

Restaurant Le Tourbillon : descriptif du dispositif

1 Descriptif

Le Tourbillon est un restaurant bistronomique géré par la Croix-Rouge genevoise. Dans un cadre contemporain, il propose une cuisine créative et gourmande, préparée avec soin avec des produits locaux et biologiques.

Ouvert en 2023 et conduit par une équipe de professionnel-le-s, jeune et dynamique, le restaurant s'est vite fait une place, devenant une référence non seulement pour sa cuisine, mais aussi pour son modèle d'intégration.

En cohérence avec la mission de la Croix-Rouge genevoise, le Restaurant Le Tourbillon s'engage pleinement dans la formation et le développement des stagiaires. Le restaurant vise à établir un pont entre une cuisine de qualité et l'insertion sociale et professionnelle des jeunes du canton, dans un objectif de durabilité sociale et environnementale. Il offre ainsi à des jeunes la possibilité de réaliser des stages d'une durée allant d'une semaine à un mois dans un contexte où la qualité, l'accueil et la bienveillance sont les maîtres-mots.

Encadrés par des professionnel-le-s et intégrés à l'équipe dès le premier jour, les jeunes ont l'opportunité exceptionnelle de découvrir les métiers liés à la restauration. Bénéficiant d'un accueil et d'un accompagnement sur mesure, chaque stagiaire réalise des tâches et développe des compétences en fonction de ses intérêts, de ses besoins et de ses capacités, contribuant à l'effort commun de l'équipe et au succès du restaurant.

Le Restaurant Le Tourbillon accueille en permanence quatre stagiaires, deux en cuisine et deux en salle. En tant qu'entreprise formatrice, le restaurant forme également deux apprenti-e-s, en tant que spécialiste en restauration et cuisinier-ère.

2 Cible et prérequis

Les conditions d'admission pour pouvoir réaliser un stage sont les suivantes :

- Être inscrit-e dans un dispositif d'insertion reconnu ;
- Avoir entre 15 et 25 ans ;
- Avoir un niveau de français qui permette de comprendre les consignes et de savoir communiquer clairement (A2 minimum) ;

- Être disponible au minimum durant une semaine ;
- Être volontaire et prêt-e à suivre des règles.

3 Approche pédagogique

Les actions du Restaurant Le Tourbillon s'inspirent des principes et des valeurs fondamentales de la Croix-Rouge, soulignant son engagement éthique et solidaire. Cette approche réfléchie et inclusive favorise un environnement d'apprentissage propice au développement personnel et professionnel des stagiaires.

L'approche pédagogique du Restaurant Le Tourbillon est centrée sur les besoins, les attentes et les ressources individuelles des stagiaires. L'établissement offre à ces derniers un accompagnement souple et bienveillant ainsi qu'un dispositif structuré et structurant, tout en respectant des normes de qualité exigeantes et satisfaisant des attentes clientèles élevées. Le sens accordé à chaque action et le droit à l'erreur sont des éléments-clés du processus d'accompagnement.

Le restaurant accorde une grande valeur à l'autonomie et active les capacités d'apprentissage de chaque stagiaire. En reconnaissant et en mettant en valeur les efforts et les qualités individuelles, le stage permet de renforcer la confiance en soi, favorisant ainsi la mobilisation des participant-e-s, tant au sein du dispositif qu'à l'extérieur. Par ailleurs, la dynamique d'équipe stimulante crée un environnement où chaque participant-e se sent accepté-e et respecté-e par ses pairs, lui permettant ainsi de trouver sa place au sein du groupe.

En travaillant en étroite collaboration avec les dispositifs d'insertion partenaires des participants, le Restaurant Le Tourbillon vise à offrir un accompagnement pertinent et adapté à chacun-e.

4 Objectifs et moyens

L'objectif principal du Restaurant Le Tourbillon est d'encourager l'acquisition de savoirs, de savoir-faire et de savoir-être tout en assurant des prestations gastronomiques de haute qualité auprès de sa clientèle.

