

LA PINTe VAUDOISE

GENERALITES	
PET :	Projet spécifique d'emploi temporaire subventionné géré par l'association restaurant d'application La Pinte Vaudoise
N° d'exécution:	468130
Contenu :	Restauration/apéritifs/cocktails/service traiteur
Capacité d'accueil :	38 postes
Objectifs :	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisition de compétences professionnelles • Acquisition de compétences transversales et évaluation de la disponibilité • Validation du projet professionnel
Recherche d'emploi :	Inscription volontaire et facultative à l'atelier de recherche d'emploi (CV exigé)
Durée :	3 mois, renouvelable 3 mois moyennant un rapport d'évaluation intermédiaire
Remarques :	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de frais de repas, les repas de midi sont offerts aux participants • Tenue vestimentaire réglementée (cf. tableau annexé) • Horaire de 7h à 19h du lundi au vendredi; horaires du soir et week-end occasionnels

ORGANISATEUR	LIEU D'EMPLOI
Association Restaurant d'application « La Pinte vaudoise » Av. Général Guisan 42 1009 Pully accueil@pinte-vaudoise.ch www.pinte-vaudoise.ch	Restaurant " La Pinte vaudoise " Av. Général-Guisan 42 1009 Pully Chef d'exploitation : M. José Bory Tél 021 721 07 25 - Fax 021 721 07 32 jose.bory@pinte-vaudoise.ch

CUISINE (22 postes)			
Fonction	Activités	Prérequis	Formation
Cuisinier (5 postes) 84207	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation et mise en place de base en cuisine • Élaboration, création et dressage des mets sur assiettes • Participation aux commandes • Gestion des stocks et des restes 	CFC cuisinier (<i>ou équivalent</i>) ou Certificat Perfecto Cuisine + 3 ans d'expérience dans un poste de cuisinier Français niveau B1	Formation interne
Cuisinier-pâtissier (1 poste) 84207	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation et mise en place de base en cuisine et en pâtisserie • Confection et présentation des mets sur assiette • Élaboration et création des desserts et des entremets • Dressages sur assiette, verrines, etc. • Participation aux commandes 	CFC cuisinier ou CFC pâtissier (<i>ou équivalent</i>) ou Certificat Perfecto Cuisine + 3 ans d'expérience dans un poste de cuisinier ou de pâtissier Français niveau B1	Formation interne

CUISINE (suite)			
Fonction	Activités	Prérequis	Formation
Pâtissier-confiseur (1 poste) 84209	<ul style="list-style-type: none"> Préparation et mise en place de base en pâtisserie, glace et sorbets Confection, élaboration de desserts, d'entremets Dressages sur assiette, verrines, etc. Participation aux commandes 	CFC pâtissier-confiseur (<i>ou équivalent</i>) ou Certificat Perfecto Cuisine 3 ans d'expérience dans un poste de pâtissier-confiseur Français niveau B1	Formation interne
Boulangier-pâtissier (1 poste) 137447	<ul style="list-style-type: none"> Préparation et mise en place de base en boulangerie et pâtisserie Confection, élaboration de pain maison, de viennoiserie, des desserts, des entremets dressages sur assiette, verrines, etc. Participation aux commandes 	CFC boulanger ou CFC pâtissier-confiseur (<i>ou équivalent</i>) ou Certificat Perfecto Cuisine 3 ans d'expérience dans un poste de boulanger, pâtissier-confiseur Français niveau B1	Formation interne
Commis de cuisine (5 postes) 84211	<ul style="list-style-type: none"> Seconder les cuisiniers dans la préparation et la confection des aliments Contrôle des livraisons et du stockage de la marchandise Nettoyage et entretien des machines et des ustensiles 	Certificat Perfecto Cuisine + 1 année expérience proche des cuisiniers ou Expérience professionnelle de 2 années au moins en cuisine chaude et froide, traitement des denrées alimentaires Français niveau A2	Formation interne
Aide de cuisine (5 postes) 84213	<ul style="list-style-type: none"> Assister le cuisinier et le pâtissier dans toutes les tâches Faire la vaisselle, ranger et nettoyer la cuisine entretenir et nettoyer les locaux, le frigo et l'économat 	Intérêt pour la profession Français niveau A1	Formation interne
Casserolier (4 postes) 84214	<ul style="list-style-type: none"> Faire la vaisselle et la plonge Ranger et nettoyer la cuisine entretenir et nettoyer les locaux, le frigo et l'économat Participer à la préparation des aliments 	Intérêt pour la profession Français niveau A1	Formation interne

