الجمهورية التونسية
وزارة التشغيل والتكوين المهني

دعوة لتقديم الترشحات

للمشاركة في دورة تكوينية قصيرة المدى للحصول على شهادة معتمدة في اختصاص:

صناعة المرطبات (Pâtisserie)

في ولايتي المنستير وتوزر

في إطار مشروع "DESTINATION EMPLOI "، تنظم الوكالة الوطنية للتشغيل والعمل المستقل(ANETI) ووكالة التكوين في مهن السياحة(AFMT) بالشراكة مع جمعية–AVSI -Tunisie والجامعة التونسية للنزل(FTH) ، دورة تكوينية تأهيلية قصيرة المدى في مهن الفندقة وتسيير الإدارة الوسطي، لفائدة 120 من الباحثين عن شغل، من ولايات :جندوبة، مدنين، المنستير وتوزر بهدف تطوير كفاءات المشاركين والاستجابة لحاجيات المؤسسات التونسية في قطاع السياحة من الموارد البشرية المؤهلة.

ويندرج هذا المشروع ضمن برنامج "دعم التكوين والتشغيل للشباب التونسي"، بتمويل من الوكالة الإيطالية للتعاون من أجل التنمية(AICS) ، وبالتعاون مع وزارة التشغيل والتكوين المهني.

شروط الترشح:

- **العمر:** بين 18 و35 سنة
- **الجنس:** تكافؤ الفرص بين الجنسين (50% اناث / 50% ذكور).
- **المستوى الدراسي:** السنة السادسة من التعليم الابتدائي كحد أدنى.
- **مكان الإقامة:** الترشح متاح للمقيمين في كافة ولايات الجمهورية التونسية مع إعطاء الأولوية للمترشحين المقيمين بالولايات التي سيتم فيها التكوين.
- **الخبرة المهنية:** غير مشترطة.
- **الدافع:** اهتمام بقطاع السياحة والفندقة، رغبة في التكوين، روح الفريق، والقدرة على العمل تحت الضغط
- **الكفاءات اللغوية:**
  - إتقان اللغة العربية
  - مستوى متوسط إلى متقدم في اللغة الفرنسية لمتابعة التكوين والتواصل في السياق المهني والتكويني.
- **التفرغ:** الالتزام بالتفرغ لمتابعة التكوين **حضورياً بمركز التكوين** خلال **شهري أكتوبر ونوفمبر 2026**، إضافةً إلى القيام بتربص تطبيقي لمدة شهر خلال **ديسمبر 2026** في نزل أو مؤسسة سياحية.

الجمهورية التونسية
وزارة التشغيل والتكوين المهني

برنامج التكوين :صناعة المرطبات (Pâtisserie)

يشمل التكوين التعرف على التقنيات الأساسية في صناعة المرطبات والحلويات، مع تطوير المهارات التطبيقية في تحضير وتقديم مجموعة متنوعة من الحلويات المخصصة لمطاعم ومؤسسات الفندقة، مع الحرص على الالتزام بمعايير النظافة والسلامة والجودة المهنية المعتمدة في القطاع.

الجوانب العملية:

- **الفئة المستهدفة:** الباحثون عن شغل والراغبون في تغيير مسارهم المهني المسجلون بمكاتب التشغيل والعمل المستقل.
- **المدة :** 44 يومًا من التكوين النظري والتطبيقي بمركز التكوين، متبوعة بـ4 أسابيع من التربص المهني في مؤسسة سياحية.
- **تاريخ التكوين: من** شهر أكتوبر إلى شهر نوفمبر 2026، يليه تربص لمدة شهر في ديسمبر 2026
- **المكان:** مدرسة التكوين في مهن السياحة بالمنستير أو بتوزر.

مسار الترشح:

للمشاركة في هذا التكوين، يجب على المترشحين المستوفين للشروط إتباع الإجراءات التالية:

1. **تقديم الترشح في الآجال المحددة** على الرابط التالي:
https://candidatures.aneti.tn/app/inscription/61

- سيتم القيام بفرز أولي للمترشحين آليا عبر منصة الترشح وفقا لنظام تنقيط يعتمد على المعايير والشروط المحددة للانتفاع بالتكوين.

2. **المشاركة في محادثات الانتقاء:**

- يتم إعلام المترشحين المقبولين أوليًا بتاريخ ومكان المحادثات الفردية مع اللجان الجهوية عبر SMS أو الهاتف أو البريد الإلكتروني بهدف اختيار القائمة النهائية.
- ينتفع المترشحون المقبولون نهائيًا **بتكوين حضوري مجاني لمدة 44 يوما.**

الجمهورية التونسية
وزارة التشغيل والتكوين المهني

- إثر إتمام التكوين بنجاح، يتعين على المنتفعين تقديم شهادة طبية تثبت الأهلية البدنية لممارسة العمل، مسلّمة من طبيب تونسي بالقطاع العمومي أو الخاص.
- يشترط للالتحاق بالتربص التطبيقي تحقيق نسبة حضور لا تقل عن 80%من اجمالي فترة التكوين.
- يتم تحديد المؤسسة السياحية المستقبلة للتربص وفقًا للأماكن المتاحة، مع مراعاة ملف المنتفع ومؤهلاته واحتياجاته المهنية.

مزايا التكوين:

- تكوين مجاني بالكامل يؤمنه مكونين مختصين
- التكفل بمصاريف الأكل طيلة فترة التكوين
- مساهمة جزئية في مصاريف النقل أثناء التكوين
- منحة شهرية تُسندها الوكالة الوطنية للتشغيل والعمل المستقل (ANETI) طيلة فترة التكوين والتربص
- يتمّ التكفّل بالإقامة خلال فترة التكوين لفائدة 5 مشاركين/مشاركات فقط من أصل 15 مشاركًا مع إمكانية توفير الإقامة خلال فترة التربص التطبيقي لمدة شهر وذلك حسب توفر أماكن الإيواء لدى الفنادق والمؤسسات السياحية الشريكة.
- إمكانية الحصول على فرصة عمل بعد انتهاء بعد انتهاء الدورة التكوينية في مؤسسات فندقية داخل الجمهورية التونسية
- شهادة تكوين مشتركة ممضاة من الجامعة التونسية للنزل (FTH) ووكالة التكوين في مهن السياحة (AFMT).

آخر أجل لتقديم الترشحات:

13سبتمبر2026