



## H/F Chef de projet Entreprise Sociale Entreprise sociale / Ecole de formation en boulangerie française Yangon, Myanmar



L'Institut Européen de Coopération et de Développement (IECD), organisation de solidarité internationale créée en 1988, met en œuvre des projets de développement économique et humain dans une quinzaine de pays, en partenariat avec des institutions locales. Plus de 30 années dans les domaines de l'éducation, de la formation professionnelle et de l'accès à l'emploi des jeunes ont permis à l'IECD de développer un vrai savoir-faire. Depuis 2006, l'IECD s'engage également dans la lutte contre la drépanocytose, un combat qui lui tient à cœur.

L'école de boulangerie française de Yangon est inspirée de celle de Hué, qui a formé depuis son lancement près de 90 jeunes défavorisés au métier de boulanger, leur permettant à tous de trouver un emploi stable dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie. L'école autofinance ses dépenses de fonctionnement à plus de 90%, grâce à la vente de produits réalisés par les apprentis pendant la formation.

**Depuis le 16 juillet 2018 l'école accueille ainsi 17 jeunes, dont 9 filles.** Ils suivent un cursus de formation de 17 mois – dont 6 mois de stages ; en plus de la formation technique en boulangerie-pâtisserie française (sur la base d'un curriculum proche du CAP français), ils suivent des cours d'anglais et de « life skills » afin d'être bien préparés pour leur entrée dans le monde du travail. L'essentiel de la formation est axé sur la pratique ; à partir de la fin du premier trimestre 2019 ; les produits fabriqués par les étudiants dans le cadre de leur formation seront vendus afin que l'école auto-finance ses coûts de fonctionnement – faisant de ce projet une véritable **entreprise sociale**.

### VOTRE MISSION

L'IECD recherche un(e) chef de projet pour l'école de boulangerie française de Yangon, pour :

#### 1) Diriger les activités du centre de formation

- Assurer la bonne mise en œuvre des activités de formation dans les différentes matières (pratique en boulangerie-pâtisserie, technologie, anglais et « life skills ») ; poursuivre la formalisation des différents curricula et plans de cours ;
- Accorder un soin particulier au respect des normes d'hygiène et de sécurité par les jeunes au cours de leur formation ;



- S'assurer de la qualité du suivi individuel de chaque étudiant pendant sa formation, sur les plans personnel et académique ;
- Mobiliser régulièrement de l'expertise externe pour venir renforcer les capacités du formateur en boulangerie-pâtisserie ;
- Identifier des opportunités de stage et d'emploi pour les étudiants pendant et après leur formation ; développer et entretenir le réseau d'employeurs potentiels ;
- Coordonner le recrutement des étudiants (2<sup>ème</sup> promotion à partir de mars 2019)
- Développer un partenariat avec une école de boulangerie en France, dans le but d'une reconnaissance plus formelle du certificat de fin de formation (création d'un diplôme).

## 2) Modèle économique / développement commercial

- Construire une offre clients, et s'impliquer activement dans la recherche de nouveaux débouchés commerciaux, afin de permettre un autofinancement complet de l'école ;
- Superviser le suivi des commandes clients et le contrôle qualité des produits ;
- Maintenir des relations de qualité avec les différents fournisseurs ; suivre de près l'évolution des prix du marché.

## 3) Finance / procédures / reporting

- Participer à l'identification d'un cabinet externe qui assurera la comptabilité de l'activité commerciale ; assurer le suivi du travail de ce cabinet ;
- Assurer un contrôle rigoureux de l'ensemble des dépenses et de leur validation ;
- Assurer le suivi financier du projet : mise à jour mensuelle de l'outil de suivi, construction du budget annuel et de ses actualisations trimestrielles ;
- Assurer le reporting technique et financier à destination des bailleurs de fonds.



## 4) Ressources Humaines

- Encadrer l'équipe du projet ; l'aider à continuer à monter en compétence et à accroître son autonomie.
- Identifier de nouveaux talents locaux pour renforcer l'équipe en place ;
- Mobiliser de l'expertise externe pour renforcer les compétences techniques de l'équipe encadrante et des étudiants.

## 5) Institutionnel

- Entretenir une relation de qualité avec le partenaire local LuxDev ; poursuivre la transmission de savoir-faire déjà amorcée ;
- Maintenir et développer les relations avec les partenaires – notamment autorités locales et professionnels (futurs employeurs des apprentis).

## VOTRE PROFIL

**Formation :** Etudes supérieures généralistes (écoles de commerce ou d'ingénieurs, IEP, universitaires...)

**Expérience et compétences techniques :**

- Au moins 8 ans d'expérience professionnelle
- Une expérience en gestion d'entreprise et en développement commercial, idéalement dans le cadre d'une entreprise sociale, est un vrai plus.
- Des compétences techniques en boulangerie-pâtisserie seront un atout

**Compétences attendues :**

- Gestion de projet, suivi d'activités et d'indicateurs
- Capacités managériales : accompagner, fédérer, former
- Compétences en suivi budgétaire et contrôle financier
- La connaissance de l'Asie du Sud-Est sera appréciée



- Excellente capacité de rédaction et d'expression orale en français et anglais (niveau bilingue) – la maîtrise du birman est un plus
- Connaissances informatiques de base indispensables (Word, Excel, internet...)

#### Qualités personnelles :

- Leadership, esprit entrepreneurial, goût du challenge et sens du résultat, dynamisme
- Aisance relationnelle, ouverture d'esprit, écoute, patience
- Très bonne capacité de représentation, bon contact interpersonnel et capacité d'adaptation à différents niveaux de relations (équipe locale, autorités locales, partenaires financiers, Professionnels (hôtels de luxe, boulangeries artisanales, pâtisserie...)
- Capacité à s'adapter au contexte local (immersion dans la culture birmane, climat...) et à gérer les relations interculturelles
- Intérêt marqué pour les problématiques de développement dans les pays du Sud
- Rigueur et organisation ; capacité à suivre simultanément différents sujets
- Forte capacité de travail : ce poste à responsabilités nécessite un engagement important ; pragmatisme, persévérance
- Solides qualités morales : honnêteté, humilité, respect
- Adhésion aux valeurs de l'IECD : un regard sur la personne, un engagement professionnel, l'esprit de service

## CONDITIONS DU POSTE

---

**Statut** : Contrat de droit français - Volontariat de Solidarité Internationale (VSI) - Formation préalable au départ d'une semaine à Paris

#### Sous la responsabilité :

- De la représentante IECD au Myanmar

#### Collaboration étroite avec :

- L'expert boulangerie-pâtisserie basé au Myanmar
- Le chef de projet Entreprise sociale / école de formation en boulangerie française basé au Vietnam
- L'équipe du programme Hôtellerie-Restauration de l'IECD

**Dates du poste** : Mi-août 2019 (avec formation au départ par la Guilde Européenne du Raid du 1<sup>er</sup> au 4 juillet 2019) pour deux ans renouvelables d'un commun accord

**Localisation** : Yangon, Myanmar

#### Conditions contractuelles :

- Rémunération selon profil
- Participation au logement
- Un Billet d'avion A/R par année de mission (incluant le billet de départ et le billet de retour final)
- Pack médical et social complet (maladie, rapatriement, mutuelle complémentaire) et cotisation retraite de base de la sécurité sociale
- Congés payés : 2 jours par mois + jours fériés locaux

## POSTULEZ

Envoyez votre dossier de candidature (CV et lettre de motivation) à [recrutement@iecd.org](mailto:recrutement@iecd.org) avec la mention - Réf. CdP école de boulangerie - Myanmar

