

Qui sommes-nous ?

Située à la rue du Parc à Yverdon et sur le site des Isles, la Cuisine du Parc est une entreprise sociale offrant divers accompagnements.

Dans une réalité professionnelle, nous offrons une insertion sociale et professionnelle par des stages, des reprises d'activité, voire des formations pour des personnes qui ont besoin d'un contexte adapté.

Les activités de production financent la structure. D'éventuels bénéfices permettent de soutenir les projets éducatifs de la Fondation.

La Cuisine du Parc est ouverte du lundi 7h30 au vendredi 17h. En dehors de ces temps, ouverture en fonction des besoins du service traiteur.

L'équipe est composée d'un maître socio-professionnel, d'une éducatrice sociale et d'un cuisinier accueillant des apprenants ou stagiaires souvent différents d'un jour à l'autre. Elle offre un lieu de production et d'apprentissage stimulant permettant aussi différentes adaptations en fonction des besoins des personnes accueillies.

La Cuisine du Parc dépend de la Fondation Petitmaître – Maisons d'accueil.



Que proposons nous ?

Une mise à disposition d'un lieu de travail, d'un savoir éducatif et socioprofessionnel autour d'objectifs d'évaluation, de formation, d'insertion sociale et/ou professionnelle.

Nos partenaires

Nous collaborons avec différents partenaires : le Centre de gestion des programmes d'insertion, Coach'In et In'nova de la Fondation Cherpillod, le Service de protection de la jeunesse, les Offices d'orientation scolaires et professionnels, les services sociaux, l'ORP, les Offices AI, des psychiatres, etc.

Qui accueillons nous ?

- **Des élèves** en difficulté d'adaptation scolaire dans le cadre du concept du Matas du Parc, un module d'activités temporaires et alternatives à la scolarité. Ces jeunes participent ainsi à la production de repas qui seront servis à d'autres élèves.

- **Des jeunes, des adultes,** en stages professionnels, en reprise de rythme de travail après une rupture, en orientation professionnels, en activité d'insertion. Pour certains, en formation AFP ou CFC.

Nous privilégions l'accueil de jeunes pris en charge par ailleurs dans le cadre de la Fondation mais aussi de leurs parents si leur objectif est celle d'une réinsertion sociale et professionnelle.

Modalités d'admission

La demande est présentée par un professionnel intervenant auprès du candidat, au moyen d'un rendez-vous téléphonique convenu avec Stéphane Vernier, MSP et responsable du site.

En cas de place et au besoin après un entretien entre professionnels, une séance d'admission est programmée, avec le stagiaire, ses parents ou son représentant légal, s'il est mineur.

Des objectifs sont définis ainsi qu'un plan de fréquentation. Des bilans jalonnent ensuite la prise en charge.

Nos activités de production

Des repas pour des enfants :

Nous produisons des repas pour les besoins de la Fondation Petitmaître ainsi que pour des restaurants scolaires situés en proximité. En outre, nous assurons la gestion d'un des restaurants scolaire de la ville, sur le site des Isles.

Chaque jour, plus de 300 repas sains et équilibrés sont confectionnés, quittent la Cuisine du Parc et sont livrés en divers lieux.

Nous sommes reconnus Fourchette verte et collaborons avec une diététicienne. Des questionnaires de satisfaction sont remplis chaque semaine.



Nous nous adaptons à différents régimes que demande la santé des enfants et travaillons avec des produits frais, si possible de provenance locale.

Un service traiteur :

D'apéritifs savoureux jusqu'à des repas complets, la Cuisine du Parc est en mesure de proposer des prestations de qualité à qui souhaite des mets confectionnés avec du sens.

Les prix pratiqués sont ceux du marché. Vous pouvez prendre contact pour une offre.

www.fpy.ch



La cuisine du Parc

Lieu de production, d'éducation, d'insertion et de formation adaptées

Responsable du secteur :

Stéphane Vernier, maître socioprofessionnel
stephane.vernier@fpy.ch

Responsable production:

Claude Arn, maître cuisinier
claud.arn@fpy.ch

Responsable Restaurant scolaire :

Annie Cachemaille, éducatrice sociale
annie.cachemaille@fpy.ch

Case postale 616

1401 Yverdon-les-Bains

Production : 024 426 08 00

cdp@fpy.ch

La Cuisine du Parc fait partie de la



Case postale 616

1401 Yverdon-les-Bains

Marc Berger, directeur

024 425 49 64

marc.berger@fpy.ch

Elle propose également d'autres lieux d'accueil :

Le Foyer Petitmaitre

(Internat pour enfants de 6 à 16 ans)

L'Action éducative mères-enfants

(avec et sans hébergement)

L'Accueil socio-éducatif de jour Moulins 28

La Ferme de Démoret

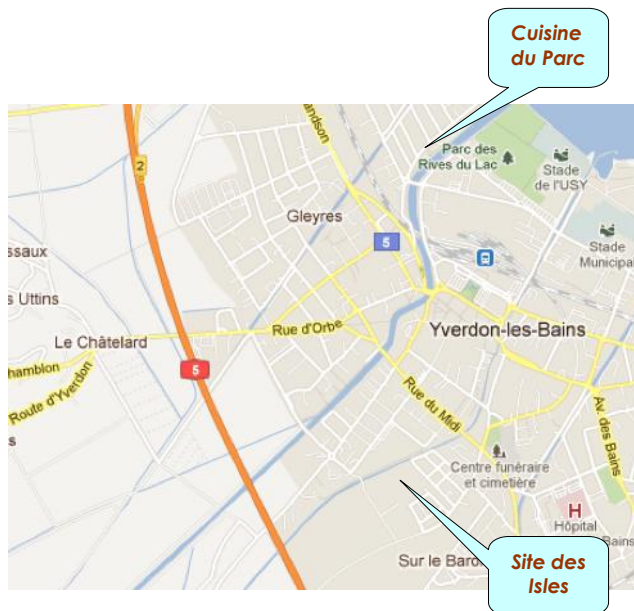
(module d'activités temporaires et alternatives à la scolarité - matas)

Le Matas et l'Atelier du Parc

septembre 2011

Nous trouver...

Rue du Parc : Par l'autoroute, sortie Yverdon-Ouest, puis direction Marive. Giratoire des Cygnes, à gauche jusqu'à la brigade du Lac (ferme rénovée en face)



Av. des Trois-Lacs: Par l'autoroute, sortie Yverdon-Sud, puis direction Hôpital-Centre sur Ch. de la Sallaz, à la rue du Valentin, prendre à gauche, continuer sur Graveline, puis à droite après les villas (à côté centre sportif)



La cuisine du Parc



Lieux de production, d'éducation, d'insertion et de formation adaptées

Rue du Parc 3bis - Tél. 024 426 08 00



Adresse postale :
**Cuisine du Parc – Case postale 616
1401 Yverdon-les-Bains**

Email : cdp@fpy.ch
Site Internet : www.fpy.ch



Production : Tél. 024 426 08 00
site des Isles - Av. des Trois-Lacs 3
Restaurant scolaire et administration – Tél. 024 425 49 64