

Sélection de petites et moyennes entreprises dans le secteur de la production fromagère pour bénéficier d'une formation spécialisée pour leur personnel

Le projet Innovations pour l'Agriculture et l'Agro-Alimentaire « IAAA », mis en œuvre par l'APIA et la GIZ, lance un appel à candidatures pour sélectionner **des Petites et Moyennes Entreprises (PME)** opérant dans le secteur de la production **fromagère** désirant faire bénéficier leur personnel d'une des deux formations en technologies fromagères offertes (dont 12 candidats pour chaque formation).

Ces deux formations qui ciblent des fromagers et des techniciens de fromagerie vont avoir lieu **entre Aout et Octobre 2024** et chacune sera étalée sur **18 jours au Centre de Compétence de la Filière Laitière à Thibar (CCFL)**, suivie d'**un mois de coaching/ accompagnement sur le lieu de travail** dans l'entreprise d'origine du candidat·e.

Les deux sessions de formation proposées sont:

- Formation en **technologies fromagères « niveau 1 »** (<https://ccfl-thibar.tn/details8.html>);
- Formation en **technologies fromagères « niveau 2 »** (<https://ccfl-thibar.tn/details9.html>)

Cadre de la formation

Le CCFL, nouvellement créé et hébergé au siège du lycée sectoriel de formation professionnelle agricole de Thibar (gouvernorat de Béja), est le fruit d'un partenariat entre les secteurs public et privé avec l'appui du projet « Innovations pour l'Agriculture et l'Agro-Alimentaire IAAA (APIA/GIZ). A travers les différents cursus de formation proposés, le CCFL aura pour rôle de renforcer les capacités techniques des différents intervenants dans la filière laitière.

Pour assurer des formations pratiques, de qualité et adaptées aux besoins des professionnels du secteur, le CCFL propose aux formé·e·s :

- Des groupes de formateurs et des tuteurs formés et hautement qualifiés ;
- Une infrastructure nécessaire et adaptée aux besoins de chaque cursus de formation.

Dans le cadre de cet appel à candidatures, deux sessions de formation en technologie fromagère (deux cursus) seront organisées par le CCFL en coopération avec le projet IAAA (APIA/GIZ) et comprennent :

- Formation en technologies fromagères niveau 1 (fromagerie artisanale) ;
- Formation en technologies fromagères niveau 2 (production de fromage mûré).

Objectif des formations

Les deux formations, proposées par le CCFL, visent à apporter des compétences techniques complémentaires aux professionnels fromagers afin de mieux maîtriser les techniques de fabrication et la qualité des fromages et de mieux gérer leurs entreprises. L'objectif de cet appel à candidatures est de sélectionner **des PME** pour faire bénéficier leurs salariés (et/ ou l'entrepreneur lui-même), d'une formation spécialisée. Au total **24 candidat·e·s** seront sélectionnés.

Candidature

- **Eligibilité de la PME**

L'entreprise de production fromagère qui se présente comme candidate doit répondre aux critères suivants :

- Exercer dans le secteur de la production de fromage et avoir son propre local de production
- Avoir une situation fiscale et juridique en règle.

L'entreprise peut être aussi :

- Un entrepreneur qui est en cours de création de sa fromagerie
- Des consultants privés dans le domaine de l'agriculture ou l'agroalimentaire.

En plus, pour le niveau 2, l'entreprise doit justifier de sa capacité de produire des fromages à pâte pressée ou son intention d'investir dans ce sens.

- **Profil des candidat·e·s proposés :**

Les PMES intéressées par cet appel à candidatures peuvent proposer au maximum 2 candidats parmi leur personnel (y compris l'entrepreneur lui-même) pour participer à la formation ; les candidats proposés doivent répondre aux critères suivants :

- 1. Session1 : Formation dans les technologies fromagères niveau 1 :**

- Avoir au moins 6 mois d'expérience dans la fabrication de fromages ;
- Un niveau d'instruction minimum de BTP. Les candidats ayant une formation en agriculture ou en agro-alimentaire seront avantagés.

