



Restaurant d'application "La Pinte Vaudoise"

Rapport d'activités après 8 ans d'exploitation

Cette 8^{ème} année d'exploitation fut ressentie comme une consécration pour le personnel encadrant de La Pinte. A savoir, une reconnaissance significative de nos participants, une collaboration étroite et harmonieuse avec le SDE ainsi qu'une fréquentation en hausse du restaurant en constatant qu'une majorité de notre clientèle est composée d'habitues.

Après 8 ans d'exploitation, nous totalisons 1'185 assignations au programme PET Pinte Vaudoise. Plus de 37% d'entre eux ont retrouvé un emploi après avoir été assigné ou durant leur formation. Nos efforts sont quotidiens pour maintenir ce taux. Un encadrement ainsi qu'un coaching personnalisé à l'égard de chaque participant est appliqué.

Dans le courant du mois de mai, la Direction de GastroVaud a reçu la visite du conseil d'état incorpore. A l'issue d'une présentation du programme un repas concocté par notre brigade a été servi au restaurant, intégrant des participants en cuisine et au service. L'ensemble des conseillers d'états ont relevé l'excellence du travail fourni pour mener à bien la mission de notre programme.

Dans le cadre du service traiteur que nous assurons à la Maison de l'Elysée, nous avons eu l'honneur d'assurer le banquet concocté à l'égard des ambassadeurs de l'union Européenne en date du 27 mai. Evénement gratifié par une parfaite organisation alliant une cuisine créative et un service attentionné.

Au sein de nos locaux et pour la première fois, La Pinte s'est vue confier l'organisation de l'examen pratique conduisant à l'obtention du Brevet Fédéral de "Responsable de la Restauration". Cela en collaboration avec Hôtel & Gastro Formation Lonay. Aussi bien les participants cuisine que service ont pu se rendre compte de la complexité et du niveau d'exigences demandé pour obtenir ce diplôme.

D'autre part, chaque année ont lieu les examens oraux et pratiques des "Employés & Spécialistes en Restauration" dans nos locaux. Ce qui donne, là également, l'opportunité aux participants d'observer les exigences requises.

La journée des portes ouvertes des organisateurs de mesure a eu lieu en octobre. La Pinte a accueilli une quarantaine de conseillers en placement qui ont visité notre structure. Une présentation du programme et des secteurs ont permis un échange enrichissant pour les deux parties.

En janvier 2015, le remplacement du mobilier (tables et chaises) du restaurant a été effectué.

Remarqué et apprécié de notre clientèle, il apporte une touche épurée à notre établissement alliant confort et renouvellement.

La Salle Bonvillars faisant office de salle à manger pour les collaborateurs de La Pinte a été entièrement rénovée.

La Norme AOMAS, maintenue par un audit de suivi en avril, est appliquée au quotidien au travers de nombreuses procédures.

Les séances mensuelles entre les responsables de secteurs entretiennent la communication et permettent un suivi sur le fonctionnement du programme. Notamment sur le parcours et la progression des participants.

Trois cours de pâtisserie ont été ajoutés aux périodes de formations "cuisine". Ce qui permet d'alterner les matières et d'augmenter les connaissances du DE. Plusieurs micro-formations ont été mises en place permettant de combler les moments creux.

Tout au long de l'année, des prestations hors ouverture de La Pinte ont eu lieu, (tel que banquets, cocktails dînatoire en soirées ou durant les weekends).

Cette situation reflète la réalité de nos métiers et permet de tester la motivation de nos assurés, ainsi que leur flexibilité face aux horaires coupés ou du soir.

La motivation de l'équipe d'encadrement reste constante, ce qui permet d'entretenir un climat serein en milieu professionnel et propice à la formation.

José Bory, Responsable d'exploitation, 1^{er} mai 2015