

Le cabinet TALENIS PLUS CONSEILS Bénin recrute pour le compte du Projet EnDev de la GIZ :

Un (01) CONSEILLER.ERE TECHNIQUE CHARGE DES INNOVATIONS ET DU CONTROLE QUALITE POUR LA CUISSON PROPRE (H/F) PROJET ENDEV COTONOU) (REF : TPC-0824R02CTIC)

Lieu du poste : Cotonou, Bénin

Missions et responsabilités

Le titulaire du poste :

1. Facilitation des innovations pour la cuisson propre

- Facilite des innovations par rapports aux prototypes de cuisseurs plus performants et des combustifs alternatifs ;
- Contribue au développement des outils de production plus performants ;
- Contribue à l'instrumentation, au développement et à l'amélioration des modèles de fours pour la cuisson des éléments céramiques (FA et inserts) ;
- Participe au test et au développement de combustibles alternatifs pour la cuisson propre ;
- Accompagne la mise en oeuvre du Centre d'Innovation et de Formation ;
- Facilite l'équipement et l'opérationnalisation du centre d'innovation
- Identifie et soutient les innovations en les valorisant au niveau du centre d'innovation ;
- Facilite la mise en relation des experts formateurs et prototypeurs avec le centre d'innovation
- Contribue à l'élaboration des différents documents de capitalisation et/ou rapportage en lien avec le centre d'innovation ;
- Collabore avec le Laboratoire d'Energetique et de Mécanique Appliquées (LEMA).

2. Respect des normes techniques et faciliter les processus de réalisation des tests des équipements de cuisson :

- Gere la réalisation des tests de performance, d'émissions, de durabilité et de sécurité des équipements de cuisson promues par EnDev Benin
- Tient et met à jour la documentation scientifique sur ces tests et les résultats obtenus au cours des tests;
- Veille à ce que les contreperformances relevées sur les équipements de cuisson lors des tests ainsi que les recommandations des utilisateurs soient prises en compte et corrigées dans le développement de nouveaux prototypes;
- Coordonne la mise à jour des standards pour chaque type de FA promu;
- Participe à l'actualisation des connaissances par rapport aux protocoles de tests de performance, d'émissions, de durabilité et de sécurité des équipements de cuisson au Bénin;
- Modélise en trois (3) D à partir des logiciels TOP Solid, ou autres les FA pour élaboration des dossiers techniques ;
- Contribue à l'élaboration des normes techniques en matière de cuisson propre aussi bien sur les FA que sur les combustibles alternatifs

3. Développement d'un système de contrôle qualité de standards et normes

- Veille à l'utilisation effective des outils de standardisation et de contrôle qualité par les promoteurs (producteurs, commercialisateurs et distributeurs) de FA;
- Contribue au développement et à la vulgarisation de nouveaux outils de production et de contrôle qualité ;
- Contribue au développement des fiches appropriées et conseille les producteurs par rapport au respect des standards des FA
- Appui et conseille la Chambre des Métiers et l'Artisanat (CMA) et la Chambre du Commerce et de l'Industrie du Bénin (CCI Bénin) dans le processus de renforcement de capacités techniques des promoteurs de FA
- Assure la collaboration avec l'Agence de Normalisation et de la Métrologie (ANM) pour la certification des FA et des entreprises et artisans.

4. Facilitation d'autres innovations

- Collabore avec le Programme Alimentaire Mondiale (PAM) dans la mise en oeuvre des tests en milieu réel sur les FA, les combustibles alternatifs dans les cantines scolaires ;
- Collabore avec les développeurs de la technologie de la biodigestion ;

5. Gestion des connaissances

- Participe au renforcement des capacités des promoteurs de FA et de leurs groupes d'intérêts dans les processus de contrôle qualité ;

- Participe à l'amélioration des boîtes à images sur la production des FA ;
- Participe à la capitalisation des expériences sur les techniques de production, de contrôle qualité, d'innovation et de test des FA ;
- Appuie le responsable de Suivi et Evaluation au sein d'EnDev Benin en ce qui concerne les questions techniques.

6. Autres attributions

- Soutient la planification générale du projet, la planification mensuelle de la composante Energie de Cuisson, le suivi et les divers rapportages du projet ;
- Participe aux échanges sous régionaux sur les tests, les normes et les innovations ;
- Contribue au développement de nouvelles offres pour le programme
- Participe activement à la réussite des missions conjointes et visites des partenaires et bailleurs du projet
- Assure d'autres activités et tâches sur instruction de son supérieur hiérarchique.

Profil :

- Etre titulaire d'un diplôme d'Ingénieur (BAC + 5) en énergétique thermique, mécatronique, mécanique ou similaire ;
- Avoir une bonne connaissance de base des protocoles et de conduite des tests de performance, d'émission et de sécurité des équipements de cuisson en général et des foyers améliorés en particulier ;
- Avoir au moins quatre (04) ans d'expériences professionnelles à un poste similaire ;
- Avoir participé à la conduite de tests de performance et d'émission sur les FA ;
- Avoir participé aux recherches pour le développement de prototypes de FA sera un atout important;
- Avoir une bonne connaissance pratique des équipements de tests ;
- Avoir une très bonne connaissance pratique de l'utilisation des technologies de l'information et de la communication (spécialement MS Teams. MS Word. Excel, PowerPoint, Outlook)
- Avoir une bonne connaissance des programmes informatisés d'analyse des données issues des tests de performance, d'émission et de sécurité des équipements de cuisson ;
- Avoir une excellente capacité pour l'exécution de plusieurs tâches en parallèle
- Avoir une bonne capacité à réaliser un travail minutieux et précis ;
- Avoir une bonne capacité de travailler en équipe ;
- Avoir une très bonne capacité conceptuelle et rédactionnelle ;
- Avoir une pratique courante à l'oral et à l'écrit du français et de l'anglais.

Ce profil est-il le vôtre ?

Envoyez **OBLIGATOIREMENT** votre dossier par mail, en précisant en objet l'intitulé du poste : **CONSEILLER.ERE TECHNIQUE CHARGE DES INNOVATIONS ET DU CONTROLE QUALITE POUR LA CUISSON PROPRE (H/F) (REF : TPC-o824R02CTIC)** à l'adresse : giz.ext@talentsplusafrique.com

Un accusé de réception vous sera envoyé dès réception du dossier de candidature, cependant si vous ne recevez pas ledit accusé de réception, merci de bien vouloir renvoyer le mail.

PIECES A FOURNIR :

- Une lettre de motivation adressée au Directeur Général de TALENTS PLUS CONSEILS précisant le poste et sa référence (y inscrire votre disponibilité et votre prétention salariale) ;
- Un Curriculum Vitae détaillé ;
- Les copies des diplômes et des attestations justifiant l'expérience ;

(Tout dossier de candidature ne respectant pas cette exigence sera purement et simplement rejeté).

NB. :

- **En soumettant votre candidature, vous nous donnez également votre consentement pour la collecte, le stockage, le traitement de vos données personnelles.**
- **Vous pouvez à toute étape du processus, exercer votre droit d'opposition.**

Date limite de dépôt : 05 septembre 2024

Pour plus d'infos : 00 229 95 10 91 51/ www.talentsplusafrique.com