



### TABLE DES MATIÈRES

Le mot de la présidente	5
Le mot du directeur	6
Organes de la Fondation 2018	9
Siège social et administratif	10
CHUV, un partenariat fructueux	13
Le Petit Gourmand	19
L'équipe santé	24
Exercice 2018	29
Rapport de l'organe de révision	32
Commentaires sur les comptes	34
Statistiques	36





### LE MOT DE LA PRÉSIDENTE

#### De nouveaux atouts pour la formation de nos apprentis

2018 a vu s'ériger le nouveau bâtiment du Repuis qui permettra, dès l'été 2019, de regrouper l'ensemble des activités sur un seul site, offrant ainsi au personnel et à ses apprentis des conditions idéales favorisant les échanges et les apprentissages dans un environnement juste grandiose.

Le projet Repuis 2020 touche à son apogée mais quel travail! C'est avec énergie, cœur et enthousiasme que la Direction, le Conseil de Fondation, la Commission ad hoc Repuis 2020. les collaborateurs et les apprentis, qui profitent pleinement du chantier pour y exercer leurs métiers, s'approprient ensemble ce beau projet en y apportant chacune et chacun sa touche de personnalité

À côté de la réalisation du projet **Repuis 2020**, l'institution continue à tourner à plein régime et à réaliser de nombreux projets stratégiques, organisationnels et de gestion. Citons, à titre d'exemples pour 2018, le développement de l'antenne de Genève, la rénovation d'un nouveau lieu de vie à la route de Giez. l'amélioration du système de gestion financière, le nouveau modèle d'appréciation des compétences des collaborateurs, de nouveaux partenariats, notamment avec le CHUV pour les formations en cuisine, le succès de la journée «Formons ensemble» sur la thématique du décrochage scolaire... et j'en passe.

De quoi être impressionnée... Engagés, organisés, ayant le sens du dialogue et de la convivialité, sachant user de conviction, répondant aux exigences d'un calendrier très chargé et d'une planification sans appel, la Direction du Repuis et ses collaborateurs mènent avec brio et toujours dans

la bonne humeur leurs nombreuses activités.

Nul doute que Le Repuis a un bel avenir devant lui, aussi riche humainement que dans ses projets, et propice à ce que les apprentis acquièrent savoirfaire et savoir-être les menant avec succès vers l'autonomie professionnelle.

Bravo et mille mercis à toutes et à tous... avec un merci tout particulier à mon prédécesseur, Jean-Marc Buchillier, pour son engagement au Repuis pendant près de 14 ans. Il restera assurément une belle source d'inspiration pour la poursuite des activités du Conseil de Fondation et du développement du Repuis.

A. Gillard

Anne Gillardin Présidente du Conseil de Fondation

#### 2018, synonyme de changements et de renouvellement

Construire un nouveau bâtiment pour offrir à nos apprentis un environnement de formation optimal pour y bâtir leur avenir, quelle chance! Des premières esquisses aux premiers plans, de la première pierre aux premiers murs, à chaque étape on visualise un peu mieux ces espaces de formation et on s'émerveille. On s'imagine déjà les apprentis de la carrosserie au sein d'installations techniques de dernière génération, ceux des arts graphiques, de la peinture en bâtiment et de la maçonnerie dans des locaux lumineux et fonctionnels. On se projette dans les synergies entre les départements de l'orientation-placement, des mesures de réinsertion et des admissions rassemblés sur un même site et partageant des salles de classe et des ateliers bien équipés. On réalise alors combien ce nouveau campus accroîtra nos habiletés de formation. Cette construction de 15 millions n'aurait pu se faire sans le magnifique soutien de la Loterie

Romande et de la Fondation Ernst Göhner à qui je réitère mes plus vifs remerciements pour leur générosité.

Face à la complexité de certaines problématiques de nos apprentis, la consolidation des compétences de nos formateurs est devenue essentielle et est l'une des composantes stratégiques de notre centre. Suite à notre incitation à la formation continue, encouragée par une nouvelle politique salariale en 2017, un nouveau modèle d'appréciation et de développement des compétences des collaborateurs et des équipes a été conçu et testé en 2018 pour compléter notre dispositif global. Ce nouvel outil performant nous permettra de franchir rapidement une étape significative vers une organisation apprenante et agile.