Le Restaurant Le Tourbillon se présente comme un lieu de pratique professionnelle concret, dynamique et exigeant, offrant aux stagiaires une immersion totale dans le contexte professionnel de la restauration. Cette expérience permet de développer des compétences spécifiques aux métiers et d'acquérir des attitudes essentielles recherchées sur le marché du travail, telles que la discipline, la concentration, l'endurance, l'autonomie ou encore l'esprit d'équipe. Des objectifs particuliers sont définis et évalués en fonction des besoins individuels des stagiaires, que ce soit pour découvrir le domaine, valider un projet professionnel ou développer des compétences spécifiques.

Les stages visent à favoriser l'apprentissage des bases du monde du travail, encourager la reprise d'un rythme de vie sain et faciliter l'insertion sociale et professionnelle des jeunes. L'accompagnement personnalisé, assuré par des professionnels de la restauration gastronomique, met l'accent sur le renforcement de la confiance en soi et la confiance envers les autres, le développement de l'estime de soi, la mobilisation dans une activité structurée et valorisante, l'intégration sociale et l'élargissement du réseau professionnel.

Il est important de souligner que les stages ne se limitent pas aux jeunes ayant des projets spécifiques dans la restauration : ils s'adressent également à celles et ceux qui souhaitent acquérir une expérience professionnelle enrichissante, transférable à d'autres domaines, mettant en avant particulièrement le développement des savoir-être.

Le succès du Restaurant Le Tourbillon repose sur des professionnels hautement qualifiés, motivés et expérimentés dans les métiers de la restauration. Dynamique, bienveillante et collaborative, cette équipe crée un environnement propice à l'apprentissage des jeunes où chaque moment devient une opportunité d'épanouissement.

Associée à un équipement moderne et à un cadre élégant propice aux échanges, l'équipe veille à offrir une expérience exceptionnelle. De la proposition culinaire soigneusement élaborée, au service de haute qualité, en passant par la collaboration avec des fournisseurs et producteurs locaux, chaque détail est soigneusement orchestré pour créer une atmosphère unique et chaleureuse.

Le Restaurant Le Tourbillon bénéficie de l'expertise et du réseau de la Croix-Rouge genevoise dans l'intégration socio-professionnelle des jeunes, des ressources supplémentaires pour accompagner les stagiaires vers le succès professionnel.

5 Accompagnement des stagiaires

Avant le début du stage, un entretien préalable est organisé avec chaque stagiaire. Au cours de cet entretien, ce-dernier-e a l'occasion de se présenter, d'expliquer son projet, ses besoins et les compétences qu'il-elle souhaite particulièrement développer. Les tâches à effectuer, les compétences à acquérir et les objectifs généraux sont également discutés en détail. Cette étape vise à aligner les attentes et à créer une compréhension mutuelle du déroulement et des conditions du stage.

