



Restaurant d'application "La Pinte Vaudoise"

Rapport d'activités après 9 ans d'exploitation

Après 9 ans d'activité, le programme a accueilli 1'371 demandeurs d'emplois soit 186 de plus que l'année précédente.

Habitué dès leur arrivée à accompagner et coacher au "cas par cas" nos assurés, le personnel encadrant effectue un travail remarquable. Il s'agit non seulement d'appliquer la procédure d'intégration, mais également d'évoquer les objectifs fixés par les conseillers en placement ainsi que ceux en rapport avec le poste hiérarchique occupé.

Lors d'un entretien entre l'assuré et son supérieur direct, le Manuel du Participant est quittancé dès l'entrée en formation.

Rare sont les assurés insatisfaits du contenu de notre programme. S'il est vrai que nous constatons parfois des réticences en début de mesure, le fait de reprendre une activité professionnelle se révèle bénéfique sur de nombreux points (reprise d'un rythme de travail, entretien des réflexes professionnels, etc.)

La Pinte Vaudoise a obtenu le Niveau 1 du label Ecocook en automne 2015. Suite à un travail rigoureux alliant de nombreux points d'amélioration, nous appliquons les pratiques durables au sein de l'entreprise. Cette certification sera suivie par deux audits annuels.

Notre site internet a été refondé. Vivant et imagé, il permet de consulter nos offres et d'effectuer des réservations par ce biais. Les restaurateurs et hôteliers du canton peuvent déposer une offre d'emploi sur l'onglet "recruter". Les assurés en mesure bénéficient de ce fait de notre réseau.

Messieurs Brandy, Despeignes et Bory interviennent lors des cours obligatoires CRH. L'opportunité est donnée à chacun de parler du programme PET et de mettre en relation un assuré avec un employeur potentiel si le profil correspond.

Le département boulangerie – pâtisserie s'est équipé d'un four permettant la production de pains maison et de viennoiseries. Grâce à cet outil de travail, un poste de boulanger – pâtissier a pu s'ouvrir. Cela permet à un boulanger de métier de développer des compétences dans le milieu de la pâtisserie.

En janvier 2016, la brigade de service a revêtu le nouvel uniforme de La Pinte. Gilet avec logo, foulard pour les dames et cravate pour les messieurs.

L'audit de re-certification AOMAS s'est déroulé avec succès. La Norme est ainsi reconduite pour 3 ans. A ce sujet, les collaborateurs sont régulièrement informés sur les exigences et au respect des procédures mises en place.

La motivation de l'équipe d'encadrement est intacte. Chacun effectue son travail avec engagement et passion, éprouvant un réel plaisir à transmettre avec professionnalisme et rigueur leurs connaissances aux participants du programme.

José Bory, Responsable d'exploitation, 1^{er} mai 2016