



Communiqué

Transition école-métier

La Ville de Lausanne met sur pied sa première « Junior Team » en cuisine.

Lausanne innove en lançant sa première « Junior Team » en cuisine afin de minimiser les impacts de la situation pandémique sur la formation professionnelle. Ce modèle de formation audacieux permet à une équipe de cinq apprenti·e·s d'apprendre le métier de cuisinier·ère sous la responsabilité d'un formateur qui se dédiera pleinement à cette tâche. 180 repas seront ainsi confectionnés chaque jour pour les élèves d'une structure d'accueil à Prélaz.

La Ville de Lausanne vient de lancer une première « junior team » pour la rentrée 2021. Cette initiative, menée par la direction de l'enfance, de la jeunesse et des quartiers (EJQ), vise à soutenir les efforts du canton de Vaud en matière d'aide aux apprentis·e·s et aux entreprises formatrices. Le métier retenu dans le cadre de cette initiative est celui de cuisinier·ère CFC et le lieu de formation celui de la cuisine de production de l'APEMS (accueil pour enfant en milieu scolaire) de Prélaz.

Une « Junior Team » pour favoriser l'émulation socioprofessionnelle

Face à la crise économique et sanitaire qui impacte particulièrement la formation professionnelle, le canton de Vaud a engagé d'importants moyens financiers et développé une série d'initiatives innovantes dès l'été 2020. Parmi les dispositifs pédagogiques retenus, figure le modèle dit de « Junior Team » qui a retenu l'attention de la Ville. Ce modèle réunit une équipe d'une demi-douzaine d'apprenti·e·s se formant au même métier sous la responsabilité d'une formatrice ou d'un formateur en entreprise qui se voue pleinement à cette tâche.

5 jeunes sous la houlette d'un formateur

Dans le cadre de la cuisine de production de l'APEMS de Prélaz, 5 apprenti·e·s sont encadré·e·s par un chef de cuisine pour produire 180 repas par jour (140 livrés et 40 sur site) ainsi qu'une vingtaine de petits déjeuners et goûters. Répartis de la première à la troisième année de CFC, les plus expérimentés peuvent ainsi responsabiliser et soutenir les plus novices. Cette capacité à leur montrer les ficelles du métier permet non seulement de consolider leur propre formation mais favorise une forme d'émulation sociale et professionnelle. Chacun bénéficie ainsi d'un accompagnement de proximité, d'une mutualisation continue des compétences par les pairs et d'un apprentissage collectif. Le modèle de la « Junior Team » permet également de dynamiser l'obtention du CFC pour faciliter l'entrée dans le monde professionnel. Dans la mesure du possible, les 2^e et 3^e années ont été recruté·e·s parmi des jeunes en rupture de contrat dû à la crise sanitaire.

Pour compléter les éléments du plan de formation qui ne pourront être vus en cuisine, chaque apprenant·e sera appelé·e à effectuer des stages de boucherie, pâtisserie, poissonnerie et à faire des séjours dans des restaurants de la région. Chacun·e sera ainsi en mesure d'acquérir toutes les connaissances et compétences nécessaires à la réussite de sa formation, ce qui augmentera son employabilité.

La Junior Team est l'une des nombreuses mesures mises en place par la Ville pour favoriser l'apprentissage. Outre sa vocation d'entreprise formatrice pour de nombreux métiers, la Ville s'investit, entre autres, dans la transition école-métier. Cette dynamique s'inscrit pleinement dans les deux plans de relance de l'apprentissage décidés en 2020 et 2021 par le Conseil d'Etat vaudois, en vue de minimiser les impacts de la situation pandémique sur la formation professionnelle.

La Municipalité de Lausanne

Informations sur : www.lausanne.ch/transition-ecole-metier

Pour tout renseignement complémentaire, prendre contact avec :

- **David Payot, conseiller municipal, direction de l'enfance, de la jeunesse et des quartiers, +41 78 647 12 86**
- **Virginie Huguet, cheffe de projets Transition école-métier, +41 78 656 23 86**

Lausanne, le 05.10.2021