



**TEST DE RECRUTEMENT**

---

---

Date : 17/8/2018

Durée : 2 heures

Poste : Superviseur de site de distribution

Code du Candidat : 600

---

---

Le présent test a pour objet d'identifier les connaissances des candidats nécessaires pour assumer le rôle d'un Superviseur de site de distribution au sein d'ACTED.

**Questionnaires : (30 points)**

**Partie 1 : culture générale/sécurité alimentaire: 2 points**

**Q 1 : Quelles sont les piliers de la sécurité alimentaires. Décrivez-les ? 2 points**

- Disponibilité : fait référence à la qualité et saisonnalité de l'approvisionnement alimentaire dans la région touchée
- Accès : Capacité du ménage à se procurer suffisamment de nourriture grâce à la possession d'une production domestique et de réserve, achat troc et...
- Utilisation : utilisation par le ménage de la nourriture à laquelle il a accès y compris font stocks. Ce sont les trois piliers de la sécurité alimentaire.

**Partie 2 : contexte opérationnel (8 points)**

**Q2 : dans un projet multi approche (cash transfert, foire alimentaire, distribution directe), quelles sont les éléments à prendre en compte pour non seulement opter pour une de 3 approches/modalités citées mais aussi choisir le site/lieu de distribution. 3 points**

- Évaluer la sécurité de la zone où la zone ont x0 faire l'intervention
- Évaluer l'existence d'un marché c0id la présence des fournisseurs, faire l'analyse des prix des r0es dans la zone, existence d'un marché existant d'j0
- Faire une évaluation des besoins, enquêtes de vulnérabilité intervention ou pas analyse des données, Rapport d'intervention et portage et pour PAM.

Q3: Nous sommes appelés à intervenir dans une zone X, en tant que superviseur de site de distribution, décrire certains éléments que tu dois collecter lors de l'évaluation de vulnérabilité afin de respecter la préférence alimentaire des bénéficiaires ? 2 points

- Étude de préférence Alimentaire du milieu
- Évaluation des entrepôt se trouvant dans la zone
- les habitudes Alimentaire du milieu ( G0id savoir les quantités et qualité des denr0es se trouvant dans la zone en évaluant les indicateurs ( ISS, SCA, SDA pour bien respecter la préférence Alimentaire

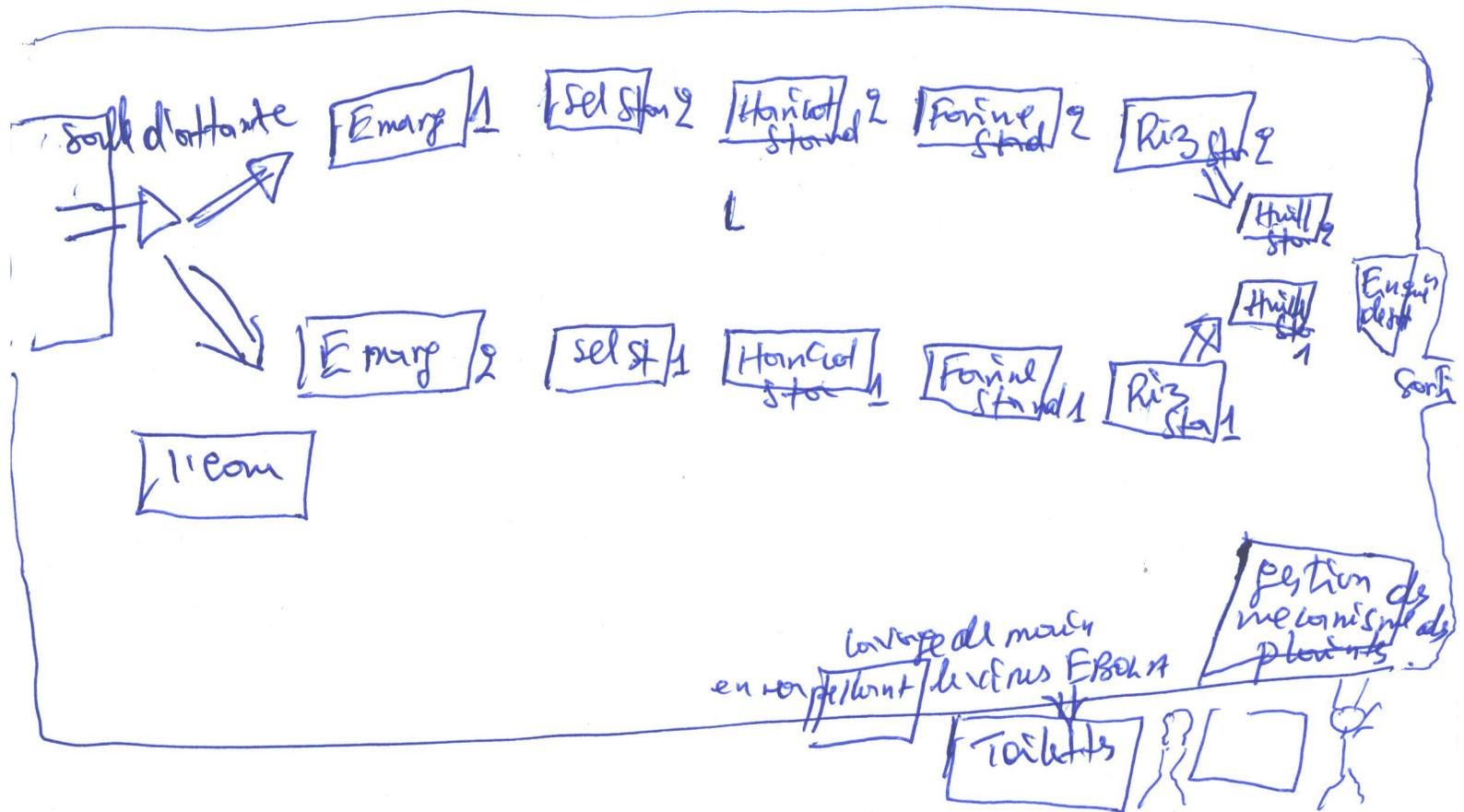
Q4: Décrire 4 indicateurs pertinents permettant d'analyser la situation socioéconomique d'une zone afin de mesurer leur vulnérabilité dans le cadre de la sécurité alimentaire ? 3 points

