



Aide financière à la formation professionnelle

La formation: pour un avenir durable dans la restauration



Bien se former, pour durer et prospérer

La restauration est un domaine passionnant mais ô combien exigeant. Nombreux sont ceux qui se lancent, puis abandonnent, faute de rendement et de clientèle. Ils n'ont souvent pas pris la mesure des exigences et des contraintes qui pèsent sur leur établissement. **Les cours délivrés par Gastrovaud sont la plus sûre garantie de disposer des meilleurs outils et connaissances pour durer et prospérer dans la profession.**

VOUS...

- ... vous préparez à reprendre ou à ouvrir un établissement
- ... suivez les cours obligatoires de Gastrovaud en vue d'obtenir le certificat cantonal d'aptitudes et votre licence d'établissement
- ... souhaitez bénéficier des meilleures garanties de disposer d'un avenir durable dans la profession ?

LA FONDATION DES MÉTIERS DE BOUCHE VOUS APPORTE SON APPUI EN FINANÇANT VOTRE FORMATION A HAUTEUR DE 50%.

Portée de l'aide

L'aide financière est destinée à couvrir la moitié de :

- la finance d'inscription aux cours facultatifs (modules 2, 3, 5 et 6 ci-contre)
- la finance d'inscription aux examens des cours facultatifs.

En revanche, aucune aide ne peut être sollicitée pour cofinancer les cours et examens obligatoires (modules 1 et 4).

Ayant-droits

Toute personne satisfaisant les conditions cumulatives suivantes peut requérir une aide:

- suivre un ou plusieurs cours facultatif(s) de Gastrovaud, en sus des deux cours obligatoires
- s'être acquitté des finances d'inscription au(x) cours facultatif(s) choisi(s) et à leur(s) examen(s)
- être domicilié(e) dans le canton de Vaud ou travailler dans un établissement situé sur sol vaudois
- remplir le formulaire de demande avant la formation. Aucun dossier ne sera accepté passé ce délai.

Procédure d'octroi et de versement

La procédure d'octroi et de versement d'une aide financière est la suivante :

- le candidat doit remplir et retourner le formulaire disponible au secrétariat de Gastrovaud ou sous www.gastrovaud.ch ou www.metiers-de-bouche.ch
- payer l'intégralité de la finance d'inscription au(x) cours et suivre les cours
- s'inscrire et se présenter aux examens, s'acquitter de la finance d'inscription aux examens
- en cas d'acceptation de la demande, un premier versement sera effectué dès validation du dossier par Gastrovaud et la Fondation des métiers de bouche. Le second sera versé à l'issue des examens.

Les formations délivrées par Gastrovaud

sur délégation de l'Etat de Vaud

DEUX COURS OBLIGATOIRES, préparant l'obtention du certificat cantonal d'aptitudes et de la licence d'établissement :

Modules	Matières	Durée	Coût
1	Droit des établissements, prescriptions d'hygiène et de sécurité:	7 jours	1'120.-
1A	<ul style="list-style-type: none">• législation sur les denrées alimentaires, produits alimentaires/hygiène, achat, stockage, entretien, nettoyage et gestion des déchets en cuisine et au service, sécurité au travail	4 jours	640.-
1B	<ul style="list-style-type: none">• loi vaudoise sur les auberges et les débits de boissons (LADB), prévention contre la fumée passive, loi fédérale sur l'alcool, prévention des incendies, prévention des risques liés à la consommation d'alcool, prévention de l'abus d'alcool au volant, loi fédérale sur les produits stupéfiants	3 jours	480.-
4	Droit du travail, assurances sociales et droit :	10 jours	1'600.-
	<ul style="list-style-type: none">• droit du travail, police des étrangers, lutte contre travail illicite, connaissances de droit/contrats, bail à loyer, décomptes de salaires et assurances sociales, TVA et prescriptions légales de comptabilité		

Ces deux modules ne donnent droit à aucune aide financière.

QUATRE COURS FACULTATIFS, destinés à consolider les connaissances de base :

Modules	Matières	Durée	Coût
2	Exploitation et organisation d'un établissement :	7 jours	1'120.-
	<ul style="list-style-type: none">• marketing, organisation de l'exploitation, organisation des travaux de bureau, gestion du personnel, structure de l'offre et des prix		
3	Comptabilité :	8 jours	1'280.-
	<ul style="list-style-type: none">• introduction à la comptabilité, indices et caractéristiques de gestion, reprise d'établissement		
5	Tourisme, vente et service :	10 jours	1'600.-
	<ul style="list-style-type: none">• connaissance du service (bases), l'hôte en tant que vendeur et conseiller/comportement envers le client, tourisme, connaissance des boissons et vinification		
6	Cuisine :	8 jours	1'280.-
	<ul style="list-style-type: none">• infrastructure dans le domaine de la cuisine, connaissance de la cuisine, tendances alimentaires, calcul		

Ces quatre modules donnent droit, sur demande, à une aide financière.

La réussite des six modules débouche sur l'obtention du diplôme cantonal et d'un certificat GastroSuisse de cafetier-restaurateur.

**Il a suivi les cours facultatifs et a été amplement satisfait.
Faites comme lui !**



A la tête du Restaurant de la Tine à Ferreyres, **Cédric Sermier** a suivi les six modules de formation dispensés par Gastrovaud

« Dans la restauration, aucune improvisation n'est permise... Des connaissances pointues sont indispensables, pour faire face à la concurrence, aux aléas de la conjoncture et aux attentes de la clientèle qui évoluent sans cesse.

La formation continue de Gastrovaud est la meilleure assurance pour éviter les surprises et se prémunir contre les échecs. »

Cédric Sermier, détenteur du diplôme cantonal de cafetier-restaurateur

Renseignements complémentaires, formulaire de demande et contacts :

GASTROVAUD

Association vaudoise des cafetiers,
restaurateurs et hôteliers

Av. du Général-Guisan 42 - 1009 Pully

info@gastrovaud.ch

www.gastrovaud.ch

Tél. 021 721 07 02

Contact : Mme Filomena Morciano

Responsable des cours



accueil & saveurs

Fondation vaudoise pour la formation
des métiers de bouche

CP 1215 - 1001 Lausanne

fondation@metiers-de-bouche.ch

www.metiers-de-bouche.ch