



« La Bourse à Travail a pour objectif de contribuer, par l'organisation de cours et de formations qualifiants, à l'intégration de personnes migrantes désireuses de surmonter des difficultés à se procurer un emploi »

La formation permet non seulement d'avoir plus de possibilités d'acquérir un travail mais aussi d'obtenir un meilleur salaire.
La formation mène des personnes sans emploi à un niveau de qualification concurrentiel et donc à de meilleures chances sur le marché du travail

La BAT a reçu divers prix : Prix du Département Fédéral de l'Intérieur 1998, le prix Croix Rouge en 2013, de la FDEP 2014 et de la BCV Fondation 2015
Prix Budget Participatif 2020



Bourse A Travail

**OFFRES DE COURS, DE FORMATIONS
ET DE SERVICES POUR INSTITUTIONS
A l'intention des personnes migrantes**

Français : 3 degrés

Santé-Français

Formation d'employée de maison

Service ménage

Formation Cuisine et « L'Autre Midi »

Technique de vente

Atelier Coaching *Recherche d'emploi*

Service emploi

Informatique

Initiation au vocabulaire de conduite automobile

Rue Curtat 6 1005 Lausanne

tél : 021 323 77 15 - CCP 10-23440-0

bourse.travail@gmail.com

www.la-bourse-a-travail.ch

Cours Initiation au vocabulaire de conduite automobile

Contribution: FR. 100.-

Pré-requis : Connaissance moyenne du français

Ce cours permet de mieux comprendre le vocabulaire des règles de la circulation routière pour des personnes qui souhaitent passer l'examen du permis.

Durée du cours : 3 mois, environ 18 heures
(Cela dépend du degré de compréhension
des participant(e)s)

Séance de 2 heures, environ 10 séances

Dates : contact avec le secrétariat 021 323.77.15

Lieu : Pôle Sud Rte J-J Mercier 3 à Lausanne



**Rapport « Covidé »
d'activités 2020**



A disposition sur demande

Cours d'informatique

basé sur la recherche d'emploi

Pré-requis : Connaissance moyenne du français

MODULE 1 : Initiation à l'informatique

12h30 de cours : 5 fois 2h30 ou 17h30 : 7 fois 2h30

Pour les personnes qui ne connaissent pas du tout l'informatique
maniement de la souris, email, internet,
gestion de documents et de fichiers.

Prix : Fr. 250.—

MODULE 2 : Cours Word 12h30 h de cours : 5 fois 2h30

A la fin du cours, les participants ont un CV et une lettre de motivation.
Ils savent faire des corrections dans un document.

Prix : Fr. 250.—

MODULE 3 : 7h30 heures de cours : 3 fois 2h30

A la fin du cours les personnes
savent rechercher du travail sur des sites,
faire des offres directes sur internet et par email,
scanner les documents.

Tous les documents sont sur une clé USB.

Prix : Fr. 150.—

Jour horaire :

voir avec les formateurs : v/Secrétariat 021 323 77 15

	BAT et Pôle Sud
	CLUB
	MEMBRE 2021-2022
	Nom : _____
	Prénom : _____
Adresse : _____	
eMail : _____	
Authentification : _____	

Cours de Français

*La langue française est indispensable pour l'intégration sociale
et professionnelle des personnes migrantes.*

Inscriptions uniquement en juin Contribution Fr. 350.-année

Pré-requis : la connaissance de l'alphabet

Groupes : Débutants - Moyens - Avancés

Un cours par année divisé en 3 trimestres d'environ 15heures
soit 45heures/année

Dates : de fin août à juin le mercredi matin

Une attestation est remise si le cours a été suivi régulièrement
pendant 6 mois, sous réserve d'un test

Formateurs : Enseignantes professionnelles certifiées

Lieu : Paroisse St-Etienne, Rte d'Oron 12 avec **Garderie**

Cours santé - français

Un cours par année Contribution : Fr. 300.-

Pré-requis : Connaissance du français Moyen/Bon

Test + 2 premières séances à l'essai

Ce cours permet aux participant(e)s d'améliorer leurs connaissances du français oral et écrit et d'acquérir des connaissances de base dans le domaine de la santé. Pour leur propre santé et celle de leur famille ou/et dans un but de formation professionnelle dans le domaine de la santé (Auxiliaire de santé de la Croix Rouge).

Certificat ou attestation : Délivré à la fin de la formation suite à un examen

Date : en principe de septembre à novembre

Durée du cours : 3 mois, 10 séances de 3h. **Jour :** définir avec la formatrice

Lieu : Pôle Sud, Av. J-J. Mercier 3 à Lausanne

Formatrice : Claude Gabillon - Rapit - Infirmière

Formation employé-e de maison

Contribution Fr. 2'530

Trois formations chaque année

Important d'avoir une connaissance moyenne du français pour pouvoir suivre les cours

Pour les personnes qui veulent avoir une formation de base pour travailler chez des particuliers, en milieu hospitalier ou industriel.

Economie domestique: méthode hospitalière et domestique, connaissance des produits, hygiène, sécurité au travail, entretien du linge.

Cuisine: préparation de repas équilibrés, diététique hygiène, sécurité au travail, recyclage...

Coaching à recherche d'emploi
préparation à des entretiens, CV et lettre de motivation

Sensibilisation aux personnes âgées ou handicapées

Planification familiale.