- 2. Session 2 : Formation dans les technologies fromagères niveau 2 (spécialisation dans les pâtes pressées)**

- Avoir au minimum 1 an d'expérience dans la fabrication de fromages ;
- Un niveau d'instruction minimum de BTP. Les candidats ayant une formation en agriculture ou en agro-alimentaire seront avantagés.

Pour les 2 sessions, une bonification sera accordée aux **jeunes**(moins de 35 ans).

Contenu, durée et déroulement

Les formations se dérouleront entre les mois d'Aout à Octobre 2024

Les entreprises doivent s'engager à libérer le personnel proposé pour toute la durée de la formation (détails ci-dessous). Les formations se dérouleront à Thibar, **La GIZ prend en charge tous les frais pendant la formation à Thibar (y compris le catering et l'hébergement).**

Les formations seront assurées par des formateurs experts du CCFL de Thibar et seront essentiellement axées sur la pratique.

	Module/Stage	Durée par module de formation	Durée totale de la formation
Fromager Niveau I	Réglementation, qualité et système qualité	4jours	18 jours (étalés sur 2 mois)
	Technologie fromagère (fromages frais)	10 jours	
	Gestion administrative et financière	4 jours	
	Coaching accompagnement sur le lieu de travail	1 mois	1 mois
Fromager Niveau II	Réglementation, qualité et système qualité	4 jours	18 jours (étalés sur 2 mois)
	Technologie fromagère (pâtes pressées)	10 jours	
	Gestion administrative et financière	4 jours	
	Coaching accompagnement sur le lieu de travail	1 mois	1 mois

Après la fin du cycle de formation à Thibar, chaque formé-e bénéficiera pendant **1mois de l'accompagnement d'un tuteur expert** en technologie fromagère pour s'assurer de la bonne application des connaissances acquises.

Ainsi, l'entreprise qui adhère à ce projet et a proposé son personnel doit s'engager à :

- Mettre en place les moyens nécessaires à la bonne réalisation du coaching/accompagnement.
- Prendre en charge l'assurance de l'employé pendant la période de formation
- Accueillir le tuteur pendant les visites de suivi et d'accompagnement du candidat-e.

Il sera aussi demandé à l'entreprise d'accepter de répondre à un questionnaire d'évaluation post-formation en ce qui concerne l'impact du programme sur le personnel formé en particulier et sur l'entreprise en général.

Constitution du dossier

Les PME et les candidat.e.s doivent choisir une des deux sessions de formation selon leur profil respectif et fournir les documents suivants :

Pour les PME :

- Copie de la patente ;
- Copie du RNE ;
- Lettre d'engagement (ci-joint à remplir et signer)

Pour les candidat.e.s :

- Copie de la CIN du candidat ;
- Un curriculum vitae détaillé (CV) ;
- Copie des diplômes ;
- Attestations qui justifient l'expérience professionnelle ;

Comment participer ?

Tous les dossiers de candidatures sont à envoyer **uniquement** en format électronique (pdf) à l'adresse E-mail suivante : contact.IAAA@giz.de jusqu'au **02.07.2024 (y compris)**.

IMPORTANT : Lors de l'envoi du mail, l'entreprise/ le candidat.e doit obligatoirement mentionner dans l'objet du mail : **Cursus Fromager niveau 1 ou Cursus Fromager niveau 2**

Un barème de notation basé principalement sur les critères exigés dans le présent appel. Seuls les candidats des PME répondant aux critères demandés seront considérés. Les 24 candidat.e.s ayant les meilleures notes seront sélectionnés (12 candidats pour chaque cursus). Eventuellement, un entretien oral pourrait être demandé.

La sélection des dossiers sera faite par la GIZ et ses partenaires. Seuls les candidats choisis seront informés **par retour de mail**.