



## Restaurant d'application "La Pinte Vaudoise"

### Rapport d'activités après 2 ans d'exploitation

Arrivé au terme de deux années d'exploitation, le restaurant d'application a trouvé sa vitesse de croisière et rencontre un réel succès. La mise en place de cette structure s'avère justifiée et bénéfique pour les participants qui intègrent notre programme de formation.

L'objectif initial du nombre d'assurés fixés à 28 s'est révélé au fil des mois être insuffisant. Le développement croissant de la clientèle du restaurant, ainsi que le mandat accepté concernant la confection de repas livrés en service traiteur auprès de garderies de Pully, nous assure au quotidien un nombre de 190 repas préparés par notre brigade de cuisine.

Ce volume de travail a permis d'augmenter la capacité d'accueil des participants notamment en cuisine (20 postes dans ce secteur). Il faut relever que les postes d'aide de cuisine permettent d'intégrer des assurés au bagage professionnel peu étoffé au niveau des connaissances culinaires.

Le fait d'intégrer ces gens là à des travaux de préparation et de production de marchandises brutes, leur donne la possibilité de participer à des tâches valorisantes et accéder ainsi à une collaboration étroite avec les cuisiniers.

Motiver, encadrer, puis mesurer la progression tout en validant les acquis sont devenus des éléments clés et essentiels au sein de l'équipe d'encadrement.

La possibilité d'avancer et de "tirer" le participant vers le haut est notre volonté. Les travaux de coaching et d'accompagnement sont présents au quotidien à La Pinte et les responsables de secteurs fournissent des efforts continuels afin de garder cet état d'esprit intact.

La qualité de l'encadrement au sein de la structure est primordiale. Les évaluations régulières des participants et le suivi que mènent le responsable d'exploitation et son équipe sont nécessaires au suivi et à l'accompagnement du participant.

L'écoute, le dialogue et les conseils souvent pertinents permettent une reprise en mains du demandeur d'emploi.

Il est important de relever qu'une confiance retrouvée par le biais d'une gestuelle professionnelle est bénéfique à l'équilibre mental et social des assurés assignés en PET.

L'habillement (uniforme, badges) portés par les assurés, leur redonne une fierté au travail.



Une certaine fermeté est aussi de rigueur, il ne faut pas occulter un certain absentéisme des participants.

Nous remarquons que ce n'est pas la fréquence ou la durée d'une mesure de réinsertion qui fait la différence, mais plutôt la qualité de l'encadrement. Les sorties pour reprise d'emploi constatées durant ces deux années d'exercice sont très encourageantes.

En mars 2009 nous avons ouvert un poste d'aide concierge à La Pinte, ce qui porte le nombre de 32 postes au sein du PET (projet, emploi temporaire.)

Le taux d'occupation est quasiment complet bien que nous déplorons qu'à plusieurs reprises certains postes restent "vacants" durant plusieurs semaines. Cela faute d'assignation d'assurés de la part des conseillers ORP.

Notre objectif est de privilégier la formation au sein des secteurs d'activités et d'effectuer dans la mesure du possible une formation au cas par cas en tenant compte des souhaits des participants.

Nous souhaitons également élargir notre réseau afin de pouvoir faire bénéficier nos confrères hôteliers restaurateurs des compétences et de l'engagement des personnes suivant la mesure. Une formation spécifique en rapport au poste repourvu est envisageable dans la structure de La Pinte.

#### Annexe :

Un tableau comparatif des sorties des participants sur les 2 années est annexé au rapport d'activités.

José Bory, le 1er mai 2009