

DESCRIPTION DE POSTE – RET International

Assistant·e chargé des cantines scolaires – Projet École Moderne

Titre du poste : Assistant·e chargé des cantines Scolaires

Département : Programme

Superviseur immédiat : Chef de Projet École Moderne

Lieu d'affectation : Bassikounou

Durée du contrat : Huit mois (dont trois mois d'essai)

Disponibilité : Immédiate

I. Contexte

RET International œuvre dans les contextes d'urgence, de crise prolongée et de fragilité, en apportant une assistance adaptée et durable aux populations les plus vulnérables. Fidèle aux principes humanitaires d'humanité, d'impartialité, de neutralité et d'indépendance, RET met en œuvre des programmes favorisant la résilience, la protection, l'autonomisation des jeunes et des femmes et l'amélioration des conditions de vie des communautés réfugiées et hôtes.

En Mauritanie, RET met en œuvre le **Projet École Moderne**, financé par le Programme Alimentaire Mondial (PAM), visant à renforcer la qualité de l'alimentation scolaire, améliorer l'environnement d'apprentissage et promouvoir des pratiques de nutrition, d'hygiène et de gestion durable dans les écoles du camp de M'Bera. La bonne gestion des cantines scolaires constitue une composante centrale du projet, contribuant directement à la rétention scolaire, au bien-être des enfants et à l'amélioration des performances éducatives.

II. Résumé du poste

L'Assistant·e chargé des cantines Scolaires assure la **coordination opérationnelle, logistique et technique** de l'alimentation scolaire dans les écoles du camp de M'Bera.

Il/elle garantit :

- la gestion efficace et transparente des vivres,
- le respect strict des standards du PAM en matière de chaîne d'approvisionnement,
- le bon fonctionnement des cuisines et des cantines,
- la sécurité alimentaire et la qualité nutritionnelle des repas,
- le renforcement des capacités des comités de cantine, des cuisinières et des enseignants focal points,
- la collecte et l'analyse régulière des données pour la prise de décision.

Le/la titulaire joue un rôle clé dans l'amélioration du bien-être et de la fréquentation scolaire des enfants, en s'assurant que chaque repas servi contribue positivement à leur santé, leur concentration et leur apprentissage.

III. Responsabilités principales

1. Gestion technique et logistique des vivres

- Coordonner la réception des vivres en collaboration avec les écoles, le PAM et les comités de cantine.
- Superviser le stockage, la conservation, la rotation des stocks (FIFO/LIFO) et la distribution.
- Tenir à jour l'ensemble des outils logistiques : waybills, fiches de stock, registres de distribution, inventaires, rapports d'incidents.
- Réaliser des inventaires physiques mensuels et signaler immédiatement toute anomalie, perte ou écart.

- Assurer le respect complet des procédures du PAM sur la gestion et la traçabilité des vivres.

2. Suivi des cantines et de la qualité des repas

- Effectuer des visites régulières dans les écoles pour évaluer la fonctionnalité, l'hygiène et l'organisation des cantines.
- Superviser la préparation et la distribution des repas en veillant au respect des standards nutritionnels, sanitaires et sécuritaires.
- Vérifier la disponibilité et le bon état des équipements (fours, marmites, ustensiles, locaux de stockage).
- Appuyer les écoles dans l'amélioration des pratiques culinaires et de gestion.

3. Renforcement des capacités et mobilisation communautaire

- Former les cuisinières, les comités de gestion, les enseignants référents et les élèves aux bonnes pratiques :
 - hygiène alimentaire et salubrité,
 - gestion des stocks,
 - manipulation sécurisée des vivres,
 - préparation des repas nutritifs,
 - tenue des outils de suivi.
- Assurer un accompagnement technique continu pour renforcer la qualité des services.
- Promouvoir l'implication des parents et de la communauté dans l'alimentation scolaire.

4. Collecte de données, suivi-évaluation et rapports

- Collecter et analyser les données sur :
 - quantités consommées,
 - besoins des écoles,
 - fréquentation scolaire,
 - incidents,
 - performances des cantines.
- Contribuer au système MEAL : vérification des indicateurs du PAM, cohérence des données, remontée des informations.
- Préparer des rapports mensuels complets et documentés (avec photos, analyses, recommandations).
- Capitaliser les bonnes pratiques et rédiger des success stories pour la valorisation du projet.

5. Coordination et représentation

- Collaborer étroitement avec :
 - le PAM,
 - les autorités scolaires et administratives,
 - les directions d'écoles,
 - les comités de gestion des cantines,
 - les ONG partenaires.
- Participer aux réunions de coordination (Éducation, Nutrition, Sécurité Alimentaire).
- Faciliter les évaluations nutritionnelles, dépistages, consultations et autres activités connexes menées dans les écoles.

IV. Formation, expérience et compétences requises

Formation

- Bac +3 minimum (avec expérience) ou Bac +5 en Nutrition, Sécurité Alimentaire, Développement Communautaire, Santé Publique ou domaine similaire.

Expérience

- Minimum 5 ans d'expérience dans la sécurité alimentaire, la gestion de cantines, la nutrition scolaire ou des projets connexes.
- Expérience appréciée en :
 - Champs Écoles Producteurs (CEP),
 - AGR/chaînes de valeur,
 - gestion communautaire et mobilisation sociale.

Compétences techniques

- Solide compréhension des normes du PAM et du fonctionnement des chaînes d'approvisionnement alimentaire.
- Bonnes compétences en animation, mobilisation et formation communautaire.
- Excellentes compétences organisationnelles et de leadership.
- Maîtrise de la gestion de stocks, des outils logistiques et de suivi.
- Compétences MEAL (collecte, vérification, analyse).
- Très bonnes capacités d'analyse, de rédaction et de synthèse.

Compétences personnelles

- Autonomie, proactivité, fiabilité et forte orientation résultats.
- Capacité d'adaptation à un environnement dynamique et multiculturel.
- Sens du détail, précision, rigueur, ponctualité.
- Aisance relationnelle et capacité à travailler en équipe.
- Maîtrise du français et bonne connaissance du dialecte local.

V. Conditions d'emploi

- Contrat à durée déterminée (CDD).
- Rémunération compétitive selon la grille salariale de RET et en fonction du profil du/de la candidat-e.

VI. Modalités de candidature

Les candidatures (Lettre de motivation incluant les prétentions salariales, CV avec trois références professionnelles, copie du diplôme le plus élevé) doivent être envoyées à :

maur.courrier@theret.org

Au plus tard le 19 décembre 2025 à 12h00.

Objet : **MRT_recru chargé CS_2025**

RET se réserve le droit d'entamer le processus de recrutement avant la date de clôture en cas de réception d'une candidature correspondant parfaitement aux exigences du poste.