

**TERMES DE RÉFÉRENCE POUR LE RECRUTEMENT**

**D’UN CONSULTANT EN RESTAURATION ET ENTREPREUNARIAT**

**Contexte**

Melting Pot Foundation a été établie par Claus Meyer, le Co-fondateur du restaurant Danois Noma 3 étoiles Michelin, (élu meilleur restaurant au monde plusieurs fois par 50 Best Restaurants) en 2011 avec le but d'améliorer la qualité de vie des personnes vulnérables et marginalisées et de favoriser le changement social, par le biais d'initiatives ayant pour éléments récurrents l’art culinaire et l’entrepreneuriat social. L'organisation à but non lucratif a ses origines au Danemark ; cependant, la fondation a des organisations sœurs aux États- Unis et en Bolivie, en plus de sa nouvelle antenne à Marrakech.

Um Mami by Melting Pot, Maroc, est une collaboration entre le Programme de partenariat arabe danois (DAPP), la Fondation Melting Pot Danemark et Plan Børnefonden.

Um Mami, située au Maroc, relevant de la Fondation Melting Pot, originaire du Danemark, met en place un programme de formation culinaire dans la ville de Marrakech. Son objectif principal est la contribution à la communauté, la promotion des arts culinaires et de l'entrepreneuriat au service de la jeunesse marocaine.

**Mission et taches du consultant**

Sous la supervision de la directrice des opérations, le consultant sera chargé du lancement des activités de restauration et le démarrage de l’incubateur pour les food entrepreneurs. Le consultant doit s'assurer que les deux projets démarrent sur de bonnes bases pour maximiser les chances de succès.

Pour le démarrage du restaurant, le consultant aura pour principales missions :

* Réaliser une analyse approfondie du marché local pour évaluer la demande pour le type de cuisine proposé, identifier la concurrence et déterminer le positionnement stratégique optimal du restaurant.
* Identifier les locaux convenables et accompagner l’équipe dans les négociations
* Identifier des architectes et accompagner l’architecte sélectionné dans le processus des autorisations pour le réaménagement et ouverture du restaurant
* Aider à définir le concept du restaurant, en collaboration avec l’équipe du projet, y compris le style de cuisine, le menu, l'ambiance, la décoration et l'expérience client globale.
* Fournir des conseils sur la disposition optimale de l'espace, la conception de la salle, la disposition de la cuisine et des équipements, ainsi que sur l'utilisation efficace de l'espace pour maximiser la capacité et améliorer le flux de travail.
* Aider à élaborer un plan d'affaires solide, comprenant des projections financières, un budget de démarrage, une stratégie de marketing et de promotion, ainsi qu'une analyse des coûts et des revenus attendus.
* Sélectionner les fournisseurs et les partenaires fiables pour les matières premières, les équipements de cuisine, les services annexes, etc., et négocier des contrats avantageux pour l'établissement.
* Aider à recruter du personnel qualifié, y compris des sous-chefs, des serveurs, des cuisiniers et du personnel de soutien, et fournir une formation initiale sur les normes de service, la sécurité alimentaire, l'hygiène, etc.
* Aider à établir des processus opérationnels efficaces pour la gestion des stocks, la planification des horaires, la gestion des réservations, le service client, etc.
* Élaborer une stratégie de marketing et de promotion pour générer de la visibilité et attirer les clients dès l'ouverture, etc.
* Fournir un suivi continu , post lancement, et des ajustements stratégiques en fonction des performances du restaurant, des commentaires des clients et des tendances du marché.

