

APPEL À CANDIDATURE N° 22-2-26 /AC/MINJEC/CAB DU 15 OCT 2026

RELATIF À LA SÉLECTION DE VINGT (20) JEUNES ARTISANTS CAMEROUNAIS
FORMÉS AUX MÉTIERS DE LA BOULANGERIE ET DE LA PÂTISSERIE À BASE DE LA
MATIÈRE PREMIÈRE LOCALE

Septième (7e) édition du Youth Connekt Cameroon Convention
Concours National des Artisans Boulangers Youth Connekt Cameroon 2026

Thème : « Intelligence Artificielle, compétences et emplois : quelles solutions adaptées pour l'employabilité des jeunes au Cameroun ? »

1. Contexte et justification

Dans le cadre de la mise en œuvre du programme Youth Connekt Cameroon (YCC), le Ministère de la Jeunesse et de l'Éducation Civique (MINJEC) lance un appel à candidatures à l'endroit des jeunes professionnels camerounais (hommes et femmes) formés aux métiers de la boulangerie et de la pâtisserie à base de la matière première locale.

Ce concours constitue une plateforme d'excellence visant à valoriser les talents des jeunes artisans boulangers camerounais. Il met en exergue leur potentiel entrepreneurial, leur leadership, leur créativité, leur capacité d'adaptation aux nouvelles technologies (notamment l'IA), ainsi que leur réarmement moral, civique et entrepreneurial.

2. Objectifs du concours

Le concours vise à promouvoir le « Made in Cameroon », à encourager l'autonomisation et le leadership des jeunes artisans boulangers à travers une compétition articulée autour de l'innovation technologique et de la créativité entrepreneuriale.

De manière spécifique, il s'agit de :

- Mettre en lumière les talents et les initiatives entrepreneuriales portés par les jeunes artisans boulangers ;
- Promouvoir l'esprit d'initiative, la créativité et l'intégration des outils numériques ou de l'IA dans les processus de production, de gestion ou de marketing ;

- Valoriser le patrimoine culturel et gastronomique camerounais par l'utilisation de farines locales et de matières premières locales ;
- Promouvoir l'engagement citoyen, le patriotisme économique et la participation active des jeunes au développement de la Nation ;
- Créer un cadre de réseautage dynamique entre les jeunes entrepreneurs, les institutions publiques et les partenaires du secteur privé.

3. Profil des candidats

Le concours est ouvert aux jeunes remplissant les conditions suivantes :

- Être formé et issu des cuvées **2023, 2024 et 2025** du Cluster Boulangerie à base de la matière première locale soutenu par le MINJEC ;
- Accepter sans réserve les règles, les critères de sélection et les dispositions du règlement intérieur du concours.

4. Critères de sélection

La sélection des **meilleurs candidats** pour la phase finale nationale se fera sur la base des critères d'évaluation suivants :

Catégorie de critères	Détails et exigences
Conformité administrative	Dossier complet ; Nationalité ; Période de formation
Savoir-faire et Technique	Maîtrise des techniques de panification/pâtisserie et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
Innovation technologique	Capacité du candidat à proposer une idée ou un projet intégrant des solutions innovantes ou numériques
Valorisation locale	Originalité dans l'intégration et la transformation des matières premières locales (<i>Farine de manioc, de patate, etc.</i>) dans l'esprit du « Made in Cameroon ».
Viabilité du projet	Potentiel entrepreneurial du candidat, motivation, réalisme économique du projet et capacité à générer de l'emploi pour d'autres jeunes.

5. Dossier de candidature

Le dossier complet doit obligatoirement comprendre :

- La fiche de candidature officielle, dûment renseignée, datée et signée ;
- Une photocopie lisible de la Carte Nationale d'Identité (CNI) ou de tout document officiel d'identité en cours de validité ;
- Une photocopie de l'attestation de fin de formation aux métiers de la boulangerie/pâtisserie ;
- Un bref descriptif du projet ou de l'innovation que le candidat souhaite présenter (maximum 1 page), mettant en avant le lien avec le thème (innovation/numérique) et l'utilisation des produits locaux.

NB : Aucun frais de dossier ou de candidature ne sera exigé. La participation au concours est entièrement gratuite.

6. Prise en charge des candidats finalistes

Les vingt (20) meilleurs artisans boulangers retenus à l'issue de la phase de présélection pour participer à la phase finale nationale bénéficieront de la prise en charge exclusive des aspects suivants durant la période du concours :

- l'hébergement ;
- la restauration (nutrition) ;
- le transport urbain local lié aux activités du concours.

NB : Les frais de transport interurbain (aller-retour depuis la localité d'origine vers le site de la finale) incombent exclusivement aux candidats retenus.

7. Modalités et date limite de dépôt des candidatures

Les dossiers de candidature doivent être déposés au plus tard le **lundi, 26 octobre 2026 à 15h30 précises.**

- Par voie numérique : Envoyer le dossier scanné en un seul fichier PDF à l'adresse email officielle : **fogajeune@gmail.com** (avec pour objet : *Candidature Concours Artisans Boulangers YCC 2026 - [Votre Nom]*).
- Par voie physique : Déposer le dossier sous pli fermé auprès de l'une des structures suivantes :
 - ✓ Service du Courrier du Ministère de la Jeunesse et de l'Éducation Civique (MINJEC) ;
 - ✓ Délégations Régionales ou Départementales du MINJEC ;
 - ✓ Centres Multifonctionnels de Promotion des Jeunes (CMPJ) Régionaux ;
 - ✓ Antennes régionales du FOGAJEUNE.

Chaque enveloppe physique devra porter la mention obligatoire suivante :

« À l'attention du Comité d'organisation – POUR LA SÉLECTION DES JEUNES CAMEROUNAIS FORMÉS AUX MÉTIERS DE LA BOULANGERIE/PÂTISSERIE A BASE DE LA MATIÈRE PREMIÈRE LOCALE – CONCOURS YCC 2026 »

Yaoundé, le **15 OCT 2026**

**LE MINISTRE DE LA JEUNESSE
ET DE L'ÉDUCATION CIVIQUE,**



Alain Foutou