CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
Hôtellerie et restauration du Pacifique
Tradition de l'accueil et du partage
Polynésie

Prestation d'expertise culinaire et coordination des chefs polynésiens

Projet TEch KAI

–

Signature culinaire polynésienne et souveraineté alimentaire

Document unique valant règlement de consultation et cahier des charges

Date limite de remise des offres : Lundi 2 mars 2026

Heure limite de remise des offres : à 12 heures (heure de Tahiti), délai de rigueur

Offre à envoyer à : Hina GREPIN, Directrice opérationnelle du CMQP, Hina.grepin@education.pf

1. Contexte

Le projet TEch KAI – Signature culinaire polynésienne et souveraineté alimentaire, porté par le Campus des Métiers et des Qualifications Hôtellerie-Restauration du Pacifique (CMQP), est lauréat de l'Appel à Manifestation d'Intérêt Compétences et Métiers d'Avenir (CMA – France 2030). Déployé sur une durée de 60 mois (2025–2030), TEch KAI vise à structurer une offre de formations innovantes, inclusives et territorialisées, fondée sur la valorisation des produits locaux, des savoir-faire culinaires polynésiens et d'une alimentation saine, durable et identitaire, sur l'ensemble des cinq archipels de la Polynésie française.

Dans le cadre du Work Package 2 – Accompagnements (apprenants, professionnels et entreprises), le projet TEch KAI prévoit, à travers l'action WP2-1, la structuration d'une base de données des produits, recettes et techniques culinaires propres à chacun des cinq archipels de la Polynésie française.

Cette action vise à documenter, préserver et valoriser le patrimoine culinaire polynésien, en s'appuyant sur les savoir-faire traditionnels, les ressources locales et les pratiques professionnelles existantes, tout en intégrant des réinterprétations contemporaines dans une logique d'innovation, de transmission et de professionnalisation.

Pensée comme un outil de référence scientifique, pédagogique et culturel, la base de données est destinée à être utilisée par les apprenants, formateurs, chercheurs et professionnels de la gastronomie. Accessible en ligne, elle constitue un support évolutif permettant de croiser les savoirs issus des territoires, les usages culinaires des archipels et les exigences des métiers de la restauration.

La qualité, la pertinence et la crédibilité des contenus de cette base de données reposent sur une expertise culinaire polynésienne reconnue, capable de garantir l'authenticité des produits, des recettes et des techniques documentées, ainsi que leur adéquation aux usages professionnels et pédagogiques.

C'est dans ce cadre que le CMQP souhaite mobiliser une prestation d'expertise culinaire polynésienne, afin d'accompagner la structuration des contenus, la formalisation de références métiers et la valorisation de la signature culinaire polynésienne au sein du projet TEch KAI.

2. Objectifs de la mission

La prestation a pour objectifs de :

- Apporter une expertise culinaire polynésienne pour l'ensemble du projet ;
- Garantir l'authenticité, la qualité technique et la crédibilité professionnelle du projet ;
- Assurer la cohérence des contenus avec les objectifs pédagogiques et culturels du projet TEch KAI.

3. Missions principales

Le prestataire interviendra en lien étroit avec la Direction opérationnelle du CMQP, l'équipe projet et les partenaires. Le prestataire aura pour missions de :

- Assurer un rôle de coordination des chefs polynésiens impliqués dans le projet, en lien avec l'équipe projet du CMQP ;
- Apporter une expertise métier transverse au projet TEch KAI, notamment par la relecture et l'avis technique sur les contenus culinaires des formations créées ou colorées, afin de garantir leur pertinence professionnelle et leur cohérence avec la signature culinaire polynésienne ;
- Apporter une expertise technique sur les produits, les recettes et les pratiques culinaires polynésiennes ;
- S'appuyer sur les travaux réalisés sur les cinq archipels, notamment l'inventaire des produits locaux, pour orienter le choix des produits et la construction des contenus ;
- Contribuer à la création, à l'adaptation et à la validation de recettes représentatives de la signature culinaire polynésienne ;
- Participer à la création de fiches techniques gastronomiques polynésiennes, constituant des références métiers destinées à la base de données du projet ;
- Travailler en collaboration avec l'Éducation nationale et les équipes pédagogiques, afin de garantir l'adéquation des contenus aux usages de formation et de transmission.

4. Livrables attendus

- 50 Recettes formalisées et validées, représentatives de la signature culinaire polynésienne ;
- 50 Fiches techniques gastronomiques polynésiennes innovantes ;
- Avis techniques et expertises métier sur les contenus culinaires des formations créées ou colorées.

5. Durée et modalités d'exécution

Période d'exécution : mars 2026 à décembre 2026

Cette prestation pourra, le cas échéant, être reconduite, sous réserve d'une évaluation des besoins et d'un accord entre les parties.

Lieu : Tahiti, avec interventions possibles à distance

Modalités :

- Réunions de travail régulières avec le CMQP (a minima mensuelles) ;
- Échanges opérationnels fréquents avec l'équipe projet et les partenaires concernés ;
- Participation aux instances techniques du projet (COTECH), selon les besoins ;
- Coordination étroite avec la cheffe de mission ;
- Le prestataire travaillera sur un drive collaboratif mis à disposition par le CMQP pour le partage et le suivi des livrables.

6. Compétences exigées

- Solide expérience en cuisine polynésienne et bonne connaissance des produits locaux ;
- Maîtrise des pratiques culinaires traditionnelles et professionnelles ;
- Capacité à formaliser des recettes et des fiches techniques ;
- Aptitude à porter un regard expert et critique sur des contenus éducatifs.

7. Modalités de dépôt de candidature

Les candidats devront transmettre un dossier complet comprenant :

- Un curriculum vitae et/ou une plaquette de présentation détaillant les compétences et expériences pertinentes au regard de la mission ;
- Une note de compréhension et de méthodologie présentant l'approche proposée pour la réalisation de la prestation (10 pages maximum) ;
- Une proposition financière détaillée pour la prestation ;
- Toute référence ou expérience similaire jugée utile à l'appréciation de la candidature.

Dans le cas d'une candidature portée par un groupement ou une structure mobilisant plusieurs intervenants, le dossier devra impérativement préciser :

- l'organisation de l'équipe proposée (organigramme fonctionnel) ;
- la répartition des rôles et responsabilités entre les intervenants ;
- la désignation d'une personne référente, interlocuteur unique du CMQP, chargée d'assurer le lien opérationnel entre l'équipe du prestataire et l'équipe projet.

Les dossiers devront être adressés par voie électronique à l'attention de Madame Hina Grépin, Directrice opérationnelle du CMQP : hina.grepin@education.pf au plus tard le lundi 2 mars à 12h.

Les candidatures seront analysées selon les critères suivants :

- Pertinence de la méthodologie proposée (40 %)
- Expérience et références du candidat ou de l'équipe proposée (40 %)
- Offre financière (20 %)

À l'issue de la phase de dépôt et d'analyse des offres, le CMQP se réserve la possibilité de rencontrer un ou plusieurs candidats afin d'échanger plus amplement sur leur offre, leur méthodologie et leur compréhension des enjeux du projet.