



Fiche de poste

Assistant(e) Atelier Traiteur

L'association 100% Mamans est une association marocaine à but non lucratif et à vocation sociale, fondée en 2006 à Tanger. Elle vise à promouvoir l'inclusion sociale et citoyenne de mères célibataires et de leurs enfants.

L'association est actuellement structurée autour de deux pôles d'intervention localisés dans deux bâtiments :

- Pôle social : organisé autour d'un foyer d'hébergement, d'une crèche pouvant accueillir 50 enfants, et d'un centre de jour qui propose des services de soutien psychologique, social, juridique et sanitaire.
- Pôle formation et insertion professionnelle : a pour finalité de contribuer à l'amélioration des opportunités d'insertion économique des mamans célibataires sur la ville de Tanger, et ce, à travers la mise en place d'un dispositif interne de formation dans le cadre de la mise en place de 3 ateliers générateurs de revenus : textiles, traiteur solidaire et service à la personne.

L'association 100% Mamans cherche pour son atelier Traiteur et pour renforcer son équipe un(e) assistant(e) de formation dont les tâches sont définies comme suit :

Gestion de l'atelier traiteur

- Gérer la documentation liée à l'activité et assurer une veille administrative.
- Assurer l'intérim de la formatrice en son absence
- Evaluer avec la formatrice la performance des bénéficiaires en coordination avec le guichet d'insertion.
- Superviser les brigades de production
- Participation à des événements internes et externes
- Réception des approvisionnements dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.
- Gestion des commandes de l'atelier
- Elaboration des besoins d'achat et coordination avec le service achat.
- Gestion de stocks (MP et produits finis) et participation à l'inventaire,
- Entretien et maintenance de l'équipement et matériel,
- Veille sur l'hygiène quotidienne de l'atelier Traiteur et des stocks,



- Participation à la préparation de fiches produites avec la formatrice cuisine.
- Préparation des éléments de calcul des indemnités des bénéficiaires.
- Contrôle qualité de la production en coordination avec le service commercial et la formatrice cuisine.

Formation des bénéficiaires

- Programme pédagogique : Enseignement des modules de formation selon le contenu préétabli,
- Elaboration des menus hebdomadaires dans le cadre de la formation,
- Evaluation, supervision et suivi individuel en coordination avec le guichet d'insertion.

Qualifications requises :

- ❖ Bac+2 en hôtellerie restauration option art culinaire, art de la table et du service
- ❖ Une première expérience d'au moins une année dans le secteur associatif serait un atout
- ❖ Capacité d'animation de groupe et de représentation de l'association auprès des tiers
- ❖ Maîtrise des outils bureautiques (Word, Excel, et Base de données) et Internet
- ❖ Bon niveau d'arabe et Français (Oral et écrit)
- ❖ Capacité de travail en équipe
- ❖ Capacité d'organisation et de travail sous pression
- ❖ Bonne connaissance des normes d'hygiène

Modalité :

- Contrat à durée déterminée (CDD) à temps plein,
- Les candidats(es) doivent envoyer leur CV (avec références) et lettre de motivation à l'adresse suivante :

recrutement.dfi@gmail.com en mentionnant le titre du poste dans l'objet du mail

Date limite d'envoi : avant le 31 Mai 2024