



Job Title: Chef Trainer

Location: Marrakech, Morocco

Contract Type: Fixed-term contract of one year, renewable based on satisfactory performance (short-term contract of 6 months possible)

Reports to: Program Manager

Start Date: Mid-August 2026

Application Deadline: Applications will be reviewed on a rolling basis.

About Amal

Amal is a non-profit organization based in Marrakech that empowers underserved women through training in culinary arts. With four centers—social restaurants, sign cafés, cooking class experiences, and catering event services—Amal provides a 10-month intensive culinary arts training program, empowering women to achieve financial independence and graduate as outstanding professionals.

Position Overview

We are seeking a passionate and skilled Chef Trainer to join our team. The Chef Trainer will play a key role in delivering an intensive 3-month curriculum consisting of interactive theoretical and practical classes. In addition, the Chef Trainer will ensure food safety compliance across all Amal operations, train Amal staff, and deliver high-quality culinary instruction to both our trainees and staff.

Key Responsibilities

- Deliver training in culinary fundamentals, food science, food safety, nutrition, and sustainability.
- Facilitate interactive and engaging learner-centered training sessions.
- Submit regular reports on training activities and outcomes.
- Monitor trainee attendance, performance, and engagement.
- Foster an inclusive, supportive, and respectful learning environment.
- Remain curious and eager to continuously learn and incorporate current culinary trends into the training program.
- Ensure food safety policies and procedures are consistently implemented across all Amal operations.
- Train and mentor Amal staff on culinary fundamentals, food science, and food safety.



Qualifications

- Professional experience as a culinary trainer and/or a chef passionate about teaching culinary arts.
- Strong knowledge of culinary fundamentals, food science, food safety, nutrition, and sustainability.
- Experience training or mentoring kitchen staff or trainees.
- Strong organizational and communication skills.
- Commitment to Amal's mission and values.
- Fluent in Moroccan dialect.

What We Offer

- A unique opportunity to deliver a transformative, holistic training program grounded in a human-centered approach to learning and empowerment.
- Comprehensive onboarding, training, and personalized coaching to help you facilitate engaging, interactive, and impactful learning experiences.
- Exposure to the international culinary sector, with opportunities to collaborate with leading chefs, culinary professionals, and food experts.
- Continuous professional growth through ongoing learning, mentorship, and opportunities to shape and strengthen an innovative training model.
- The chance to create lasting social impact by contributing to Amal's mission of empowering underserved women through culinary arts, enabling financial independence and lives of dignity.
- A collaborative, passionate, and diverse team culture where creativity, inclusion, innovation, and mutual support are at the heart of everything we do.
- Access to a pioneering, co-created curriculum developed alongside renowned culinary professionals, combining technical excellence in culinary arts with life skills, personal development, and employability.

👉 To apply, send us your CV and a motivation letter explaining why you are interested in this position to contact@amalnonprofit.org, with the subject line: *Chef Trainer – August 2026*.



Intitulé du poste: Chef Formateur / Formatrice

Lieu: Marrakech, Maroc

Type de contrat: Contrat à durée déterminée (CDD) d'un an, renouvelable sous réserve d'une évaluation satisfaisante des performances (contrat de courte durée de 6 mois possible)

Rattachement hiérarchique: Responsable de Programme

Date de prise de poste: Mi-août 2026

Date limite de candidature: Les candidatures seront examinées au fur et à mesure de leur réception.

À propos d'Amal

Amal est une organisation à but non lucratif basée à Marrakech qui œuvre pour l'autonomisation des femmes en situation de vulnérabilité grâce à une formation aux métiers de la cuisine. À travers ses quatre centres -restaurants solidaires, cafés inclusifs, expériences de cours de cuisine et services de traiteur- Amal propose une formation intensive de 10 mois en arts culinaires, permettant aux femmes d'accéder à l'autonomie financière et de devenir des professionnelles qualifiées.

Aperçu du poste

Nous recherchons un(e) Chef Formateur / Formatrice passionné(e) et expérimenté(e) pour rejoindre notre équipe. Le/la Chef Formateur(trice) joue un rôle clé dans la mise en œuvre d'un programme intensif de trois mois composé de cours théoriques et pratiques interactifs. Il/elle veillera également au respect des normes de sécurité alimentaire dans l'ensemble des opérations d'Amal, assurera la formation du personnel d'Amal et dispensera un enseignement culinaire de haute qualité aux bénéficiaires ainsi qu'au personnel.

Principales responsabilités

- Dispenser des formations portant sur les fondamentaux des arts culinaires, les sciences alimentaires, la sécurité alimentaire, la nutrition et la durabilité.
- Animer des sessions de formation interactives, engageantes et centrées sur l'apprenant.
- Soumettre des rapports réguliers sur les activités de formation et leurs résultats.
- Assurer le suivi de la présence, des performances et de l'engagement des bénéficiaires.
- Favoriser un environnement d'apprentissage inclusif, bienveillant et respectueux.
- Faire preuve de curiosité et d'une volonté d'apprentissage continu afin d'intégrer les tendances actuelles du secteur culinaire au programme de formation.
- Veiller à la mise en œuvre systématique des politiques et procédures de sécurité alimentaire dans l'ensemble des activités d'Amal.
- Former et accompagner le personnel d'Amal sur les fondamentaux culinaires, les sciences alimentaires et la sécurité alimentaire.



Profil recherché

- Expérience professionnelle en tant que formateur(trice) en cuisine et/ou chef(fe) passionné(e) par la transmission des savoirs culinaires.
- Excellente maîtrise des fondamentaux des arts culinaires, des sciences alimentaires, de la sécurité alimentaire, de la nutrition et de la durabilité.
- Expérience dans la formation ou l'encadrement de personnel de cuisine ou de bénéficiaires.
- Excellentes compétences en organisation et en communication.
- Adhésion à la mission et aux valeurs d'Amal.

Ce que nous offrons

- Une opportunité unique de mettre en œuvre un programme de formation transformateur et holistique, fondé sur une approche d'apprentissage centrée sur l'humain.
- Un parcours complet d'intégration, de formation et d'accompagnement personnalisé pour vous permettre d'animer des expériences d'apprentissage interactives, engageantes et à fort impact.
- Une exposition au secteur culinaire international, avec des opportunités de collaborer avec des chefs, professionnels de la gastronomie et experts du secteur.
- Des opportunités de développement professionnel continu grâce à l'apprentissage, au mentorat et à la possibilité de contribuer à l'évolution d'un modèle de formation innovant.
- L'opportunité de créer un impact social durable en contribuant à la mission d'Amal : autonomiser les femmes en situation de vulnérabilité grâce aux arts culinaires afin qu'elles accèdent à l'indépendance financière et à une vie digne.
- Une équipe collaborative, passionnée et diversifiée, où la créativité, l'inclusion, l'innovation et l'entraide sont au cœur de notre travail.
- L'accès à un programme de formation innovant, co-construit avec des professionnels reconnus du secteur culinaire, alliant excellence technique en arts culinaires, développement des compétences de vie, développement personnel et employabilité.

👉 Pour postuler, veuillez envoyer votre CV ainsi qu'une lettre de motivation expliquant votre intérêt pour ce poste à contact@amalnonprofit.org, en indiquant comme objet : Chef Formateur (trice)– Août 2026.