

Projet Initiative « Nature, Culture et Nourriture »

Termes de référence relatifs au Recrutement d'un·e Formateur·rice

Valorisation du patrimoine culinaire ethnique et art de la table

Intitulé du poste	Formateur·rice Valorisation du patrimoine culinaire ethnique et art de la table
Lieux d'affectation :	Haut Atlas Central
Date limite de candidature :	15 Septembre 2026
Type de contrat :	Consultant Expert
Langues requises :	Français et Arabe
Date de commencement :	21 Septembre 2026
Lieux du projet :	Haut Atlas Central (province d'Azilal).

Présentation de notre association : Moroccan Biodiversity and Livelihoods Association

Fondée en 2014 par des jeunes chercheur(e)s marocain(e)s, œuvre en faveur de la préservation du patrimoine naturel et culturel et du soutien aux moyens de subsistance durables de communautés rurales des montagnes du Haut Atlas marocain.

Pour plus d'informations : <https://www.mblaassociation.org/>

I. CONTEXTE DU PROJET

L'Association Marocaine pour la Biodiversité et les Moyens de Subsistance (MBLA) met en œuvre l'Initiative « Nature, Culture et Nourriture » (NCN), financée par la Fondation Drosos, dans la Zone Clé de Biodiversité (KBA) Oueds Lakhdar-Ahansal, Haut Atlas Central, Province d'Azilal.

Ce projet vise à promouvoir l'agro-écotourisme comme levier de conservation des agro-écosystèmes fragiles du Haut Atlas, tout en offrant de meilleures opportunités

d'emploi et d'entrepreneuriat, avec un focus particulier sur l'inclusion économique des femmes et des jeunes. Il s'articule autour de trois piliers complémentaires :

- La création d'une Académie des Métiers de la Biodiversité (AMB) pour former aux métiers de la gastronomie ethnique, d'éco-interprétation et du maraîchage agroécologique ;
 - Le déploiement du High Atlas Green Incubator (HAGRI) pour accompagner la création d'Activités Génératrices de Revenus (AGR) ;
 - La structuration d'un cluster agro-écotourisme à l'échelle de la KBA OLA, en synergie avec les acteurs institutionnels et privés du territoire.

Objectif global du projet : Promouvoir l'agro-écotourisme comme moyen pour la conservation des agro-écosystèmes fragiles du Haut Atlas, permettant d'une part de renforcer les synergies entre écotourisme et agriculture traditionnelle très peu rémunératrice, et d'autre part d'offrir de meilleures opportunités locales d'emplois et d'entrepreneuriat, en particulier en donnant les moyens d'action aux femmes et aux jeunes dans l'économie rurale.

Objectifs spécifiques du projet :

OS1 : Créer une offre de formation sur les métiers liés à la biodiversité et accompagner le développement de compétences autour de l'agro-écotourisme ;

OS2 : Soutenir les lauréats de l'académie dans la concrétisation de leurs projets professionnels ;

OS3 : Favoriser la mise à l'échelle en créant les synergies et convergences nécessaires entre les acteurs du territoire autour de l'agro-tourisme.

Dans ce cadre, MBLA recrute un profil dont les missions sont essentielles à la viabilité et à la pérennité financière du projet et de l'association.

Localisation du projet

La zone du projet se situe dans Haut Atlas Central au niveau d'une zone de haute/moyenne montagne classée selon les critères de l'IUCN, comme Zone Clé de Biodiversité (Key Biodiversity Area/KBA).

La KBA Oueds Lakhdar -Ahansal est située dans la province d'Azilal, Région Beni Mellal Khénifra. Elle couvre 8 communes rurales :

Tilouguite et Zaouiat Ahansal (sur l'oued Ahansal) ;
Tabaroucht et Anergui sur l'Oued Melloul ;
Ait Bou Oulli, Tabant (Ait Bouguemez), Ait Abbas et Ait M'hamed (sur l'oued Lakhdar).

II. OBJECTIF DU POSTE

Le/la Formateur·rice en valorisation du patrimoine culinaire ethnique et art de la table est responsable de concevoir et dispenser un programme de formation professionnalisante en gastronomie du Haut Atlas et services de table, permettant aux bénéficiaires (femmes et jeunes) d'acquérir les compétences techniques, hygiéniques et comportementales nécessaires pour exercer les métiers de cuisinière ethnique, cheffe de projet gastronomique ou responsable de services touristiques.

