

Fiche de Poste

Formateur(trice) Vacataire - Programme NAFASS

Domaines : Cuisine / Salle / Soft Skills

La Bienfaisance est une association reconnue d'utilité publique, active depuis 1903 à Casablanca. Ancrée dans une histoire de solidarité, elle œuvre pour une société plus juste en développant des parcours éducatifs et d'insertion innovants, humains et inclusifs.

De la petite enfance à l'âge adulte, nous accompagnons les jeunes en situation de vulnérabilité pour leur permettre de grandir, se (re)construire et s'épanouir.

L'association porte plusieurs activités :

- un Jardin d'Enfants Bienfaisance Maârif,
- un service social
- un centre de formation et d'insertion professionnelle dans les métiers de la restauration : Nafass

Nous recherchons tout au long de l'année des vacataires formateurs pour animer notre programme de formation et d'insertion professionnelle NAFASS.

Plus d'informations : www.bienfaisance.ma et www.nafass-africa.org

Finalité du poste

Encadrer et animer des sessions de formation dans son domaine d'expertise. Le/la formateur(trice) veille à la transmission des savoirs techniques, au développement des compétences comportementales (soft skills) des jeunes, et les accompagne activement vers une insertion professionnelle durable.

Missions principales

1. Ingénierie et Animation Pédagogique : formateurs salle, formateurs cuisine, formateurs soft skills

- Animer les sessions de formation et ateliers pratiques selon les référentiels du programme.
- Adapter les méthodes pédagogiques aux profils des jeunes (pédagogie active, mise en situation).
- Développer l'autonomie, la confiance en soi et les codes professionnels (savoir-être).
- Concevoir et mettre à jour les supports de formation et les modules métiers/transversaux.

2. Suivi Individuel et Accompagnement : **uniquement pour formateurs salle et formateurs cuisine**

- Sélection : Participer aux entretiens de recrutement des futures promotions.
- Coaching : Définir avec chaque jeune son projet professionnel et assurer un suivi individualisé en lien avec l'équipe d'insertion.
- Évaluation : Réaliser le contrôle continu, les bilans de fin de parcours et les visites pédagogiques durant les stages.
- Employabilité : Coacher les jeunes sur les techniques de recherche d'emploi (CV, simulations d'entretiens).

3. Mise en situation réelle (Activités de Production) : **uniquement pour formateurs salle et formateurs cuisine**

- Encadrement opérationnel : Superviser les apprenants lors des activités génératrices de revenus (Restaurant d'application, Café-Snack, Service traiteur).
- Gestion technique : Garantir le respect des normes (HACCP en cuisine, standards de service en salle).
- Transmission : Inculquer la rigueur professionnelle en situation réelle : gestion des stocks, dressage, accueil client, coordination cuisine/salle ou gestion des encaissements.

4. Développement et Amélioration Continue : **uniquement pour formateurs salle et formateurs cuisine**

- Contribuer à la mesure d'impact du programme (indicateurs de réussite, remontées terrain).
- Mettre en relation les bénéficiaires avec un réseau d'entreprises partenaires.
- Assurer le suivi post-formation pour favoriser le maintien dans l'emploi.

Profil Recherché

Compétences Techniques :

- Expertise métier : Maîtrise confirmée en Cuisine, Service en salle OU Soft Skills/Insertion.
- Pédagogie : Maîtrise des techniques d'animation de groupe et de formation pour adultes/jeunes.
- Outils : Aisance avec les outils numériques (Pack Office).
- Langues : Maîtrise du Français et du Darija indispensable.

Savoir-être :

- Posture : Leadership, exemplarité et sens des responsabilités.
- Qualités humaines : Patience, bienveillance et grande capacité d'écoute.
- Aptitudes : Créativité pédagogique, dynamisme et rigueur organisationnelle.

Conditions du poste

- Format de contrat : Vacation (Statut Auto-entrepreneur).
- Rémunération : Selon profil et expérience.

Comment postuler ?

Envoyez uniquement votre CV à : secretariat@bienfaisance.ma en précisant votre domaine d'expertise (Cuisine, Service ou Soft Skills) dans l'objet du mail.