



## Restaurant d'application "La Pinte Vaudoise"

### Rapport d'activités après 3 ans d'exploitation

Après trois années d'activité, le restaurant d'application rencontre un vif succès. L'étroite collaboration entre nos différents secteurs permet d'assurer un accueil ainsi qu'un service personnalisés et les mets proposés régaler notre clientèle.

Le nombre d'assurés ayant suivi notre programme de formation à ce jour est conséquent. Pour rappel La Pinte dispose d'une capacité d'accueil de 32 postes répartis dans 3 secteurs d'activités (cuisine, service, lingerie-buanderie-intendance).

A ce jour nous comptabilisons 420 assignations au programme PET. Ce chiffre regroupant des assurés LACI ainsi que des RI. Ces demandeurs d'emploi ayant une expérience dans la branche retrouvent confiance et motivation en réintégrant le monde du travail.

Evoluer au centre professionnel de Gastrovaud suscite la motivation auprès de nos participants et éveille leur intérêt envers les métiers de la restauration.

Intégrer une équipe de professionnels, axée sur la formation continue et la rigueur, leur permet également de gagner en confiance et de bénéficier d'une valorisation reconnue auprès d'éventuels employeurs.

Il est fréquent de constater chez nos participants, et cela à notre satisfaction, un réel plaisir de retravailler : reprendre un rythme de travail et réactiver leurs réflexes professionnels souvent mis de côté durant plusieurs mois se veulent bénéfiques au niveau d'une confiance personnelle retrouvée.

Les contacts que nous entretenons avec le service de l'emploi sont excellents. Les conseillers ORP des différents bureaux de placements du canton de Vaud ont connaissance de la qualité de nos prestations et assignent régulièrement des assurés à suivre notre programme PET.

Conformément à la demande du service de l'emploi, les travaux entrepris pour la certification AOMAS (association des organisateurs des mesures du marché du travail en Suisse) ont été effectués. Le certificat de qualité a été délivré à La Pinte en date du 2 décembre 2009. Ce dernier est affiché dans le hall d'entrée de Gastrovaud.

Le travail concernant la réalisation des documents à produire pour répondre à la norme fut conséquent. Chacun des collaborateurs fixes s'est vu remettre le Manuel de Management de l'entreprise. Une charte éthique a été élaborée et peut être consultée dans le Restaurant.



Le site internet de La Pinte est désormais opérationnel. De nombreuses informations peuvent être consultées, celles-ci donnant des renseignements sur le fonctionnement de notre structure ainsi que sur nos propositions de menus, banquet et service traiteur.

Il est important de mentionner que les restaurateurs et hôteliers du canton peuvent déposer directement sur le site leurs offres d'emploi (s'ils recherchent un collaborateur). L'annonce est aussitôt affichée sur le tableau en salle de travail consultable par les participants. A relever qu'il est devenu fréquent que nous recommandions les services d'un assuré auprès d'un confrère.

Notre Restaurant, dont la clientèle se compose en majeure partie d'habitues, rencontre un vif succès et affiche souvent complet. Ce constat est le fruit des efforts constants de nos brigades de cuisine et de service qui ont un objectif commun, celui d'apporter plaisir et satisfaction de la table à nos clients.

La demande concernant nos prestations en "service traiteur" est courante, ce qui nous permet d'intégrer des participants. L'un des "challenge" relevé ce printemps en date du 12 avril, a été l'organisation de la manifestation en l'honneur du 50<sup>ème</sup> anniversaire du décès du général Guisan. Une trentaine de collaborateurs fixes et participants ont œuvré à cet événement qui fut une belle expérience et une parfaite réussite.

Constamment à la recherche d'amélioration des connaissances de nos participants, des séquences de "micro-formations" ont été mises en place. Elles sont enseignées tout au long du programme à raison de 15 à 20 minutes chacune; apportant un enseignement pratique, court et précis permettant de combler les éventuels moments creux de la journée.

L'équipe d'encadrement n'a subi pratiquement aucun changement depuis la mise en place du restaurant d'application, ce qui permet d'entretenir l'esprit collégial au sein des différents secteurs d'activités.

José Bory, le 1<sup>er</sup> mai 2010