Une des pierres angulaires de la formation professionnelle de notre centre est le réseau d'entreprises partenaires qui offre chaque année plus de 150 places d'apprentissage et 700 places de stage à nos apprentis. Ce réseau compte des centaines de professionnels qui s'investissent quotidiennement. Parmi eux, Mme Silvia Hanhart, cheffe du Service hôtelier du CHUV, nous fait le plaisir d'évoquer dans ce rapport d'activités le partenariat qui nous lie depuis 2010 Vous découvrirez également au fil des pages la réalité de notre restaurant d'application Le Petit Gourmand au travers des yeux de nos apprenties et apprentis et l'importance du travail de notre équipe santé

2018 restera aussi une année particulière pour notre Conseil de Fondation avec le renouvellement de la présidence et de la vice-présidence. Après de nombreuses années consacrées à notre centre de formation professionnelle spécialisée, M. Jean-Marc Buchillier et M. Alain Bugnon, président et vice-président, ont mis un terme à leur mandat.

Les membres de la Direction leur témoignent toute leur reconnaissance pour l'excellente collaboration et pour leurs précieux apports au niveau stratégique et organisationnel. La présidence a été reprise par M<sup>me</sup> Anne Gillardin et la vice-présidence par M<sup>me</sup> Danièle Dupuis, qui, déjà très impliquées dans le projet Repuis 2020, nous font l'honneur de s'investir pour diriger notre Fondation.

Je ne saurais conclure sans remercier chaleureusement les employeurs, les mandants, les partenaires, les membres de notre Conseil de Fondation et toutes les collaboratrices et tous les collaborateurs qui contribuent largement au succès de notre magnifique mission.

Bien à vous.

Philippe Ambühl Directeur du CFPS Le Repuis





#### **ORGANES DE LA FONDATION 2018**

#### **Conseil de Fondation** (CF) et Bureau du Conseil de Fondation (BCF)

		CF	BCF
Président	M. Jean-Marc Buchillier, Giez (⇔ novembre 2018)	•	<b>~</b>
Présidente	M <sup>me</sup> Anne Gillardin, Yverdon-les-Bains (décembre 2018)	•	<b>~</b>
Vice-président	M. Alain Bugnon, Grandson (⇔ novembre 2018)	•	<b>~</b>
'ice-présidente	M <sup>me</sup> Danièle Dupuis, Onnens (décembre 2018)	•	<b>~</b>
Trésorier	M. Bernard Mettraux, Vallorbe	•	<b>~</b>
Présidente Vice-président Vice-prés	M. Michel Tatti, Grandevent	~	<b>~</b>
Membres	M <sup>mes</sup> Françoise Christ, Renens	~	
	Danièle Dupuis, Onnens (⇔ novembre 2018)	~	<b>~</b>
	Anne Gillardin, Yverdon-les-Bains (⇔ novembre 2018	) 🗸	<b>~</b>
	MM. Blaise Fattebert, Sainte-Croix	~	
	Olivier Mark, Clarens	~	
	Simon Méan, Chardonne	~	
	François Payot, Grandson	~	
	Normann Piller, Champagne	~	
	Isidore Raposo, Grandson	•	
	Étienne Roy, Croy	~	
	Patrick Simonin, Rances (mars 2018)	~	
	Cédric Stucker, Yverdon-les-Bains (mars 2018)	•	

#### **Direction du centre**

Directeur M. Philippe Ambühl

Directeurs adjoints M. Michel Bräuchi - Administration, finances et logistique

M. Blaise Longchamp - Formation professionnelle et production

M. Luc Lambert - Ressources socio-pédagogiques

### SIÈGE SOCIAL ET ADMINISTRATIF



#### **CFPS Le Repuis**

Adresse Chemin de Coudrex 1

Case postale 96

1422 Grandson

Tél. 024 445 44 61

Fax 024 445 51 01

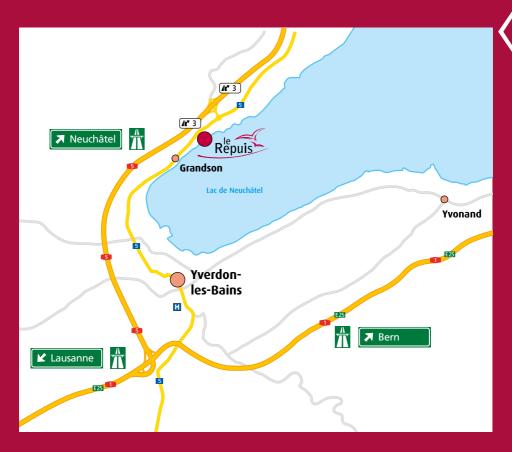
E-mail lerepuis@lerepuis.ch Internet www.lerepuis.ch

Chèques postaux

10-6017-3 pour vos dons

Banques UBS Yverdon-les Bains, N° 357 845.01 Y

BCV Yverdon-les-Bains, N° 0297.02.01





### FORMATION PARTENARIAT ENTREPRISE: LE PARTENARIAT AVEC LE CHUV SE DÉVELOPPE



#### Mme Silvia Hanhart

Cheffe du Service hôtelier & Adjointe opérationnelle à la Direction, dans le Département de logistique hospitalière du CHUV à Lausanne, répond à nos questions.

