

Qui sommes-nous ?

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

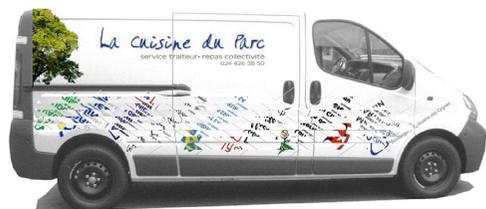
Dans une réalité professionnelle, nous offrons une insertion sociale et professionnelle par des stages, des reprises d'activité, voire des formations pour des personnes ayant besoin d'un contexte adapté.

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 de deux cuisiniers 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. Elle bénéficie d'un contrat de prestations avec la Commune d'Yveron-les-Bains et collabore étroitement avec le Service Education et Jeunesse (JECOS)



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, l'OSEO, les ORP, le Service de protection de la jeunesse, les Office d'orientation scolaires et professionnels, les services sociaux, les Offices AI, des psychiatres, etc.

Qui accueillons nous ?

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

- **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.

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 de l'organisation.

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 élèves de différents lieux d'accueil parascolaire et préscolaires, une garderie située en proximité et les besoins de la Fondation. Celle-ci assure aussi la gestion d'un des restaurants scolaires sur le site des Isles et de son accueil sur la journée (APEMS).

Chaque jour, jusqu'à plus de 500 repas, sains et équilibrés, sont confectionnés, quittent le lieu de production et sont livrés en divers lieux.

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



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.isles.ch



La cuisine du Parc

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

Responsable secteur, organisation, accueil stagiaires :

Stéphane Vernier, maître socioprofessionnel
sv@fpy.ch

Responsable production et de formation:

Eric Müller, maître cuisinier
em@fpy.ch

Case postale 616

1401 Yverdon-les-Bains

Production : 024 524 40 81

Administration/offres traiteurs: 024 524 40 80
cdp@fpy.ch

La Cuisine du Parc fait partie de la



Case postale 616
1401 Yverdon-les-Bains
Marc Berger, directeur général

Directrice secteur production :

Claudia Matti, directrice adjointe
024 524 40 70
cm@fpy.ch

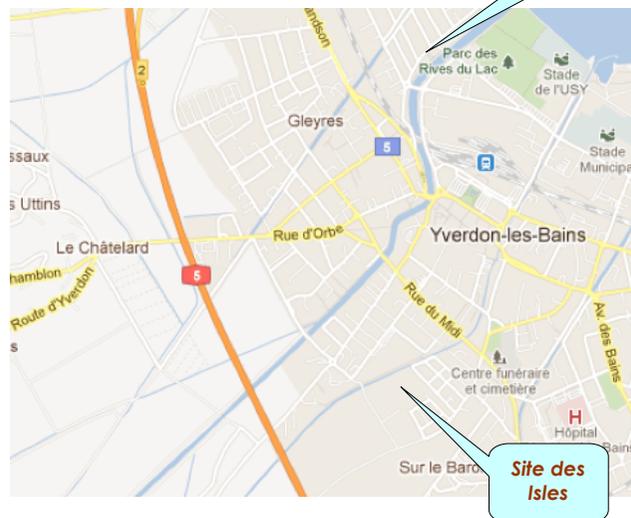
Elle propose également d'autres lieux d'accueil :

- Le Foyer Petitmaître (Internat pour enfants de 6 à 16 ans)
- La phase de progression CRESCENDO
- L'Action éducative mères-enfants (avec et sans hébergement)
- Lo Sèlão, Accueil spécialisé pour périodes de congé
- L'Accueil socio-éducatif de jour Moulins 28
 - La Ferme de Démoret (module d'activités temporaires et alternatives à la scolarité - MATAS)
 - Le Matas du Parc
- L'Accueil parascolaire des Isles

février. 2017

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)



Site principal des Isles : 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 du centre sportif)



La cuisine du Parc



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

site des Isles - Av. des Trois-Lacs 3 :



Restaurant scolaire et administration – Tél. 024 524 40 80

Production : Tél. 024 524 40 81

Email : cdp@fpy.ch

Site Internet : www.isles.ch

Rue du Parc 3bis :



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