- ~~Les stratégies de survie basées sur les moyens~~
- 1. Score de consommation Alimentaire ( SCA )
- 2. Score de diversité Alimentaire ( SDA )
- 3. Consommation Alimentaire et diversité Alimentaire
- 4. Stratégies de survie basée sur les moyens de substitution

**Partie 3 : Sécurité et accessibilité : 11 points**

**Q5 : Schématiser l'implantation d'un site de distribution en tenant compte des paramètres suivants : 3 points**

- 1) Deux (2) tables d'émergences
- 2) Un (1) dispositif de gestion de mécanisme de plainte
- 3) Un (1) dispositif de l'enquête de satisfaction
- 4) Dix (10) stand des denrées.



**Q6 : Partant de dispositifs au niveau de Q5, combien des journaliers sécurités allez-vous contracter et comment allez-vous les prédisposer sur le site de distribution ? 2 points**

- 30 journalier Sécurité qui seront placés dans des lieux chaud.
- 10 journalier facilitant la sortie des denrées bénéficiaire
- 20 journalier dans le stand de denrées
- 2 journalier pour la distribution de l'eau

**Q7 : Quels sont les matériaux utilisés pour délimités un site de distribution. 2 points**

- sticks de bonnités qualité
- corde et clous si possible
- fil, machettes,

**Q8 : Comment allez-vous vous y prendre (en termes de mesures) pour que la distribution se passe bien sans qu'il est pertes des biens par les bénéficiaires une fois servis dans le site de**

- Tenir une réunion avec tous les journalier avant le lancement de distribution

distribution et jusqu'à la sortie de site de distribution ? Citez 3 lieux essentiels où la sécurité doit être renforcée lors d'une distribution ? 4 points

- R1 - Tenir une réunion avec tous les journaliers et déterminer les rôles de chaque journalier avant le lancement de distribution.
- Placer les journaliers à l'entrée, sortie, et dans les coins chauds du site de distribution et cela après avoir identifié chez les journaliers les vrais postes.
- Exercer chaque bénéficiaire en tenant compte des principes DNA.
- Faire une évaluation journalière des journaliers pour savoir qui on fait quoi.

**Partie 4 : approvisionnement : 9 points**

Prévisions pour une intervention avec comme cible 22814 personnes

Description	Unité	Quantité par personnes	Quantité pour 22814 personnes
Huile de palme	Litre	0,5	11407
Riz local décortiqué	Kg	5	114070
Farine de manioc	Kg	1	22814
Sel	Kg	0,1	2281,4
Haricot rouge	Kg	2	45628

Vous êtes appelé à approvisionner un site de distribution pour couvrir un nombre de 8693 personnes pour une journée de distribution. Sur la base de 5 kg du riz, 2 kg du haricot, 1 kg de farine, 0,5 L d'huile et 0,1 kg par personne :

**Q9 :** Calculer les quantités des denrées que vous allez approvisionner au niveau de chacun de stand (riz, haricot, farine, huile et sel) par jour ? A quel rythme allez-vous approvisionner les stands tout en minimisant le risque de perte de denrées et aussi éventuelles pertes de quelques natures qu'il soit ? Faites une proposition de colis à tenir en compte lors de l'approvisionnement de stand sachant que la plus part des ménages sont des tailles supérieur de 7. **3 points**

R1. Riz: 43.465 kg  
Haricot: 17.386 kg  
Farine: 8.693 kg  
Huile: 4.346,5 L  
Sel: 869,3 kg sel

**Q10 :** Si en fin de la journée 301 personnes ne sont servies car il faisait tard et qu'il faille arrêter la distribution, calculer les quantités des denrées que vous allez retourner dans les entrepôts par spéculation? **2 points**

Riz: 41.960 kg  
Haricot: 16.784 kg  
Farine: 8.392 kg  
Huile: 4.196 L  
Sel: 839,2

**Q11 :** Connaissant le stock initial par denrée dans les entrepôts (voir dernière colonne du tableau ci-dessus), calculer exactement le stock restant par spéculation dans les entrepôts en fin de la journée une fois les retours des stands vers les entrepôts finalisés. **2 points**

Riz: 1.505 kg  
Haricot: 602 kg  
Farine: 301 kg  
Huile: 150,5 L  
sel: 30,1 kg.

**Q12 :** Quels sont les outils que vous allez utiliser pour faciliter vos opérations d'approvisionnement des stands (sortie) et retours vers les entrepôts (entrées) ? **2 points**

- 1. Bon de sortie dans les entrepôts vers les stands
- 2. Bon de retour dans les entrepôts. (bon entrée dans les entrepôts).