

LA PINTE VAUDOISE

GENERALITES			
ETS :	projet spécifique d'emploi temporaire subventionné géré par l'association restaurant d'application La Pinte Vaudoise		
N° d'exécution:	298130	N° catégorie d'emploi	cf. case fonction
Contenu :	restauration/apéritifs/cocktails/service traiteur		
Capacité d'accueil :	32 postes		
Objectifs :	<ul style="list-style-type: none"> - acquisition de compétences professionnelles - acquisition de compétences transversales et évaluation de la disponibilité - validation du projet professionnel 		
Recherche d'emploi :	inscription automatique à l'atelier de recherche d'emploi, sauf dispense du conseiller ORP ; prérequis : être en possession d'un curriculum vitæ		
Durée :	3 mois, renouvelable 3 mois moyennant un rapport d'évaluation intermédiaire		
Remarques	Pas de frais de repas, les repas de midi sont offerts aux participants Tenue vestimentaire réglementée (cf. tableau annexé) Horaire de 7h à 17h du lundi au vendredi; horaires du soir et week-end occasionnels		

ORGANISATEUR	LIEU D'EMPLOI
Association Restaurant d'application « La Pinte vaudoise » Av. Général Guisan 42 1009 Pully accueil@pinte-vaudoise.ch www.pinte-vaudoise.ch	Restaurant " La Pinte vaudoise " Av. Général-Guisan 42 1009 Pully Chef de projet : M. José Bory Tél 021 721 07 25 - Fax 021 721 07 32 jose.bory@pinte-vaudoise.ch

CUISINE			
Fonction	Activités	Prérequis	Formation
Cuisinier-ère (5 postes) 34782	préparation et mise en place de base en cuisine élaboration, création et présentation des mets sur assiettes participation aux commandes gestion des stocks et des restes	CFC cuisinier ou équivalent ou Certificat Perfecto Cuisine + 3 ans d'expérience dans un poste de cuisinier Français niveau B1	Formation interne
Cuisinier-ère/Pâtissier-ère (2 postes) 34783	préparation et mise en place de base en cuisine et en pâtisserie confection et présentation des mets sur assiette élaboration et création des desserts et des entremets participation aux commandes	CFC cuisinier ou CFC pâtissier ou équivalent ou Certificat Perfecto Cuisine + 3 ans d'expérience dans un poste de cuisinier ou de pâtissier Français niveau A2	Formation interne
Employé-e de cuisine (5 postes) 34788	seconder les cuisiniers dans la préparation et la confection des aliments contrôle des livraisons et du stockage de la marchandise nettoyage et entretien des machines et des ustensiles	Certificat Perfecto Cuisine ou Expérience professionnelle d'une année au moins dans une cuisine	Formation interne
Aide de cuisine (8 postes) 34790	assister le cuisinier et le pâtissier dans toutes les tâches faire la vaisselle et la plonge ranger et nettoyer la cuisine entretenir et nettoyer les locaux, le frigo et l'économat	Intérêt pour la profession	Formation interne

SERVICE			
Fonction	Activités	Prérequis	Formation
Sommelier-ère (6 postes) 34794	mise en place et préparation des tables accueil et service en salle nettoyage et rangement du restaurant	CFC de sommelier-ère ou équivalent ou Certificat Perfecto Service + 1 année d'expérience dans le service Français niveau A2	Formation interne
Garçon ou Fille de buffet (1 poste) 34796	mise en place des boissons préparation des commandes nettoyage et entretien du buffet service en salle occasionnel	Expérience ou Certificat Perfecto Service Français niveau A2	Formation interne

INTENDANCE			
Fonction	Activités	Prérequis	Formation
Aide concierge (1 poste) 34798	entretien et nettoyage du bâtiment aménagements extérieurs, entretien des espaces verts travaux de bricolage et réparations diverses travaux d'installations techniques domestiques surveillance et maintenance des machines et des installations d'infrastructure préparation des salles de séminaires et de cours contrôle et surveillance des parkings	Intérêt pour la profession Français niveau A2	
Employé-e en intendance (2 postes) 34800	nettoyage des locaux et du matériel décoration des locaux préparation des salles de séminaires mise en place des pauses café travail de lingerie et buanderie	Intérêt pour la profession Français niveau A2	
Linger-ère (2 postes) 34801	tri, lavage, séchage repassage, calandrage retouches et raccommodages participation au nettoyage des locaux	Intérêt pour la profession + expérience dans un poste similaire Français niveau A2	

Règlementation vestimentaire :

CUISINE		
Fonction	Vêtements professionnels fournis par le restaurant-école	Vêtements de travail obligatoires amenés par le DE
Cuisinier-ère & Cuisinier-ère/pâtissier-ère	veste de cuisinier tour de cou pantalon de cuisinier tablier chaussures aux normes de sécurité (port obligatoire)	
Aide de cuisine & Employé-e de cuisine	blouse de travail tour de cou pantalon de cuisinier tablier chaussures aux normes de sécurité (port obligatoire)	

SERVICE		
Fonction	Vêtements professionnels fournis par le restaurant-école	Vêtements de travail obligatoires amenés par le DE
Sommelier-ère & Employé-e de buffet	gilet de service nœud papillon (pour les hommes)	Femme : jupe noire chemisier blanc manches longues ou courtes (sans manches non autorisés) port de collants obligatoire chaussures noires adaptées Homme : pantalons noirs chemise blanche à manche longue chaussures et chaussettes noires adaptées
INTENDANCE		
Fonction	Vêtements professionnels fournis par le restaurant-école	Vêtements de travail obligatoires amenés par le DE
Intendant-e & Linger-ère	tunique de travail	pantalon en toile de couleur claire chaussures noires adaptées

Nota Bene : le port du jeans n'est pas autorisé.