



Ouagadougou, le

01 AVR 2026

ANNONCE N°2026-EE-009 /GIP-PNVB/DG/SG/DMGV

**APPEL A CANDIDATURE POUR LE RECRUTEMENT DE ONZE (11)
VOLONTAIRES NATIONAUX**

La Direction Générale du Groupement d'Intérêt Public-Programme National de Volontariat au Burkina Faso (GIP-PNVB) recherche des candidatures pour le recrutement de onze (11) volontaires nationaux pour accomplir des missions d'intérêt général à Bagré, région du Nakambé.

I. DESCRIPTION DES MISSIONS

Intitulé de la mission	Profil	Principales tâches
Volontaire national d'exécution ouvrier agricole	<ul style="list-style-type: none">- Avoir au moins le CEP ;- avoir une expérience dans le domaine ;- être disponible sur la période de la mission et accepter résider dans la zone ;- être capable de travailler en équipe et respecter les consignes techniques.	<ul style="list-style-type: none">- Préparer et entretenir les sols ;- labourer, biner, herser et préparer les terres pour les semis ;- appliquer les techniques de fertilisation (engrais organiques ou chimiques) ;- mettre en place des systèmes d'irrigation et assurer leur maintenance ;- réaliser les semis en plein champ ou sous serre ;- effectuer les repiquages et la plantation des jeunes plants ;- appliquer les traitements phytosanitaires en respectant les normes de sécurité ;- surveiller la croissance des plantes et signaler toute anomalie (maladies, parasites) ;- récolter les produits agricoles selon les périodes optimales ;- trier, conditionner et stocker les récoltes ;- participer au transport des produits vers les zones de stockage ou de vente ;- conduire et entretenir les machines agricoles (tracteurs, motoculteurs) ;- réaliser les petites réparations sur les équipements ;- veiller à l'entretien des bâtiments agricoles (clôtures, serres, hangars) ;- respecter les règles d'hygiène et de sécurité au travail ;- appliquer les bonnes pratiques agricoles (BPA) et environnementales ;- conserver les documents de suivi (quantités semées, traitements appliqués) ;

		<ul style="list-style-type: none"> - aider à la planification des travaux agricoles ; - tenir des registres simples (production, intrants, main-d'œuvre) ; - assister lors des audits ou contrôles de certification.
Volontaire national d'exécution réceptionniste	<ul style="list-style-type: none"> - Avoir au moins le BEPC ou un diplôme en hôtellerie, en secrétariat ou en communication ; - avoir une présentation soignée et une excellente expression orale ; - savoir gérer un standard téléphonique et accueillir des visiteurs avec courtoisie ; - maîtriser les outils bureautiques ; - être disponible et faire preuve de sens d'organisation et de confidentialité. 	<ul style="list-style-type: none"> - Accueillir physiquement les visiteurs, clients ou partenaires avec courtoisie ; - fournir des renseignements généraux sur l'organisation (horaires, services, procédures) ; - répondre aux appels entrants et les orienter vers les interlocuteurs appropriés ; - prendre des messages et assurer leur transmission rapide ; - réceptionner, trier et distribuer le courrier entrant ; - assurer le suivi de certains documents administratifs (enregistrements, accusés de réception) ; - enregistrer les visiteurs dans un registre (papier ou numérique) ; - gérer les agendas des salles de réunion ou des responsables ; - noter et rappeler les rendez-vous importants ; - rédiger et taper de courtes notes ou correspondances simples ; - collaborer avec les autres services pour améliorer l'accueil et la satisfaction des visiteurs.
Volontaire national de conception cuisinier/ Restaurateur	<ul style="list-style-type: none"> - Être titulaire du CEP ou avoir une attestation ou un certificat en art culinaire ou hygiène alimentaire ; - maîtriser la préparation des plats locaux et internationaux ainsi que les règles d'hygiène alimentaire ; - être organisé et ponctuel et capable de travailler sous pression et en équipe ; - être disponible. 	<ul style="list-style-type: none"> - Suivre les recettes et les fiches techniques pour cuisiner les mets ; - cuire, frire, rôtir, griller ou mijoter les aliments selon les techniques appropriées ; - goûter et rectifier l'assaisonnement avant le dressage ; - soigner la présentation des plats pour un rendu appétissant ; - vérifier la conformité des portions et l'équilibre des assiettes ; - respecter les normes HACCP (hygiène, température, traçabilité) ; - contrôler la fraîcheur et la qualité des produits reçus et stockés ; - participer à la réception des marchandises et vérifier leur conformité ; - ranger les produits selon les règles de stockage (FIFO : premier entré, premier sorti) ; - signaler les besoins en approvisionnement et éviter le gaspillage ; - préparer la mise en place avant les services (préparer à l'avance les éléments des plats) ; - coordonner avec les autres membres de l'équipe (aide-cuisiniers, plongeurs) ; - respecter le planning de production et anticiper les heures de pointe ; - proposer de nouvelles recettes ou améliorations du menu ; - adapter les plats en fonction des saisons et des disponibilités locales ; - tenir compte des régimes spécifiques (sans sel, végétarien, etc.).