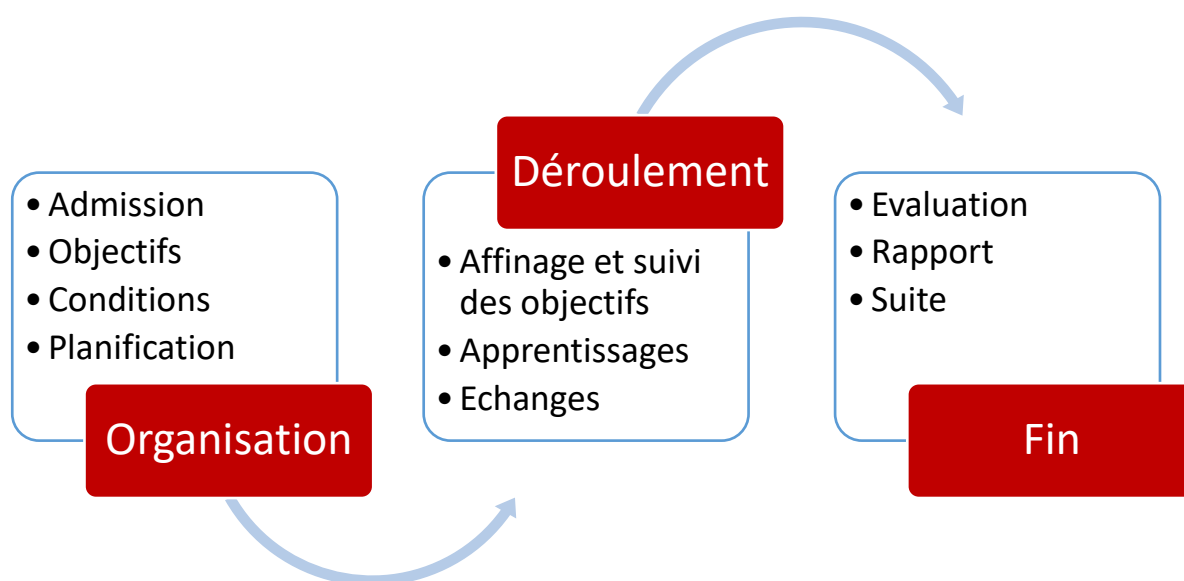
Suite à cet entretien, un contrat de stage est établi, accompagné de toutes les formalités administratives nécessaires. Le-la jeune a la possibilité d'être accompagné-e par son-sa référent-e externe et/ou son-sa responsable légal-e lors de cette étape.

Le premier jour de stage est crucial pour l'intégration du-de la stagiaire. Il-elle est présenté-e à l'équipe du restaurant, en particulier à son-sa responsable de stage qui le-la suivra tout au long du stage et avec qui il-elle affinera les objectifs de stage suite à la première journée, en fonction de ce qui a été observé sur le terrain.

Des vêtements et chaussures adaptés sont prêtés, et les consignes nécessaires sont expliquées pour assurer un démarrage efficace. Vers 11h30, l'équipe se réunit pour partager un repas préparé et offert par le Restaurant. Il contribue à renforcer la cohésion et le sentiment d'appartenance à l'équipe.

Durant toute la durée du stage, le-la jeune a l'opportunité de s'exprimer sur son expérience et de discuter de potentielles difficultés avec son-sa responsable de stage. Ce-cette dernière s'assure d'avoir des échanges réguliers avec le-la stagiaire. La collaboration avec le-la référent-e externe et/ou le-la responsable légal-e est encouragée dans ce processus. Selon la durée du stage, des bilans intermédiaires peuvent être réalisés avec toutes les parties prenantes pour ajuster les objectifs et assurer une progression constante.

À la fin du stage, un bilan approfondi est effectué avec le-la stagiaire et le-la responsable de stage du restaurant. Sur demande, le-la référent-e externe et/ou le-la responsable légal-e peuvent également participer à ce bilan. Une attestation de stage, utile pour compléter les dossiers de candidature, est ensuite délivrée, récapitulant la progression du-de la stagiaire dans l'acquisition des compétences durant le stage et reprenant les objectifs fixés et leur atteinte. Ce processus global vise à garantir une expérience de stage enrichissante et adaptée aux besoins individuels de chaque stagiaire.



6 Contacts

Administration – Restaurant Le Tourbillon

Croix-Rouge genevoise

19A, Route de la Galaise 6^e

1228 Plan-Les-Ouates

022 308 16 60

restaurant@croix-rouge-ge.ch

<https://restaurantletourbillon.ch/>

Restaurant Le Tourbillon

Croix-Rouge genevoise

21B, Route de la Galaise 6^e

1228 Plan-Les-Ouates

022 304 04 00

info@restaurantletourbillon.ch



Pour toute demande de stage au Restaurant Le Tourbillon

L'intéressé-e doit faire parvenir à l'adresse **restaurant@croix-rouge-ge.ch** les éléments suivantes :

- Un CV
- Quelques mots spécifiant le métier souhaité, la date de début et la durée du stage (minimum cinq jours et maximum quatre semaines)
- Le nom du dispositif légal reconnu qui l'accompagne avec les coordonnées de son-sa conseiller-ère, ainsi que de son-sa responsable légal-e pour les jeunes mineurs