



Restaurant d'application "La Pinte Vaudoise"

Rapport d'activités après 10 ans d'exploitation

Après 10 ans d'activité, le programme a accueilli 1'555 demandeurs d'emplois, soit 184 de plus que l'année précédente.

Il est important de relever que si certains participants nécessitent un encadrement personnalisé et sont parfois difficiles à gérer au sein des équipes, nous prenons un réel plaisir avec d'autres qui sont de vrais professionnels. Motivés et impliqués dans leur travail, nous pouvons recommander ces derniers auprès de nos confrères restaurateurs. Afin d'appuyer leur candidature, il est fréquent que nous leur remettions un certificat de travail intermédiaire.

Selon le niveau de connaissances des assurés sur le vin évoluant en salle, l'un d'eux occupe la fonction de "sommelier" durant les services de midi. Ce qui permet de booster les ventes et de mentionner cette compétence sur le certificat de travail remis en fin de mesure.

En septembre 2016 la société "5 D Multimédia & Communication Web" mandatée par le SDE a effectué un tournage dans nos locaux. Le but étant de produire une "capsule vidéo" d'une durée de quatre minutes environ qui est utilisée exclusivement en interne au SDE. Elle permet aux conseillers ORP de connaître les spécificités de chaque poste que propose non seulement La Pinte, mais tous les organisateurs de mesure "hôtellerie & restauration".

Deux audits de suivi Ecocook ont eu lieu, (19 mai et 30 novembre 2016). Tout s'est bien déroulé. Il est pour l'instant difficile de se prononcer sur les réelles économies réalisées grâce à la mise en place des procédures liées aux exigences du Label. A savoir que nous appliquons déjà un contrôle rigoureux sur de nombreux points.

Les labels "Fourchette Verte" & "Fourchette Verte Junior" sont sujets à des contrôles réguliers. Très à l'écoute et dans un constant souci d'amélioration, nous prenons en considération les remarques qui nous sont faites.

L'organisation des examens pratique CFC "Spécialistes en Restauration" ainsi que ceux du brevet fédéral de "Responsable de la Restauration" organisés dans nos locaux, donnent la possibilité aux participants d'observer et de se rendre compte des exigences actuelles.

Les travaux conduisant à l'élaboration du classeur SCI (système de contrôle interne) ont aboutis à la validation du dossier.

La Pinte a fêté ses 10 ans en date du 1^{er} mai. Cette période étant chargée, notamment avec l'organisation du 125^{ème} anniversaire de GastroVaud et du Repas des Etoiles, nous fêterons l'événement le 25 octobre prochain.

José Bory, Responsable d'exploitation, 1^{er} mai 2017