

## LE PROGRAMME VISE L'INTÉGRATION

Les personnes formées désirent s'investir dans la branche et progresser dans leur métier nouvellement acquis.

L'accès au monde professionnel favorise l'intégration. Il permet d'accéder à une autonomie financière et sociale, indispensables pour construire une vie active et digne.



**NOUS LES FORMONS  
VOUS LES ENGAGEZ  
NOUS VOUS SOUTENONS**

**PÔLE INSERTION CUISINE**  
Responsable cuisine 021 557 02 48  
insertion.cuisine@evam.ch  
Groupe emploi 021 557 05 40

[www.evam.ch/employer-un-migrant](http://www.evam.ch/employer-un-migrant)

**Evam** ETABLISSEMENT  
VAUDOIS  
D'ACCUEIL  
DES MIGRANTS

Design Starfish Factory | Photos Evi Kassimidis - EVAM

## FORMATION ET INSERTION CUISINE



**Evam** ETABLISSEMENT  
VAUDOIS  
D'ACCUEIL  
DES MIGRANTS

## LA FORMATION PROFESSIONNELLE

La formation de l'EVAM favorise l'autonomie des bénéficiaires tout en correspondant aux besoins du marché du travail suisse de la restauration.

### Programme de formation

Structure de formation pour les bénéficiaires de l'EVAM qui disposent d'un permis leur permettant de travailler.

Formation théorique et pratique dans une structure unique en Suisse romande: une cuisine professionnelle de production qui sert de plateforme de formation.

### Pôle Insertion Cuisine

Structure de soutien pour les employeurs intéressés au recrutement d'un bénéficiaire de l'EVAM.

Facilite et accompagne la prise d'emploi.

Ce nouveau service sur-mesure et gratuit répond à l'intégralité des besoins qu'un futur employeur peut rencontrer lors du recrutement de personnel de cuisine.

## LE PROGRAMME ALLIE FORMATION ET PRODUCTION



La cuisine de l'EVAM produit quelque 3'000 repas par semaine destinés aux requérants d'asile logés dans le canton de Vaud. Elle possède également un restaurant self-service ouvert au personnel qui sert environ 150 repas par jour. Un service traiteur organise, à la demande, des prestations pour le secteur public et parapublic, par exemple le cocktail dînatoire du Prix Diversité-Emploi-Formation créé par la Ville de Lausanne.

Le programme valorise les métiers de la restauration.

Les critères pour intégrer la formation cuisine sont: une forte motivation ainsi qu'un niveau minimal de français qui permet l'interaction simple.

Dispensé par cinq formateurs cuisiniers, le programme complet s'étend sur une année. Un stage d'un mois au sein d'entreprises partenaires vient conclure la formation.

Au terme de la formation, les bénéficiaires sont capables d'assumer un poste polyvalent ou une place en tant qu'aide en cuisine.

La formation valorise les métiers de la restauration et génère des forces vives et motivées qui viennent étoffer les rangs des candidats bien formés.



## LE PÔLE INSERTION CUISINE UN SUIVI PERSONNALISÉ, SUR-MESURE ET GRATUIT

Les formateurs de l'EVAM connaissent bien les personnes qu'ils ont formées. La multitude de profils et de compétences parmi les migrants formés permet de trouver la personne qui correspond aux besoins de chaque employeur.

Le pôle Insertion Cuisine permet:

- une facilité d'engagement
- des accompagnements administratifs pour l'établissement des contrats
- un partenariat à long terme dans le suivi des personnes placées
- des bilans réguliers avec les employeurs sur les améliorations à apporter à la formation afin de répondre au mieux aux exigences du monde du travail.

La présence d'un-e migrant-e apporte une diversité au sein de votre personnel d'entreprise, du point de vue de la vision partagée à l'interne mais aussi de l'image qu'elle véhicule à l'externe.

