


## Mesure active

<b>Nom du programme</b>	<b>Service</b>	
<b>Genre de programme</b>	Programme de formation et de pratique professionnelles.	
<b>Public cible</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demandeurs d'asile (permis N/F) majeurs.</li></ul>	
<b>Personnes pouvant être admises</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Personnes à l'aide d'urgence présentes en Suisse depuis plus de 3 ans.</li><li>• Participants inscrits par d'autres organismes.</li></ul>	
<b>Nombre de places</b>	8 participants.	
<b>Intégration dans le programme possible</b>	A chaque début de semestre, en principe début mars et début septembre.	
<b>Pré-requis et profil demandés</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Avoir participé à un bilan d'orientation.</li><li>• Pouvoir communiquer aisément en français (niveau B1).</li><li>• Maîtriser les opérations mathématiques de base et être disposé à les perfectionner ou à les apprendre.</li><li>• Bons contacts relationnels.</li><li>• Gestion du stress, disponibilité et flexibilité.</li><li>• Etre disposé à participer à des cours de formation théorique et pratique, notamment aux cours de français intégré.</li><li>• Se montrer collaborant, autonome et disponible.</li><li>• S'engager par signature d'une convention à respecter le règlement en vigueur.</li></ul>	
<b>Organisation de l'activité</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les participants sont intégrés dans le programme pour une durée de 13 mois au maximum.</li><li>• Ils participent à la partie formative pendant 12 mois, organisée par modules de 2 semestres et suivie d'un mois de stage en entreprise pour autant que la formation soit validée.</li></ul>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fonctionner dans un restaurant professionnel en qualité de serveur.</li><li>• Apprendre et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.</li><li>• Définir les différentes méthodes et techniques de service.</li><li>• Améliorer son employabilité et favoriser ainsi son insertion professionnelle en qualité de serveur.</li><li>• Apprendre les techniques de l'accueil de la clientèle.</li></ul>	
<b>Contenus et niveaux</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Règles d'hygiène et prévention sécurité.</li><li>• Importance de l'apparence personnelle.</li><li>• Accueil des hôtes, conseil à la clientèle, prise des commandes et encaissement.</li><li>• Règles de bonne conduite avec la clientèle, les supérieurs hiérarchiques et les collaborateurs.</li><li>• Organisation et gestion du temps au travail.</li><li>• Nettoyage des locaux et du matériel.</li><li>• Contrôle, réception, stockage et gestion des marchandises.</li><li>• Nappage et dressage de tables.</li><li>• Gestion du buffet, des consoles de service et plonge.</li><li>• Service des plats et boissons.</li><li>• Propriétés et caractéristiques des boissons alcoolisées et non alcoolisées.</li></ul>	

<b>Evaluations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification continue des acquis au travers de tests théoriques et mises en situations pratiques en conditions d'examen.</li> <li>• Examen final au travers d'un test écrit et d'un test pratique.</li> </ul>
<b>Lieu et horaire de l'activité</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Centre administratif EVAM – Route de Chavannes 33 – 1007 Lausanne.</li> <li>• Les horaires sont organisés selon la session de formation. Lors de banquets, il est possible de travailler en week-end ou en soirée.</li> </ul>
<b>Indemnisation</b>	<p>La participation au programme est indemnisée selon la phase entre Fr. 100.00 et au maximum Fr. 300.00 mensuels. Les frais de transport supplémentaires sont pris en charge par l'EVAM.</p>

23.02.2021