SERVICE (7 postes)			
Fonction	Activités	Prérequis	Formation
Sommelier (6 postes) 84215	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place et préparation des tables Accueil et service en salle Nettoyage et rangement du restaurant 	CFC de sommelier-ère (<i>ou équivalent</i>) ou Certificat Perfecto Service + 1 année d'expérience dans le service Français niveau B1	Formation interne
Garçon ou Fille de buffet (1 poste) 84217	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place des boissons Préparation des commandes Nettoyage et entretien du buffet Mise en place, dressage des tables 	Expérience ou Certificat Perfecto Service Français niveau B1	Formation interne

	<ul style="list-style-type: none"> • Seconder les sommeliers lors des différents services 		
--	--	--	--

INTENDANCE (9 postes)

Fonction	Activités	Prérequis	Formation
Aide-gouvernante (1 poste) 110157	<ul style="list-style-type: none"> • Seconder la gouvernante dans son quotidien. Aide et contrôle : <ul style="list-style-type: none"> • Préparation des salles de cours et de séminaires • Mise en place des pauses-café • Création d'arrangements floraux • Décoration et entretien des espaces et des locaux • Tri et circuit du linge, utilisation des produits et des machines 	CFC de spécialiste en hôtellerie (ou équivalent) ou 2 années d'expérience en qualité d'aide-gouvernante ou de responsable d'un secteur intendance. Français niveau B2	Formation interne
Employé en intendance (3 postes) 84220	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage des locaux et du matériel • Décoration des locaux • Préparation des salles de séminaires • Mise en place des pauses-café • Travail de lingerie et buanderie 	Intérêt pour la profession Français niveau A2	Formation interne
Lingère (3 postes) 84222	<ul style="list-style-type: none"> • Tri, lavage, séchage • Repassage, calandrage • Retouches et raccommodages • Participation au nettoyage des locaux 	Intérêt pour la profession + expérience dans un poste similaire Français niveau A2	Formation interne
Aide-concierge (2 postes) 84218	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien et nettoyage du bâtiment • Aménagements extérieurs, entretien des espaces verts • Travaux de bricolage et réparations diverses • Travaux d'installations techniques domestiques • Surveillance et maintenance des machines et des installations d'infrastructure • Préparation des salles de séminaires et de cours • Contrôle et surveillance des parkings 	Intérêt pour la profession Français niveau A2	Formation interne

Réglementation vestimentaire :

CUISINE		
Fonction	Vêtements professionnels fournis par le restaurant-école	Vêtements de travail obligatoires amenés par le DE
Cuisinier & Cuisinier/pâtissier & Pâtissier-confiseur & Boulanger-pâtissier & Employé de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> • Veste de cuisinier • Tour de cou • Pantalon de cuisinier • Tablier • Chaussures aux normes de sécurité (port obligatoire) 	
Aide de cuisine & Casseroier	<ul style="list-style-type: none"> • Blouse de travail • Tour de cou • Pantalon de cuisinier • Tablier • Chaussures aux normes de sécurité (port obligatoire) 	
SERVICE		
Fonction	Vêtements professionnels fournis par le restaurant-école	Vêtements de travail obligatoires amenés par le DE
Sommelier-ère & Employé-e de buffet	<ul style="list-style-type: none"> • Gilet de service • Cravate (pour les hommes) • Foulard (pour les femmes) 	<p>Femme :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jupe noire / pantalon noir de ville (pas de jeans) • Chemisier blanc manches longues ou courtes (sans manches non autorisés) • Port de collants obligatoire • Chaussures noires adaptées <p>Homme :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pantalons noirs (pas de jeans) • Chemise blanche à manche longue • Chaussures et chaussettes noires adaptées
INTENDANCE		
Fonction	Vêtements professionnels fournis par le restaurant-école	Vêtements de travail obligatoires amenés par le DE
Aide gouvernante		<ul style="list-style-type: none"> • Vêtements professionnel adapté • Chaussures de sécurité
Intendant-e & Linger-ère	<ul style="list-style-type: none"> • Tunique de travail 	<ul style="list-style-type: none"> • Pantalon en toile de couleur claire • chaussures aux normes de sécurité (port obligatoire)
Aide concierge	<ul style="list-style-type: none"> • Veste de travail 	<ul style="list-style-type: none"> • Pantalon et chaussures adaptées