

Rejoignez-nous et devenez un Semeur d'Avenir !

Titre du poste : BOULANGER(ÈRE)-FORMATEUR(TRICE)

Référence : IECD/LBF/BF/2026-01

Date de publication : 29 septembre 2026

Projet La Boulangerie Française (LBF)

Localisation : Kinshasa, République Démocratique du Congo

L'Institut européen de coopération et de développement (IECD) est une organisation de solidarité internationale engagée dans le développement humain et économique à travers des projets d'éducation, de formation professionnelle et d'insertion. Présent dans plusieurs pays, l'IECD accompagne les jeunes vers l'acquisition de compétences répondant aux besoins du marché du travail et favorise leur accès à des opportunités professionnelles durables.

Projet La Boulangerie Française (LBF)

La Boulangerie Française (LBF) est un projet qui associe formation professionnelle et activité de production afin de former une nouvelle génération de boulangers qualifiés. À travers un laboratoire de production répondant aux standards du métier, le projet offre aux apprenants une expérience pratique au plus près des réalités professionnelles.

Dans le cadre du lancement de ses activités à Kinshasa, l'IECD recrute un(e) **Boulangier(ère)-Formateur(trice)** pour contribuer à la mise en place du laboratoire, structurer les activités techniques et assurer la formation pratique des apprenants.

VOTRE MISSION

Sous la responsabilité du Chargé de Projet LBF, le/la **Boulangier(ère)-Formateur(trice)** contribue au déploiement du projet à travers la mise en place du laboratoire, l'élaboration des standards de production et de formation, l'encadrement des apprenants et l'accompagnement des activités de production. Il/elle veille à la transmission des savoir-faire du métier dans le respect des exigences de qualité, d'hygiène et de sécurité.

1. Contribuer à la mise en place du laboratoire

- Participer à l'identification des besoins techniques liés au laboratoire ;
- Apporter son expertise dans le choix des équipements et matériels de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie ;
- Échanger avec les fournisseurs, équipementiers et prestataires techniques ;
- Participer aux essais, tests et à la mise en service des équipements ;
- Contribuer à l'analyse des espaces de production, de stockage et des flux de travail ;
- Participer à l'organisation et à l'optimisation du laboratoire en vue de son fonctionnement opérationnel.

2. Contribuer à la préparation du dispositif de formation et de production

- Participer à l'élaboration des contenus pédagogiques et des outils de formation ;
- Contribuer à la définition des procédures et standards de production ;
- Élaborer ou adapter les recettes, fiches techniques et documents de référence ;
- Participer à l'identification des besoins en matières premières, consommables et équipements ;
- Appuyer le processus de sélection et d'intégration des apprenants.

3. Assurer la formation pratique des apprenants

- Préparer et animer les séances de formation pratique ;
- Former les apprenants aux techniques de boulangerie et de viennoiserie ;
- Accompagner progressivement l'acquisition des compétences professionnelles ;
- Évaluer les acquis techniques et suivre l'évolution des apprenants ;
- Transmettre les exigences du métier, les bonnes pratiques professionnelles et la culture qualité ;
- Favoriser l'autonomie des apprenants et leur préparation à l'emploi.

4. Participer aux activités de production

- Réaliser les productions selon les standards définis par le projet ;
- Associer progressivement les apprenants aux activités du laboratoire ;
- Garantir le respect des recettes, des fiches techniques et des procédures ;
- Veiller à la qualité constante des produits réalisés ;
- Adapter l'organisation de la production aux besoins opérationnels et commerciaux ;
- Contribuer à l'amélioration continue des méthodes de fabrication.

5. Garantir l'application des règles d'hygiène et de sécurité

- Veiller au respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de prévention des risques ;
- Sensibiliser les apprenants aux bonnes pratiques professionnelles ;
- Contrôler l'entretien des équipements, du matériel et des espaces de travail ;
- Identifier et signaler toute situation pouvant compromettre la sécurité ou la qualité des productions.

6. Contribuer à la vie et à l'amélioration du projet

- Participer aux réunions de coordination ;
- Partager les bonnes pratiques et les retours d'expérience ;
- Contribuer à la capitalisation des savoir-faire développés dans le cadre du projet ;
- Formuler des recommandations techniques pour améliorer la qualité de la formation et de la production ;
- Appuyer le suivi des activités relevant de son périmètre d'intervention.

VOTRE PROFIL

Formation

- Formation professionnelle en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie ou diplôme équivalent.

Expérience

- Expérience confirmée en boulangerie et/ou viennoiserie ;
- Expérience dans un environnement de production professionnelle ;
- Une expérience en formation, tutorat ou encadrement d'apprenants constitue un atout ;
- Une expérience liée à la mise en place ou à l'organisation d'un laboratoire est appréciée ;
- Une expérience de collaboration avec des fournisseurs, équipementiers ou prestataires techniques est un avantage.

Compétences techniques

- Maîtrise des techniques de boulangerie et de viennoiserie ;
- Bonne connaissance des équipements professionnels du secteur ;
- Capacité à élaborer et utiliser des fiches techniques, recettes et procédures de production ;
- Connaissance des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité ;
- Capacité à analyser l'organisation d'un laboratoire et les flux de production ;
- Aptitude à transmettre des savoir-faire techniques dans un cadre pédagogique ;
- Maîtrise des outils bureautiques courants appréciée.

Langues

- Français courant requis ;
- La connaissance d'une ou plusieurs langues locales constitue un atout.



Qualités personnelles

- Rigueur et sens des responsabilités ;
- Pédagogie et goût pour la transmission ;
- Patience et capacité d'accompagnement ;
- Sens de l'organisation et autonomie ;
- Esprit d'équipe et bonnes capacités relationnelles ;
- Esprit d'initiative et capacité à résoudre les problèmes ;
- Capacité à formuler des recommandations et à contribuer à l'amélioration continue ;
- Sensibilité à l'inclusion, à l'égalité femmes-hommes et à une pédagogie inclusive ;
- Adhésion aux valeurs de l'IECD : un regard sur la personne, l'esprit de service et l'engagement professionnel.

CONDITIONS DU POSTE

- **Statut** : CDD d'un an renouvelable ;
- **Prise de fonction souhaitée** : Dès que possible ;
- **Sous la responsabilité de** : Chargé de Projet LBF ;
- **Conditions de rémunération** : Selon profil et expérience ;
- **Disponibilité** : Possibilité de travailler certains samedis selon les besoins de la formation et de la production.

COMMENT POSTULER ?

Les personnes intéressées sont invitées à transmettre :

- Un Curriculum Vitae actualisé ;
- Une lettre de motivation ;
- Les copies des diplômes et attestations pertinentes ;
- Les coordonnées de références professionnelles.

Les candidatures doivent être envoyées uniquement à l'adresse suivante : **recrutement.rdc@iecd.org** en mentionnant obligatoirement la référence **IECD/LBF/BF/2026-01** dans l'objet du mail.

DATE LIMITE DE CANDIDATURE

Les candidatures doivent être soumises au plus tard le 11 octobre 2026 à 23h59.

Seules les personnes présélectionnées pour la suite du processus de recrutement seront contactées.

L'IECD promeut l'égalité des chances et encourage vivement les candidatures féminines.

