

**Termes de Références (TDR) pour le recrutement d'un Consultant-Accompagnateur Technique spécialiste en sciences et technologies des aliments pour le renforcement des capacités des associations de pêcheurs et la mise en place d'un atelier de transformation et de conservation des produits de mer.**

<b>Titre du poste</b>	Consultant-Accompagnateur Technique spécialiste en sciences et technologies des aliments	<b>Institution</b>	GOAL Haïti
<b>Domaine</b>	Agronomie, option Sciences et Technologies des Aliments (STA)	<b>Spécialité</b>	Technologies Alimentaires
<b>Date publication</b>	9 Aout 2024	<b>Date limite</b>	12 Aout 2024
<b>Pays</b>	Haiti	<b>Ville</b>	Bonbon
<b>Zone</b>	Bonbon	<b>Durée</b>	

**1- Contexte et justification**

GOAL met en œuvre avec le support du gouvernement Irlandais le projet Ireland's Civil Society Partnership (ICSP) for a better world. Ce projet comporte Deux (2) composantes : l'amélioration de la résilience urbaine et le renforcement de capacités des acteurs impliqués dans l'économie bleue. Ces composantes se reposent sur les axes de travail suivants : Les personnes en situation de crises, la résilience des personnes vulnérables, la sécurité alimentaire et nutritionnelle, le développement durable, résilient et inclusif.

Avec ce projet, GOAL appuie les communautés du département de la Grand 'Anse notamment les associations de pêcheurs évoluant dans les communes de Bonbon et des Abricots via la mise en place d'ateliers de transformation et de conservation des produits de mer.



Cette initiative implique des séances de formation technique et pratique sur les technologies alimentaires des produits de mer et l'assistance technique pour la mise en place d'un atelier de transformation et de conservation des produits de mer.

## 2. Mandat

L'objectif principal de ce mandat est de doter les associations des pêcheurs cibles d'un document intitulé « *Plan d'accompagnement technique aux associations de pêcheurs pour la transformation et la conservation des produits de mer et de pêche* » retraçant le plan de renforcement technique en termes d'accompagnement et de formation dans le cadre de la mise en œuvre du projet Irish Aid 2024.

Les objectifs spécifiques des séances de formation sont d'améliorer et de renforcer :

- Les connaissances sur la qualité nutritive des produits de mer ou de pêche consommés et de ses bienfaits sur la santé,
- Les compétences en matière :
  - o De bonnes pratiques d'hygiène dans le processus de transformation et de conservation des produits de mer ou de pêche ;
  - o De contrôle des sources de contamination des produits de mer ou de pêche consommés et identification des CCP dans les étapes de fabrications des produits de de mer ou de pêche transformés et conservés.

Sous l'autorité du chef de projet Résilience et d'Engagement Communautaire et la sous la supervision directe de l'expert en industrie de la pêche, le Consultant-Accompagnateur Technique spécialiste en sciences et technologies des aliments aura pour tâches :

- *Elaborer un plan d'accompagnement avec des outils adaptés ;*
- *Concevoir et développer des affiches sur les règles des BPH et BPF, le principe de la marche en avant, l'HACCP et la méthode 5 ou 7 M dans les ateliers de transformation et de conservation des produits de mer ou de pêche.*
- *Développer une fiche d'évaluation des connaissances acquises ;*
- *Développer une fiche de satisfaction de la formation à destination des participants ;*
- *Réaliser la formation ;*
- *Evaluer la formation ;*



- *Elaborer les protocoles de réalisation des tests organoleptiques et de détection rapide de contamination (moisissures et levures Escherichia Coli, Staphylococcus, entérobactéries, etc.)*
- *Rédiger un rapport final. Ce rapport comprendra les éléments suivants : agenda de la formation, la liste des participants, le module de formation, photos de la formation, fiches d'évaluation des connaissances acquises, une fiche de satisfaction de la formation par les participants, le protocole opérationnel pour la réalisation des tests de détection de contaminations diverses (toxicité, microbiologique, ...) et organoleptiques, recommandations éventuelles.*

La formation aura une durée maximum de Quatre (4) jours à raison de 2 journées de formation technique, une journée de formation pratique et une journée d'assistance technique accompagnée d'une visite d'échanges pour la mise en place de l'atelier.

