



Ce programme est financé par l'Union européenne et cofinancé par le Ministère Fédéral Allemand de la Coopération Economique et du Développement



# THAMM

Pour une approche globale de la gouvernance des migrations et de la mobilité de main-d'œuvre en Afrique du Nord

## Appel à candidature

### Pour une Formation Professionnelle En Hôtellerie et Gastronomie

Dans le cadre du développement de l'employabilité des jeunes demandeurs d'emploi à l'international, l'ANETI, l'Agence fédérale pour l'Emploi d'Allemagne (BA) et la GIZ offrent aux jeunes tunisiens et tunisiennes à la recherche d'emploi la possibilité d'effectuer **une formation professionnelle en alternance** (en entreprise et dans un établissement de formation) dans le domaine **d'hôtellerie et gastronomie en Allemagne**.

Les spécialités demandées dans ce secteur sont :

#### Spécialiste en restauration

Il/elle dresse et décore les tables, accueille les clients, donne des conseils sur le choix des plats et des boissons et prend les commandes. Il/elle sert aussi de la nourriture et des boissons, émet des factures et s'occupe de l'addition. Souvent, il/elle participe à la préparation et à la conception des menus. Dans les hôtels, il/elle peut aussi travailler dans le room service. De plus, il/elle prépare des événements spéciaux comme des mariages ou des banquets et assure que tout se déroule bien.

#### Spécialiste en hôtellerie

Il/elle planifie les processus de travail à l'hôtel, s'occupe des clients de l'hôtel, les conseille et veille à leur bien-être. Il/elle travaille dans tous les services de l'hôtel : il/elle prépare et contrôle les chambres d'hôtes, sert les clients au restaurant (repas, boissons, addition) ou au bar (tirer la bière, conseiller sur les vins), travaille dans la cuisine et s'occupe de la réception (des réservations aux réclamations). Il/elle organise des événements et donne accès aux chambres d'hôtes. Le/la professionnel/le de l'hôtellerie est également responsable de la comptabilité.

#### Spécialiste en gastronomie du système

Ils/elles organisent tous les aspects d'un restaurant selon un concept gastronomique défini de manière centralisée. Ils/elles règlent les processus de travail dans les domaines des achats, de la gestion des stocks, de la cuisine, du service, de l'accueil des clients et des ventes, et s'occupent également de la planification du personnel. Ils/elles s'occupent des clients, traitent les plaintes et garantissent le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

#### Cuisinier

Après avoir créé un menu, il/elle achète les aliments et les ingrédients, il/elle les prépare ou il/elle les entrepose si nécessaire. Il/elle organise les processus de travail dans la cuisine et il/elle assure que la préparation des plats est terminée à temps et dans le bon ordre. Dans les petites cuisines, il/elle cuisine, fait rôtir et cuire et garnit tous les plats. Dans les grandes cuisines, il/elle se spécialise généralement dans la préparation de certains plats. Il/elle est également chargé(e) de calculer les prix et de conseiller les clients.

Si vous êtes intéressé.e.s vous aurez la possibilité d'élargir vos compétences et d'acquérir des expériences professionnelles en Allemagne et ce à travers :

- Une qualification linguistique en allemand de six mois à plein temps pour les candidat.e.s sans connaissances en langue allemande. La préparation comprendra des cours d'allemand pour atteindre le niveau B1 (cadre européen commun des langues) ainsi qu'une préparation à la vie quotidienne et à l'intégration dans une entreprise en Allemagne.
- La possibilité d'effectuer un apprentissage rémunéré de trois ans dans une entreprise en Allemagne. Le placement est soutenu par le programme.

- ! **Les participant.e.s doivent être prêt.e.s à se consacrer pleinement aux modules de préparation.**
- ! **Cette offre est destinée aux candidat.e.s qui réussissent les cours d'allemand et qui reçoivent une offre d'apprentissage d'une entreprise en Allemagne.**

Entre janvier 2021 et juin 2021, les candidat.e.s **sélectionné.e.s** bénéficieront **en Tunisie** d'une préparation linguistique et interculturelle **à temps plein** pendant six mois avant de commencer l'apprentissage en Allemagne en Août 2021.

Les coûts de la préparation linguistique et interculturelle ainsi que le coût du voyage seront financés par le projet «**Pour une approche globale de la gouvernance des migrations et de la mobilité de main-d'œuvre en Afrique du Nord (THAMM)** » ou les employeurs en Allemagne.

Durant la période d'apprentissage en Allemagne, les apprenti.e.s recevront de leur entreprise formatrice une allocation mensuelle de formation conformément à la réglementation allemande.

#### **Profil requis :**

- Être au chômage et inscrit.e. au bureau de l'emploi et du travail indépendant,
- Être titulaire du Baccalauréat,
- Avoir des notions d'Allemand serait un atout,
- Avoir un bon niveau en français et /ou anglais serait un atout,
- Être âgé.e. de 21 à 27 ans au 01 Janvier 2021,
- Justifier d'au moins 12 mois d'expérience professionnelle dans le domaine d'hôtellerie et/ou gastronomie,
- Faire preuve d'une bonne volonté de s'intégrer entièrement aux processus de travail et aux règlements des entreprises allemandes,
- Faire preuve de flexibilité, de franchise, d'ouverture d'esprit,
- Être motivé.e. à travailler dans le secteur d'hôtellerie et gastronomie.

#### **Dossier de candidature :**

- Copie de la Carte d'Identité Nationale,
- [CV Modèle en langue française \(à télécharger\)](#)
- Copie certifiée conforme du Baccalauréat,
- Copie certifiée conforme des attestations de travail,
- Justificatif du niveau de langue (souhaitable),
- Photo.

**Si vous possédez les qualifications requises pour la formation, merci de déposer votre dossier de candidature complet auprès du bureau de l'emploi et**

du travail indépendant le plus proche de votre lieu de résidence.

**Au plus tard le 05 Novembre 2020.**

**! Les candidat.e.s surqualifié.e.s ne seront pas retenues.**

Mise en œuvre par

**giz** Deutsche Gesellschaft  
für Internationale  
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

 **Bundesagentur für Arbeit**  
Zentrale Auslands-  
und Fachvermittlung (ZAV)