III. Responsabilités et tâches

La mission s'organise autour de quatre tâches principales, qui constituent le cœur du travail du/de la Formateur·rice en Valorisation du patrimoine culinaire ethnique et art de la table :

3.1 Conception et actualisation du curriculum en gastronomie ethnique et art de la table

- Élaborer les référentiels de compétences spécifiques aux métiers de la gastronomie du Haut Atlas (techniques culinaires, utilisation des produits locaux et durables, hygiène alimentaire, présentation des mets, culture gastronomique, histoire des cuisines régionales) ;
- Concevoir des modules sur l'art de la table, le service, l'accueil de visiteurs et l'animation d'expériences gastronomiques ;
- Produire les supports pédagogiques (fiches recettes illustrées, guides de bonnes pratiques, ressources multimédia, recueils de savoirs-faire locaux) accessibles et progressifs pour tous les niveaux.

3.2 Pilotage pédagogique et coordination avec l'équipe de formation

- Assurer la qualité pédagogique et l'efficacité des modules dispensés au sein de l'AMB ;
- Coordonner avec les autres formateurs pour assurer la cohérence du programme intégré ;
- Participer aux réunions de suivi pédagogique et d'ajustement des contenus.

3.3 Dispense de formations et accompagnement des bénéficiaires

- Animer les séances de formation en alternant théorie (histoire culinaire, nutrition, hygiène, économie circulaire) et pratique (ateliers culinaires, mise en place de repas, dégustation) ;
- Faciliter les apprentissages à partir des savoir-faire locaux, en valorisant les connaissances des aînées et les pratiques culinaires traditionnelles du Haut Atlas ;
- Accompagner les bénéficiaires dans le développement des compétences transversales (communication, créativité, gestion d'une équipe de cuisine, relation client) ;
- Évaluer les progressions individuelles et proposer des mesures d'appui personnalisé pour les apprenants en difficulté.

3.4 Evaluation

- Concevoir les modalités d'évaluation formative et sommative ;
- Produire les rapports de suivi pédagogique et les bilans de formation.

IV. PROFIL REQUIS

4.1 Formation

- Bac+3 ou Bac+4 en gastronomie, cuisine professionnelle, hôtellerie-restauration, tourisme, développement rural ou domaine connexe ;

4.2 Expérience

- Minimum 5 ans d'expérience en cuisine professionnelle, restauration ou gastronomie ;
- Expérience avérée dans la formation professionnelle en hôtellerie-restauration ou métiers gastronomiques ;
- Connaissance des cuisines régionales du Maroc et du contexte culinaire du Haut Atlas ;
- Expérience dans la valorisation des savoirs culinaires locaux et du patrimoine gastronomique immatériel ;
- Aptitude pédagogique : capacité à former, adapter les contenus aux publics peu alphabétisés, favoriser l'apprentissage par la pratique.

4.3 Compétences techniques

- Solides compétences culinaires et connaissance des techniques de cuisson et de mise en place ;
- Maîtrise des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et des bonnes pratiques en restauration ;
- Capacité à concevoir des menus équilibrés, nutritifs et adaptés aux produits locaux ;
- Connaissances en histoire culinaire, anthropologie alimentaire et évolution des pratiques gastronomiques ;
- Capacité à produire des supports pédagogiques multimodaux (fiches recettes, vidéos culinaires, diaporamas).

4.4 Compétences relationnelles et contextuelles

- Excellentes capacités rédactionnelles en français ;
- Maîtrise courante de l'arabe parlé ; le tamazight est un atout majeur ;
- Aptitude au travail en immersion dans un contexte rural isolé ;
- Sensibilité aux enjeux de genre et capacité à créer un environnement inclusif dans les espaces de formation ;
- Esprit collaboratif, capacité à travailler en équipe et à valoriser les savoirs des participants.

Durée et volume du contrat

Le contrat sera conclu sous forme de Consultation / Prestation de Services à raison de **16 homme-jours par année**. Les jours de consultation seront répartis selon les phases du projet, en fonction des besoins spécifiques de la mission et des livrables attendus.

Dossier de candidature

Le dossier de candidature devra comprendre les éléments suivants :

- Un CV complet et détaillé
- Note méthodologique détaillée et offre financière
- Deux références professionnelles (nom, fonction, contact email/téléphone).

Les candidat(e)s intéressé(e)s sont invité(e)s à nous faire parvenir leur dossier par mail au plus tard le **01 Septembre 2026** à l'adresse suivante : mbla.association@gmail.com.

Prière d'indiquer dans l'objet du mail « Candidature - Formateur·rice - Valorisation du patrimoine culinaire ethnique et art de la table »