### **3. Public cible**

Cette activité s'adresse aux Trente (30) personnes provenant des Trois (3) associations de pêcheurs dans les communes de Bonbon et des Abricots.

### **4. Livrables attendus**

- ✓ Le plan d'accompagnement incluant : i) les modules de formation et les objectifs fixés ; ii) la méthodologie et le déroulement des séances de formation ; iii) les différents matériels nécessaires à la formation ; iv) le ou les intervenant (s) prévu (s) ainsi que le ou les profil (s) professionnel (s) ; v) visite d'échanges ; vi) le calendrier prévisionnel de réalisations des activités et soumis à la coordination du programme de GOAL pour validation ;
- ✓ Un rapport de formation est produit. Ce document comprendra les éléments suivants : agenda de la formation, la liste des participants, la méthodologie utilisée, brève présentation du module de formation, photos de la formation, fiches d'évaluation des connaissances acquises, une fiche de satisfaction de la formation par les participants, recommandations éventuelles à l'intention des participants ayant participé à la formation.



#### **4. Profil requis**

Le Consultant-Accompagnateur Technique spécialiste en sciences et technologies des aliments doit remplir les conditions suivantes :

- Titulaire d'un diplôme universitaire en Agronomie avec une spécialisation ou une maîtrise en Sciences & Technologie des Aliments ;
- Une certification en nutrition communautaire serait un atout ;
- Expériences de travail direct entant qu'accompagnateur technique et formateur dans le domaine de la transformation agroalimentaire en particulier dans la transformation des produits de mer et de la pêche ;
- Expériences de travail dans le milieu rural avec des groupements femmes évoluant dans les transformations des produits agricoles et/ou des produits de mer et de pêche ;
- Avoir une connaissance du secteur transformation agro-alimentaire en Haïti ;
- Expérience dans l'utilisation d'approches participatives et des techniques de formation adaptées aux adultes ;
- Aisance dans la communication et ouverture d'esprit ;
- Autonomie, esprit de travail en équipe afin de faciliter l'interaction avec l'équipe du projet.

#### **5. Composition du dossier de candidature et méthode de sélection**

Le cadre sera recruté par la méthode de sélection fondée sur les qualifications de Consultants (QC). Cette sélection se fera par comparaison d'au moins trois (3) offres.

Chaque offre devra comprendre :

- CV du ou des consultant (s)
- Une copie des diplômes et /ou certificats obtenus ;
- Un numéro de téléphone fonctionnel et une adresse électronique ;



- Les copies du matricule fiscal et de la Carte d'Identification Nationale ;
- Une offre technique et une offre financière (honoraire, allocation du ou des consultants, les matériels de formation à utiliser, conception et élaboration des tableaux incluant des dessins axés sur les principes de la marche en avant, le diagramme de fabrication de quelques produits de mer transformés, la méthode 5 ou 7 M, etc...);
- Un ou deux exemplaires de rapports de formation similaire déjà réalisé.

**NB : Les dossiers incomplets ne seront pas pris en considération.**

Les dossiers seront cotés de la manière suivante :

Critères d'évaluation à adapter selon la politique de passation de marché de GOAL		Note maximum (100 points)
Formation	Diplôme en Agronomie avec spécialisation en « Sciences et technologie des Aliments »	25 points
Expériences professionnelles	Expériences pratiques similaires en matière de formation « Technologie Alimentaire »	45 points
Méthodologie proposée	Pertinence du programme de formation proposé	20 points
Exemplaire (s) de rapports de formation similaire réalisée	Preuve de l'expérience du Consultant	10 Points

Pour participer dans le processus de formation, veuillez envoyer vos dossiers dans le courriel suivant : [procurementht@ht.goal.ie](mailto:procurementht@ht.goal.ie)