<p>Volontaire national d'exécution agent d'hygiène</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aucun diplôme requis ; - être disponible et apte à effectuer le nettoyage des vaisselle, ustensile et locaux de cuisine ; - avoir des notion d'hygiène et de sécurité alimentaires ; - être rapide, rigoureux et capable de travailler en équipe et sous pression - être disponible. 	<ul style="list-style-type: none"> - Laver à la main ou à la machine la vaisselle, les couverts, les verres et les ustensiles de cuisine ; - nettoyer les plans de travail, sols et murs de la cuisine ; - vider les poubelles et entretenir les zones de stockage ; - éplucher et découper des légumes ou fruits si demandé par le cuisinier ; - aider à préparer la mise en place avant le service (approvisionnement en eau, assiettes, etc.) ; - organiser la vaisselle propre dans les armoires ou étagères prévues ; - respecter les zones de stockage (vaisselle propre, sale, déchets) ; - signaler les besoins en produits de nettoyage ou matériel ; - respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (lavage fréquent des mains, port de gants) ; - maintenir la cuisine propre et sécurisée pour éviter les accidents ; - appliquer les consignes de tri des déchets (restes alimentaires, verre, plastique....).
<p>Volontaire national d'exécution hôtesse d'accueil</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Être titulaire d'au moins du CEP ; - avoir une expérience en service de table ou au comptoir, prise de commande, encaissement ; - avoir une bonne présentation et sens aigu du service client (courtoisie, respect...) ; - être disponible. 	<ul style="list-style-type: none"> - Accueillir les clients dès leur arrivée avec politesse et professionnalisme ; - accompagner les clients à leur table et leur présenter la carte ; - fournir les premières informations sur les plats, boissons ou formules disponibles ; - noter les commandes de manière claire et précise (plats, boissons) ; - transmettre les commandes en cuisine et au bar rapidement ; - servir les plats et boissons selon les standards de l'établissement ; - s'assurer que les clients disposent de tout ce dont ils ont besoin (eau, couverts, condiments) ; - être attentif aux demandes supplémentaires pendant le repas ; - vérifier régulièrement que les clients sont satisfaits ; - répondre aux questions sur les plats et proposer des suggestions ; - gérer les éventuelles réclamations avec courtoisie et efficacité ; - débarrasser les tables rapidement après chaque service ; - nettoyer et réinstaller les tables pour les prochains clients ; - maintenir la salle propre et accueillante en permanence ; - présenter l'addition et encaisser les paiements. - remettre la monnaie et remercier les clients à leur départ ; - tenir un suivi des ventes et signaler les anomalies de caisse ; - participer à la mise en place avant le service (dressage des tables, approvisionnement en couverts et serviettes) ; - vérifier la propreté des verres, assiettes et couverts ; - préparer la salle pour les réservations spéciales (groupes, événements) ; - respecter les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité du restaurant ; - appliquer les procédures internes de service et de gestion des clients ; - contribuer à l'image positive et professionnelle de l'établissement.

