



Restaurant d'application "La Pinte Vaudoise"

Rapport d'activités après 11 ans d'exploitation

Après 11 ans d'activité, le programme a accueilli 1'737 demandeurs d'emplois, soit 182 de plus que l'année précédente. Le taux de placement (reprise d'emploi) pendant et au terme de la formation est bonne et reste semblable au fil des années.

L'automne dernier, La pinte a fêté officiellement ses 10 années d'activités. Sous forme d'un cocktail dînatoire concocté et servi par les participants du programme, une trentaine d'invités étaient présents. Notamment les personnes qui avaient participé à la réalisation du projet ainsi que la direction de GastroVaud et celle de GastroConsult.

La Pinte Vaudoise a reçu le label "Fait Maison" et confirme sa volonté de travailler des produits frais et locaux.

Lors d'un audit "Ecocock", nous avons accédé au "Niveau 3" de cette certification, axée sur le management permettant d'améliorer la performance globale, réduire les coûts et garantir les pratiques durables à tous les niveaux opérationnels et de gestion.

L'utilisation du nouveau fourneau de marque "Salvis" installé en avril 2018, donne entière satisfaction. Sa technologie de pointe est appréciée par notre brigade et permet de diversifier les méthodes de cuissons. L'enseignement pratique a été intensifié et approfondi grâce à son acquisition.

La direction de la maison "Salvis" a organisé un show-room dans nos locaux. Les responsables de vente de Suisse étaient présents. Une visite de nos cuisines (ou désormais deux fourneaux de cette marque sont installés) a été organisée.

Le département pâtisserie a fait l'acquisition d'une sorbetière répondant aux normes actuelles.

Les cartes des mets ont été changées. Plus grande en mode "paysage", la mise en valeur de nos mets et des suggestions est optimisée. Les cartes des boissons, destinées à la clientèle du bar, ont également fait peau neuve.

Durant les services de midi, nous sollicitons l'un de nos participants a fonctionné comme "sommelier". Il s'occupe du conseil, de la vente et du service du vin. Ce qui permet d'optimiser les ventes et de mentionner cette compétence sur son certificat de travail.

Notre chef de cuisine Monsieur Brandy, s'est rendu dans les locaux de l'espace prévention santé. Une synthèse sur les repas servis et livrés par nos soins labélisés "Fourchette Verte & Fourchette Verte Junior" a été présentée. Les résultats sont très bons.

Le département lingerie - buanderie – intendance effectue un énorme travail au sein du programme. Outre l'entretien du linge de La Pinte, les uniformes et le linge professionnel des enseignants des cours inter entreprise cuisine, boulangerie et service et entretenu par nos soins. A cela s'ajoute l'entretien des sanitaires, des salles de cours et des espaces du centre professionnel.

Tributaire des compétences des participantes assignées dans son département, notre gouvernante Madame Robert fait face régulièrement à des situations complexes. Celles-ci nécessitant de sa part, disponibilité et flexibilité.

José Bory, Responsable d'exploitation, 1^{er} mai 2018