

> Concept

Le programme est conçu comme un restaurant offrant une structure et une organisation proches du marché du travail dans le domaine de la restauration et proposant des repas de midi dans un espace accueillant.

> Mission

Les activités en cuisine et en salle permettent aux participant-e-s de maintenir, de développer ou d'acquérir des compétences professionnelles et sociales en leur offrant un cadre de travail réel et motivant, dans le but de favoriser leur insertion sur le marché du travail.

> Publics cibles

Bénéficiaires de l'assurance chômage, du revenu d'insertion ou de prestations de l'assurance invalidité.

> Domaines d'activité

- cuisine
- service

> Postes disponibles

- cuisinier-ère
- aide de cuisine
- garçon/fille d'office
- employé-e en restauration



› Pré-requis

- intérêts pour la profession
- avec ou sans qualification (selon poste)
- niveau de français A2 à B2 (selon le poste)

› Formations professionnelles

- cours de cuisine
- cours d'hygiène
- cours de service-vins
- cours de service

› Formations transversales

- atelier Français professionnel
- atelier Mesures et Calculs
- atelier hebdomadaire de recherche d'emploi

› Compétences professionnelles développées

- connaissances des marchandises culinaires et des boissons
- cuisine et service
- organisation du travail en cuisine et en salle
- accueil de la clientèle
- gestion du personnel

› Compétences transversales développées

- esprit d'équipe
- esprit d'initiative
- créativité
- rapidité et gestion du stress
- confiance en soi et autonomie

› Encadrement, suivi et formation

- chef de projet - chef de cuisine avec brevet fédéral, encadrant-formateur au bénéfice d'un brevet fédéral de chef en restauration
- conseiller-ère-s en insertion spécialistes de l'insertion professionnelle et socioprofessionnelle
- formateurs-trices internes ou externes

› Accompagnement

- prise en charge individualisée
- projets professionnels adaptés
- définition des objectifs en début de mesure par le biais d'un accord d'objectifs
- bilan de la mesure sur la qualité du travail et les compétences mises en pratique par le biais d'évaluations intermédiaire et/ou finale

- soutien dans le cadre de la recherche d'emploi
- attestations de formation, certificat ou attestation au terme de la mesure

› Réseaux et partenaires

- ORP du canton de Vaud
- CSR du canton de Vaud
- Office AI Vaud
- Organismes de mesures actives du marché du travail
- Association des Utilisateurs de Sévelin
- Amicale Vaudoise des Chefs de Cuisine (Comité)
- Association «Disciples Escoffier International»

› Prestations particulières

- une cinquantaine de repas sont proposés à midi, avec un menu du jour complet et des suggestions
- accueil pour les pauses café-croissants dans la matinée et l'après-midi

› Accès (voir plan au dos de la pochette)

«Au Goût du Jour»

Avenue de Sévelin 36 - 1004 Lausanne

Liaison directe depuis la gare en 10 minutes (lignes n° 3 et 21, arrêt Chauderon); lignes TL n° 3, 4, 6, 17, 9, 13, 21 (arrêt Chauderon) et 18 (arrêt Port-Franc), LEB (arrêt Chauderon) et métro M1 (arrêt Vigie)

› Organisation

ETSL

Avenue de Beaulieu 1 - Case postale 5032
1002 Lausanne

Tél. 021 315 71 50

Fax 021 315 70 21

etsl@lausanne.ch

En savoir plus sur : www.etsl.ch