Volontaire national d'exécution jardinier	<ul style="list-style-type: none"> - Avoir une bonne condition physique ; - être discipliné et faire preuve d'assiduité ; - connaître les techniques d'entretien des plantes et des fleurs ; - être capable d'utiliser des outils professionnels. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroser régulièrement les plantes ; - désherber ou nettoyer et maintenir la propreté des espaces verts ; - tailler les arbres, arbustes et haies ; - produire, semer ou repiquer des plants ; - identifier et signaler les maladies ou parasites.
---	---	---

II. NOMBRE DE VOLONTAIRES, LIEUX, DUREE ET PERIODE D'EXECUTION DES MISSIONS

Intitulé de la mission	Nombre de volontaire	Lieux d'exécution de la mission	Durée de la mission	Période d'exécution
Volontaire national d'exécution ouvrier agricole	02	Agropole du Nakambé	4 mois et 20 jours	10 Avril 2026 au 31/08/2026
Volontaire national d'exécution réceptionniste	01			
Volontaire national de conception cuisinier/restaurateur	02			
Volontaire national d'exécution agent d'hygiène	01			
Volontaire national d'exécution hôtesse d'accueil	03			
Volontaire national d'exécution technicien de surface /jardinier	02			
Total	11			

III. CONDITION DE CANDIDATURE

Peuvent faire acte de candidature, les candidats remplissant les conditions suivantes :

- être âgé d'au moins dix-huit (18) ans ;
- jouir de tous ses droits civiques ;
- être intègre, rigoureux et organisé ;
- avoir la capacité de travailler sous pression ;
- remplir le critère de diplôme lié au poste ;
- accepter d'exercer une mission de volontariat en tout lieu de la commune de Bagré ;
- avoir les aptitudes nécessaires à l'exécution de la mission de volontariat ;
- résider dans la commune de Bagré est un atout .

V- MODALITES DE CANDIDATURE

Pour postuler, les candidats doivent déposer un dossier physique les jours ouvrables du vendredi 03 au lundi 06 Avril 2026 de 8 heures à 15 heures à l'Antenne Régionale de Volontariat du Nakambé (ARV/NKB), sise au Centre d'Ecoute et de Dialogue pour Jeunes de Tenkodogo ou en ligne à l'adresse suivante : yameogo.p01@gmail.com .

VI- COMPOSITION DU DOSSIER

Le dossier de candidature est composé de :

- une demande non timbrée adressée à Monsieur le Directeur Général du Groupement d'Intérêt public-Programme National de Volontariat au Burkina Faso ;
- une copie non légalisée de la CNIB ou de la carte consulaire ou du passeport ;
- une copie non légalisée du diplôme et des attestations requis;
- tout autre document jugé nécessaire ;
- un certificat de résidence justifiant l'existence d'au moins 2 ans sur le territoire pour les étrangers.

VII- CALENDRIER DE RECRUEMENT

Le recrutement se déroulera selon le planning suivant :

- 1^{er} Avril 2026 : publication de l'annonce de recrutement ;
- 03 au 06 Avril 2026 : dépôt des dossiers de candidature ;
- 07 Avril 2026 : présélection des candidats ;
- 08 Avril 2026 : entretien et sélection des candidats présélectionnés ;
- 09 Avril : Briefing et signature des contrats ;
- 10 Avril 2026 : début des missions.

VIII- PROCEDURE DE RECRUEMENT

Le recrutement se déroule en deux étapes. Une phase de présélection sur dossier et une phase d'entretien.

Seuls les candidats présélectionnés seront contactés pour l'entretien.

L'entretien portera notamment sur l'intérêt pour le volontariat, la motivation pour la mission, la disponibilité durant la période d'exécution de la mission et l'expérience dans le domaine de compétence.

NB : Le volontaire national n'est ni un travailleur, ni un stagiaire, ni un apprenti au sens du droit de travail, ni un prestataire de service. Le volontaire national n'est pas un bénévole.

Pour toute autre information, veuillez contacter le **Chef d'Antenne Régionale de Volontariat du Nakambé** au 74 18 00 14.

Pour Le Directeur Général et par délégation,
Le Secrétaire Général



Kouvégné Charlemagne DABIRE
Chevalier de l'Ordre du Mérite de la Jeunesse et des Sports