

sequa gmbH est une organisation de développement à but non lucratif opérant à l'échelle mondiale. Depuis 1991, sequa mène des programmes et des projets de coopération internationale en étroite collaboration avec le secteur privé allemand. sequa offre un savoir-faire et une expérience de longue date dans le développement des capacités pour les chambres et associations (BMOs), l'enseignement et la formation professionnels, le développement du secteur privé et la promotion commerciale. L'organisation est basée à Bonn, en Allemagne. sequa emploie plus de 100 personnes (2025) et a déclaré un chiffre d'affaires de 56 millions d'euros en 2024.

Nous offrons une opportunité à court terme basée sur un projet comme

Consultant senior : Expert international en développement alimentaire et culinaire

Lieu : Rabat, Maroc

Période de mission : **jusqu'à 15 jours – Le conseil peut commencer dès le 15 décembre 2025, et doit être terminé avant le 15 février 2026.**

Projet : Programme de soutien aux PME dans le cadre de l'initiative spéciale de la GIZ « Un travail décent pour une transition juste »

Le projet

Dans le cadre de l'initiative spéciale du programme de la GIZ « Travail décent pour une transition juste », sequa met en œuvre le projet « Programme d'appui aux PME », ciblant les PME orientées vers la croissance au Maroc. Avec cela, sequa vise à faciliter la croissance des entreprises et la création d'emplois des petites et moyennes entreprises (PME) marocaines en augmentant leur compétitivité et leur productivité afin que leurs produits et services satisfassent la demande des marchés locaux et internationaux. Un accent particulier sera mis sur les PME appartenant à des femmes, la création d'emplois et la formation à l'employabilité pour les femmes.

Les entreprises bénéficiaires reçoivent un soutien flexible et orienté vers la demande en matière de conseil en gestion, de formation technique, de développement des compétences financières, de planification commerciale, de qualification et d'activités de recherche appliquée. Le programme de soutien vise à stimuler la gestion du changement et la croissance des entreprises parmi les PME sélectionnées en renforçant la compétitivité et la création d'emplois, tout en améliorant la littératie financière et la préparation à l'investissement pour étendre les marchés et accéder au financement. Il favorise également le réseautage d'affaires national et international, en particulier entre les entreprises marocaines.

K&S Hotels a été choisi par sequa grâce à un processus de vérification. K&S Hotels est une entreprise hôtelière exploitant le Gardenia Boutique Hotel, trois étoiles, à Agdal à Rabat. Depuis sa création en 2021, l'hôtel s'est forgé une solide réputation en alliant confort moderne et équipements distinctifs, notamment un jardin sur le toit, une galerie d'art, un restaurant méditerranéen, des espaces de coworking et une boutique. K&S Hotels offre des services à une clientèle variée, comprenant des organisations et des entreprises internationales, ainsi que des touristes et des groupes de loisirs. Les hôtels K&S élargissent leur gamme de restaurants et perfectionnent leurs concepts gastronomiques haut de gamme pour améliorer l'expérience client, optimiser les rendements opérationnels et renforcer leur positionnement sur le marché national et international.

Vos tâches/ responsabilités

Menu Raffinement & Innovation Culinaire

- Concevoir et affiner les menus, y compris la création de plats signature innovants qui reflètent l'identité de l'hôtel.
- Standardiser les recettes pour assurer l'uniformité de la saveur, des portions et de la présentation sur toutes les périodes de service.
- Introduire des techniques culinaires modernes et les meilleures pratiques pour améliorer la qualité du produit.

Optimisation opérationnelle

- Évaluer les flux de travail dans la cuisine et le service, en mettant en œuvre des améliorations pour augmenter l'efficacité et la vitesse du service.
- Examiner les processus d'approvisionnement et optimiser la sélection des fournisseurs, la négociation et la gestion des coûts.
- Assurer la conformité aux normes de sécurité alimentaire, aux réglementations en matière d'hygiène et aux SOP opérationnelles.

Coaching d'équipe et renforcement des capacités

- Encadrer et coacher les équipes culinaires et de salle à manger sur les compétences techniques, les normes de service et l'excellence opérationnelle.
- Mener des sessions de formation pratique couvrant la préparation, la mise en place, la présentation et la coordination des services alimentaires.
- Renforcer la capacité de l'équipe à maintenir une qualité constante et à fonctionner selon les normes nouvellement introduites.

Reporting & Suivi

- Préparer des mises à jour sur les progrès, des recommandations et des rapports finaux résumant les résultats, les actions entreprises et les prochaines étapes.
- Fournir des conseils de suivi stratégique pour guider l'hôtel dans le maintien et le développement des améliorations introduites.

Votre qualification et votre expérience

- Minimum 10 ans d'expérience professionnelle en gestion de la restauration, y compris le développement et la gestion de restaurants rentables.
- Expérience avérée dans des environnements hôteliers haut de gamme, boutique ou luxe.
- Forte expertise dans le développement culinaire, y compris l'élaboration de menus, la création de plats signature et la standardisation des recettes.
- Capacité démontrée dans le contrôle des coûts, l'analyse des coûts alimentaires et l'optimisation des revenus.
- Solide expérience en gestion de fournisseurs, approvisionnement et évaluation de la qualité.

- Compétences éprouvées dans la formation, le mentorat et le coaching des équipes culinaires et de service.
- Capacité à optimiser le flux de travail dans la cuisine et le service et à mettre en œuvre les meilleures pratiques opérationnelles.
- Forte connaissance de la sécurité alimentaire, des normes d'hygiène et de la conformité opérationnelle.
- Diplôme professionnel en gestion hôtelière, arts culinaires, gestion hôtelière ou dans un domaine connexe.
- Maîtrise ou Certificat d'études supérieures en arts culinaires et gestion F&B est un avantage.
- Une solide connaissance du marché marocain, y compris la culture alimentaire et les pratiques du marché des restaurants locaux, est très souhaitée.
- La maîtrise du français et/ou de l'arabe est requise ; La maîtrise de l'anglais est un atout.

Veuillez nous envoyer une lettre de motivation, votre CV et des références pertinentes mettant en évidence vos réalisations avec d'anciens clients dans le même domaine. Les experts ayant une expérience internationale qui sont actuellement basés au Maroc sont également encouragés à postuler et seront dûment pris en compte.

De plus, veuillez inclure votre attente de frais quotidiens en euros. À qualifications égales, personnes avec les besoins spécifiques bénéficieront d'une attention préférentielle.

Veuillez nous envoyer votre candidature au plus tard le 5 décembre [à applications.morocco@sequa.de](mailto:applications.morocco@sequa.de) avec comme objet "**Expert international en développement alimentaire et culinaire**".