

Restauration en crise

Des apprentis délocalisés pour boucler leur formation

Privés de lieux de formation, plus d'une centaine d'apprentis vaudois du secteur de la restauration ont été déplacés sur des sites ouverts. Ils achèvent leur formation dans les hôpitaux, EMS ou casernes militaires.

Publié: 17.02.2021, 18h26



L'apprenti cuisinier de 3e année découvre une autre facette du métier dans un home.

Keystone/Salvatore Di Nolfi

Au total, 121 jeunes vaudois en dernière année sont concernés, eux qui ont manqué quasiment un semestre de formation depuis le début de la crise. La poursuite de leur apprentissage dans d'autres cuisines, ainsi que des cours de révision spécifiques, doivent leur permettre d'obtenir leur certificat de fin d'études.

«Je suis heureux de pouvoir travailler et m'exercer avant les examens de 3e année», a expliqué mercredi à Keystone-ATS Mathéo Hohl, un apprenti cuisinier de restaurant déplacé dans un home à Saint-Légier. D'autant plus que passer de la restauration au milieu médical lui permet «de découvrir une autre facette du métier».



Soutien extraordinaire

Le Conseil d'Etat vaudois a alloué un montant de 196'000 francs pour financer ces mesures. Il parle d'un «soutien extraordinaire et indispensable» pour limiter l'impact de la crise sur l'apprentissage dans le monde de la restauration. Cette aide vise aussi à maintenir les mêmes chances de réussite avec les apprentis d'autres branches.

Le dispositif a été imaginé pour les classes de terminale. «Vu l'engouement des formateurs, on a décidé d'élargir le cercle des bénéficiaires à des apprentis de 1ère et 2ème année», a annoncé Eric Dubuis, directeur de Hôtel & Gastro Formation – Vaud (HGF-VD).

Perspectives

Les métiers de la restauration sont particulièrement impactés par la crise du coronavirus. «On espère qu'on pourra donner des perspectives à ces jeunes, non seulement pour la fin de leur formation mais aussi pour l'accessibilité au marché du travail dans un futur le plus proche possible», a ajouté le directeur.

Le dispositif est piloté par la Direction générale de l'enseignement postobligatoire. Il concerne quatre formations professionnelles: cuisinières et cuisiniers (CFC), spécialistes en restauration (CFC), employés de cuisine (AFP) et en restauration (AFP).

ATS

Publié: 17.02.2021, 18h26

0 commentaire

Veillez vous connecter pour commenter

[24]

La une

E-paper

Journal numérique

Archives du Journal

Impressum

CGV

Politique de confidentialité

Abonnements

Contact

Tous les Médias de Tamedia

© 2021 Tamedia. All Rights Reserved