14

#### Madame Hanhart, présentez-nous le Département de logistique hospitalière et plus particulièrement le Service hôtelier.

La Logistique hospitalière, qui compte 1000 collaboratrices et collaborateurs, a pour mission de s'assurer que les unités de soins, d'enseignement et de recherche puissent pleinement se concentrer sur leurs cœurs de métier, en leur offrant et en développant des prestations d'exploitation logistique efficientes.

Dans le Service hôtelier, il y a deux grands domaines: la propreté et la gastronomie. Pour le premier, il s'agit de maintenir la propreté et l'hygiène de l'environnement des patients, des locaux et des espaces publics, d'assurer l'approvisionnement du linge, des vêtements professionnels et la gestion des vestiaires. Pour la gastronomie, nous assurons une alimentation aux patients selon la prescription médicale et notre concept alimentaire. Nous proposons également à notre personnel et aux visiteurs une restauration de qualité. Une part de notre travail comprend l'organisation de congrès et de manifestations.

## Quels sont vos principaux défis en matière de formation et de recrutement du personnel?

Nous avons un objectif de la part du Département de la santé et de l'action sociale (DSAS)

qui est de promouvoir les apprentissages. Toutefois, il est de plus en plus difficile de recruter les apprentis, car ceux-ci postulent tardivement. Néanmoins, nous arrivons à occuper l'ensemble de nos places d'apprentissage. À la fin de leur formation, nous les encourageons à acquérir des nouvelles expériences dans une autre entreprise. Ils reviennent parfois après quelques années.

Nous avons une politique d'entreprise qui favorise les postulations internes. Certains profils comme les cadres sont difficiles à trouver. Dans le secteur hôtelier en particulier, les profils avec une expérience hospitalière sont rares. Une importante promotion est faite à l'interne pour les collaborateurs qui souhaitent progresser dans leur carrière, en leur proposant un plan de développement. Nous travaillons également avec les Écoles hôtelières et les Hautes Écoles pour des Bachelors et des Masters en Facility Management. Notre propre réseau reste un outil de recrutement intéressant.

#### De quelle manière les partenariats entre le CHUV et le CFPS Le Repuis peuvent-ils répondre à ces besoins?

Du point de vue de la formation, cela permet d'ouvrir les apprentissages à des jeunes en difficulté. Nous n'avons pas, à l'interne, les ressources et les compétences pour offrir un tel accompagnement. Pour notre service,

(suite en page 18)









(suite de la page 14)

nous avons un quota fixe par filière. Les apprentis du Repuis viennent en surnuméraire. Cette expérience permet à ces jeunes de postuler avec de bons espoirs d'avoir une place de travail. Clairement, avoir fait une formation au CHUV ouvre des portes pour les emplois internes, comme à l'externe.

### Quels avantages et quelles difficultés voyez-vous dans ce type de partenariat?

Pour ma part, je ne vois que des avantages! Cela donne accès à des métiers, chez nous, à des jeunes qui ne seraient peut-être pas retenus s'ils postulaient directement. Toute-fois, il faut du temps pour apprécier et évaluer la valeur ajoutée que peut amener ce partenariat. À la création d'un partenariat, il est indispensable de soigner la mise en place et l'intégration du maître ou de la maîtresse socioprofessionnel-le et des premiers apprentis, ainsi que, par la suite, des apprentis qui commencent leur formation.

### Comment percevez-vous l'appui de notre maîtresse socioprofessionnelle?

Cet appui est indispensable. Notre personnel est performant dans les compétences métier, mais ne peut pas amener cet encadrement spécialisé qui est offert par Le Repuis. La maîtresse socioprofessionnelle connaît très bien ses apprentis et nos services, ce qui permet une étroite colla-

boration. Elle a tissé son propre réseau à l'interne. C'est comme si elle faisait partie du personnel.

# Comment vos collaboratrices et vos collaborateurs voient-ils cette collaboration dans la formation des apprenties et des apprentis?

Pour nos collaboratrices et nos collaborateurs, c'est un enrichissement même si ce n'est pas toujours facile. Il y a des ajustements à faire, car c'est au début que l'on voit les obstacles. Dans les secteurs où travaillent les apprenties et les apprentis du Repuis, les collaborateurs apprécient le soutien qui est apporté dans leur travail.

### Quelle est la recette pour qu'un partenariat soit réussi?

Il est important d'avoir de la patience et de l'ouverture d'esprit. L'impulsion doit venir de la hiérarchie dans son ensemble. Le partenariat doit entrer dans les gènes de l'entreprise afin que tout le monde adhère au projet. On doit trouver de la confiance chez le partenaire qui collabore avec nous, mais aussi de la franchise et de la transparence. Ce que nous avons pleinement aujourd'hui. Toutefois, les équipes doivent être soutenues. Le temps permet de faire les preuves que ce partenariat offre une belle valeur ajoutée tant sur le plan humain que professionnel.

