aux adresses suivantes :

1. marocco.ghazi@progettomondo.org
2. marocco.inguaggiato@progettomondo.org

La date limite de dépôt des dossiers est fixée au **21 Novembre 2022** à 24 heures du Maroc au plus tard.

Les candidatures féminines sont vivement encouragées.

Tout dossier incomplet ne sera pas traité. Seules les candidatures sélectionnées seront contactées.

13. Budget prévu et traitement économique.

Le budget total disponible est de 28.500 MAD (à répartir entre les trois formations).

Le traitement économique fera l'objet d'un accord entre le (la) formateur/rice et l'ONG Progettomondo.