Pour le démarrage de l’incubateur , le consultant aura pour principales missions :

* Effectuer une analyse du marché pour identifier les besoins des entrepreneurs potentiels, évaluer la concurrence existante et déterminer la viabilité du projet.
* Aider à définir la vision, la mission et les objectifs stratégiques de l'incubateur, en collaboration avec l’équipe du projet.
* Concevoir le modèle d'incubation, y compris les programmes d'accompagnement, les services de soutien aux entreprises, les ressources disponibles, les critères de sélection des candidats, et les modalités de financement.
* Élaborer un plan d'affaires détaillé, comprenant des projections financières, un budget de démarrage, une analyse des coûts et des revenus, ainsi qu'une stratégie de financement pour assurer la viabilité financière de l'incubateur à long terme.
* Établir des partenariats avec des entreprises, des institutions académiques, des investisseurs, des mentors et d'autres acteurs clés de l'écosystème entrepreneurial pour fournir un soutien et des opportunités aux startups incubées.
* Aider à recruter l’équipe , les mentors, les conseillers spécialisés, et du personnel administratif pour assurer le bon fonctionnement de l'incubateur.
* Concevoir l'aménagement de l'espace et mettre en place les systèmes et les processus opérationnels pour assurer un environnement propice à l'innovation et à la collaboration.
* Concevoir des programmes d'incubation sur mesure, comprenant des ateliers, des formations, des événements de réseautage, des opportunités de mentorat, et des services de soutien aux startups pour les aider à développer leurs entreprises.
* Élaborer une stratégie de lancement et de promotion pour générer de l'intérêt et attirer des candidatures de startups de qualité, en utilisant des tactiques telles que la communication médiatique, les réseaux sociaux, les événements de lancement, etc.
* Fournir un suivi continu, post lancement, évaluer les performances, recueillir les retours d'expérience des startups et des partenaires, et recommander des ajustements stratégiques pour améliorer l'efficacité et l'impact de l'incubateur.

**Résultats attendus du consultant**

Il est attendu les résultats suivants :

* Lancement opérationnel du restaurant en octobre 2024
* Lancement de l’incubateur en octobre 2024
* Relations excellentes avec tous les partenaires des projets à tous les niveaux

**Profil du Responsable administratif et financier**

Les candidats à ce poste doivent :

* Être titulaire d’un diplôme [Bac + 5] en Sciences de gestion ;
* Avoir au minimum 8 ans d’expérience professionnelle dans le domaine de la restauration et avoir au moins 3 ans d’expérience dans le lancement de projets dans la restauration;
* Avoir une expérience dans l’entrepreneuriat en général et l’entrepreneuriat food en particulier,
* Avoir une expérience en matière de gestion de restaurants gastronomique
* Avoir une bonne connaissance de normes dans la restauration
* Avoir une bonne technicité sur le design et l’implémentation des cuisines dans un restaurant;
* Bonne connaissance des outils informatiques (Microsoft Office, 2D, 3D) et des logiciels de gestion ;
* Avoir une aptitude à travailler en équipe et sous pression ;
* Avoir un esprit d’initiative et une rigueur dans le traitement des données ;
* Avoir une capacité en matière d’analyse financière, en communication et en rédaction de reporting
* Avoir une maîtrise parfaite parlée et écrite de l’anglais
* Disponibilité immédiate.

**Critères de sélection**

Les propositions à soumettre par les candidats seront évaluées en fonction des critères suivants :

* Qualifications générales et aptitude pour la tâche à accomplir 45%
* Expérience dans la tâche décrite dans les Termes de référence 45%
* Capacité linguistique 10%

**Durée du contrat**

12 mois du 15 juin 2024 au 15 juin 2025

**Lieu de travail**

Projet basé à Marrakech

**Budget**

650000dhs TTC, toutes charges comprises

**Dépôt de candidature :**

Les éléments à fournir pour le dossier de candidatures sont les suivants :

* CV en anglais
* Lettre de de motivation
* Diplômes et attestations
* Références dans la restauration
* Offre financière

Uniquement les candidats présélectionnés seront contactés pour les étapes suivantes du processus de recrutement.

Les dossiers de candidatures sont à envoyés aux adresses : ima@meltingpotfoundation.org et nan@meltingpotfoundation.org

Date et heure limite de dépôt de candidature : **Jeudi 06 juin 2024 à 18 Heures**