Hôtellerie – Service à table

Informatique : ciblée sur la recherche d'emploi

Certificat ou attestation : Délivré suite à un examen

Durée des cours : environ 110 heures sur environ 3 mois

Mardi toute la journée + des mercredi et jeudi matins

1. août à novembre 2. novembre à février - 3. mai à juin

Formatrice :

Brigitte Juge, brevet fédéral de formatrice d'adultes

Lieu : Pôle Sud, Av. J-J Mercier 3 à Lausanne

Atelier coaching accompagnement à la recherche d'emploi

Contribution : Fr. 100.-

3 ou 4 fois par année suivant les inscriptions

BUT : Améliorer la conscience des compétences des participant(e)s ce qui est une bonne base pour perfectionner leur recherche d'emploi, tout en visant à leur autonomie.

Contenu :

Elaborer un dossier de candidature (CV, lettre de motivation, certificats de formation et de travail).

Développer des techniques de recherche d'emploi.

Exercer l'entretien d'embauche

Les participants reçoivent un support de cours résumant les notions apprises ainsi qu'un CV et une lettre de motivation.

Date :

Voir avec les formateurs: secrétariat 021 323.77.15

Durée : 9 heures (3 fois 3 h. + 2 h. en individuel)

Service Emploi

Propose aux personnes sans travail l'élaboration d'un CV et de lettres de motivation qui leur permettront de faciliter leurs démarches auprès d'éventuels employeurs. Elles reçoivent aussi des conseils

Cours de technique de vente

Contribution Fr. 900.-

Deux cours chaque année

Pré-requis : Connaissance moyenne du français

Ce cours permet aux participant(e)s d'acquérir des connaissances de base dans le domaine de la vente :

Le vendeur : ses qualités, sa personnalité, son attitude, son comportement, son aspect physique

L'accueil : du client - Le client

L'argumentation
L'interrogation - Stratégies de vente

Sensibilisation à certaines situations imprévues comme le vol, les accidents et les agressions

Le téléphone : réception et demandes

Techniques d'encaissement, moyens de payement

La conclusion

Diverses ventes

Présentation des marchandises

Durée et jour : 3 mois/40 heures
le mardi, 11 séances de 3 h. + examen

Date : En principe de Février à Avril

Formatrice :

Brigitte Juge, Brevet fédéral formatrice d'adultes

Lieu : Pôle Sud, Av. J-J. Mercier 3 à Lausanne

Service ménage

Ce service met en contact des employées de maison formées par la Bourse à Travail et ayant de bonnes qualifications avec des employeurs.

60 femmes de ménage travaillent à temps partiel pour ce Service et environ 150 nouveaux employeurs par année font appel à ce service.

Le service ménage offre

aux employées de maison :

Des conditions de travail satisfaisantes

Des places de travail selon les disponibilités

et envies de chaque personne

Un suivi individuel

et aux employeurs :

Un service de qualité,

à l'écoute pour mieux répondre aux besoins des employeurs :

Des personnes compétentes et dignes de confiance

Par ses prestations,

ce service soutient aussi le maintien à domicile

des personnes âgées ou atteintes dans leur santé,

il est systématiquement recommandé

par les CMS, le Service Social, le Service des Prestations

Complémentaires, Chèques Emploi.

Les femmes de ménage sont déclarées

Formation de cuisine de base

2 formations chaque année

Contribution Fr 2'530.-

Cours de cuisine destiné aux personnes qui souhaitent se former professionnellement

Pré requis : **Connaissances moyenne du français**

Jour : Théorie de cuisine Lundi matin de 8h à 12h,
Pratique mardi de 8h30 à 15h00

Mise en application réelle vendredi de 8h à 16h.

Durée du cours : 3 mois et demi, 212 heures
Pas de cours pendant les vacances scolaires

Lieu : Pôle Sud, av. j-j Mercier 3 à Lausanne

Formateur référent : Madame Christelle François
cuisine de base avec brevet de formatrice et cheffe de cuisine

Programme :

Cours de théorie de cuisine 42heures

La personnalité Le travail d'équipe

La brigade et les différents postes de cuisine

L'hygiène norme HACCP

La sécurité au travail La protection de l'environnement

Les termes culinaires Le matériel de cuisine

Les différentes cuissons Explication des menus

Les méthodes de découpage La nutrition en cuisine

Cours pratiques de cuisine 78 heures :

Confection de 11 menus complets Explications et démonstrations

Service à table Gestion du service Pratique avec une clientèle

Travail de recherche d'emploi 12 heures :

Elaboration de CV et lettre de motivation

Mise en application le vendredi 80 heures

Lié au projet de Restauration « **L'Autre Midi** »

en collaboration avec le centre Socio-Culturel « Pôle-Sud »

Une mise en pratique en autonomie.

Pratique directe avec une clientèle

« L'Autre midi »

Dans la cafétéria de Pôle Sud, centre socioculturel de l'Union syndicale vaudoise, où se déroulent les cours théoriques et pratiques.

Le projet L'Autre Midi permet à tout un chacun de venir manger à Pôle Sud (de 12h30 à 14h), à prix libre et sans inscription, tous les vendredis hors vacances scolaires. Depuis septembre, c'est la brigade de cuisiniers de la BAT qui nourrit quelque 25 clients en moyenne. Christelle François précise: «Le prix libre », c'est important pour que tout le monde puisse venir. Donner à manger, c'est aussi donner du réconfort. Ce moment de repas se veut autant convivial que propice aux échanges et représente une fantastique occasion de formation pratique.

