

GROS TIRAGE
39 410 exemplaires

Page 26
SERVICE DE PLACEMENT

A tous les décideurs des

restaurants

 Pour une préparation
fraîche bien créative

Bischofszell
Culinarium

«La Pinte Vaudoise»: Succès du restaurant-école



PHOTO: PATRICK CLAUDET

Une année pratiquement jour pour jour après son inauguration à Pully, le restaurant-école La Pinte Vaudoise tire un premier bilan positif. Jusqu'à ce jour, l'établissement créé à la demande du Département de l'Economie de l'Etat de Vaud a

accueilli 146 chercheurs d'emploi, dont 28 travaillent actuellement en cuisine, au service et à l'intendance. José Bory, responsable d'exploitation, ici en photo avec la cheffe de service Anne Garcin, explique pourquoi la démarche porte ses fruits. 7


La Suisse, un fitness grandeur nature 3

Grocadi avec Hotel & Gastro Union 4
Les cocktails au calvados stars de Deauville 8-9

Sandra 100 % écolo

Révélee au public par «Speed», Sandra Bullock prend au sérieux la question de l'environnement. La preuve: elle exploite un restaurant 100 % écologique au Texas. Les verres et les tasses sont fabriqués avec du sucre de canne, les couverts avec de la pomme de terre et les tables et les chaises avec son ancien parquet.



Illycaffè!

Illycaffè AG
8800 Thalwil
www.illycafe.ch

Nestlé
PROFESSIONAL
Creative Food & Beverage Solutions

Frisco Findus Buitoni THOMY Maggi NESCAFÉ

GEHRIGGROUP
Professional Solutions

Le champion suisse des produits techniques pour la restauration collective!

 Gehrig Group AG · Margrethenstr. 6
6275 Ballwil · www.gehriggroup.ch



Sur les 28 participants actuellement à «La Pinte Vaudoise», 17 travaillent en cuisine comme aides et commis de cuisine, cuisiniers ou encore pâtissiers. Particularité de la structure: elle permet à chacun de se remettre dans le bain en côtoyant une clientèle réelle et d'élargir le champ de ses connaissances.

«La Pinte Vaudoise»: Une formule plébiscitée partout

Un an après le lancement du restaurant-école de GastroVaud à Pully, José Bory, responsable d'exploitation, tire un bilan positif: 45 % des chercheurs d'emploi assignés à ce programme de réinsertion ont retrouvé un emploi et la majorité se dit satisfaite de la formation dispensée.

Aider les chercheurs d'emploi dans le domaine de la restauration à se remettre dans le bain, améliorer leur niveau de formation et certifier leurs compétences: tels sont les trois objectifs que s'était fixé le restaurant-école géré depuis mai 2007 par GastroVaud, à Pully, et financé en partie par le Département de l'Economie de l'Etat de Vaud.

Le contact avec la clientèle, principal atout du programme

Douze mois plus tard, la mission semble remplie. «Nous avons atteint notre vitesse de croisière en doublant à 28 le nombre de participants. Ces derniers, qui ont tous travaillé au préalable dans la restauration, nous sont envoyés par les Offices régionaux de placement. Le programme de formation dure trois mois. Il comporte un volet théorique sous la forme de deux cours de 1h30 par

semaine et un volet pratique, au restaurant-école La Pinte Vaudoise, où les personnes travaillent en cuisine, au service et à l'intendance. Au terme de ce cursus, le contrat peut être prolongé de trois mois mais pas au-delà», résume José Bory, responsable d'exploitation.

Depuis le lancement de l'opération, quelque 70 personnes sur les 146 assignées au programme ont retrouvé un emploi. «Nous constatons qu'il y a beaucoup de bonne volonté de la part des participants: Même ceux qui arrivent en traînant les pieds repartent, à quelques rares exceptions près, avec le sentiment d'avoir bénéficié d'un encadrement peut-être strict, mais riche et varié.»

La raison? Tout d'abord, le contact avec la clientèle et le travail en condition réelle (chaque jour un minimum de 100 couverts sont servis à «La Pinte Vaudoise» et 150 menus sont préparés pour quatre crèches ar-

borant le label Fourchette Verte Junior), ensuite la possibilité de monter en grade si la motivation est au rendez-vous (en passant de commis de cuisine à cuisinier ou pâtissier, par exemple) et enfin la chance d'approfondir ses connaissances du métier (durant les mois creux, de juillet à septembre, le steak tartare est préparé en salle et le saumon tranché devant les clients). «Par ailleurs, nous avons à la carte de nombreux vins vaudois et romands, ce qui permet aux personnes du service de se familiariser avec les cépages de la région», ajoute José Bory.

Conséquence: le restaurant-école est devenu malgré lui une plate-forme de l'emploi. «Nous ne sommes pas pour autant une agence de placement. Notre mission prioritaire est de donner aux participants les outils qui leur permettront de rebondir, pas de les placer à tout prix.»

patrick.claudet@gastronews.ch