### LE PETIT GOURMAND

19

Inauguré en février 2013, Le Petit Gourmand, premier restaurant d'application du Repuis, n'a depuis son ouverture cessé de combler ses clients et de contribuer à la formation des apprentis du secteur Cuisine et Restauration. Un roulement s'opère toutes les trois semaines entre les apprentis cuisiniers pour participer à l'élaboration des menus du Petit Gourmand et confectionner le menu du jour servi au réfectoire. L'équipe de la restauration se divise en deux groupes: un pour le restaurant qui s'occupe de la mise en place et du service au Petit Gourmand; le deuxième qui se charge de la préparation des pauses et du service au réfectoire.

Le Petit Gourmand est une transition entre la formation et le monde du travail qui permet aux apprentis d'aborder les exigences du milieu économique tout en continuant à recevoir conseils et soutien des moniteurs.

Ouvert du mardi au vendredi, Le Petit Gourmand accueille des clients externes et des collaborateurs du Repuis.

#### Deux menus sont proposés:

- Le menu du jour avec des produits identiques à ceux servis à la cafétéria.
   Un dressage particulier des assiettes met en valeur la créativité et le sens de la composition des apprentis.
- La suggestion, servie durant trois semaines. Elle est tirée du répertoire des menus d'examen des Employés de Cuisine (AFP). L'occasion pour eux de s'entraîner aux procédures de qualification. Un excellent moyen d'aborder cette étape de la formation avec le soutien de leurs moniteurs

Le dressage des mets se fait sur assiette, une grande liberté est laissée aux apprentis. Une seule consigne: mettre en valeur leur travail en apportant goût, volume, couleurs et harmonie.



Pouvoir se former en salle, au Petit Gourmand, puis au réfectoire permet aux apprentis de la restauration de voir la différence de présentation des assiettes et toute la finesse d'une mise en place avec nappage et serviettes. Pas de plus belle récompense que des clients heureux après avoir dégusté un menu simple, préparé et servi avec goût et professionnalisme.

Deux valeurs précieuses que nos moniteurs dispensent au quotidien en cuisine et en restauration, car passion et enthousiasme sont à la base de tout progrès!

Le Petit Gourmand, ceux qui en parlent le mieux, ce sont nos clients et nos apprentis.

**Les premiers** en consignant des petits messages d'encouragement sur le Livre d'or. (*Voir photos*)



#### Les seconds par leurs témoignages

Ce qui m'a poussée à choisir ce métier? «J'ai d'abord fait un stage en intendance et ensuite en restauration.

Là, ça a été le déclic car j'ai fait beaucoup de stages avant qui soit ne me plaisaient pas, soit n'avaient pas d'avenir. Suite à la semaine de stage en intendance et restauration, j'ai dû faire un stage de confirmation d'une durée d'un mois où j'ai vraiment réfléchi si le métier d'employée en



restauration me convenait. Et finalement oui, je ne regrette pas mon choix. Au Petit Gourmand, mon travail consiste à dresser les nappes, faire des pliages de serviettes, effectuer la mise en place des tables, accueillir les clients, leur servir le menu et les boissons de leur choix. Je trouve ce métier très complet dans le sens où on découvre souvent de nouvelles choses. »

Que m'apporte ce travail?

«Chaque jour, je gagne en autonomie et en responsabilité vis-à-vis des clients.»

Les clients?

«Nous avons un type de clientèle assez varié; les personnes qui viennent manger au Petit Gourmand savent que nous sommes un restaurant d'application, elles sont donc moins exigeantes et plus souples par rapport à notre travail.»

Naomi ROSSIER, apprentie en restauration PFI

«En travaillant au Petit Gourmand, j'ai pu acquérir de la confiance en moi, car j'ai toujours voulu en faire plus que ce qui m'était demandé et ceci en faisant le moins d'erreurs possible. En plus, en allant vers les clients pour les accueillir, les servir, en répondant à leurs questions, en leur donnant des conseils sur quel vin choisir pour quel mets, en répondant à tous leurs



besoins, en étant souriante dans toutes les situations et en montrant mon intérêt pour le métier, tout cela m'a permis non seulement de démontrer toute ma motivation pour cette profession, mais aussi de renforcer ma confiance en moi. Avec l'aide de mon ancienne formatrice, Mme Pichand, et de son enseignement sur les techniques, les règles de mise en place, de service et les connaissances du métier, j'ai acquis les différents types de nappages, de mises en place de table selon la commande du client ou la réservation. l'ai aussi pu apprendre les règles de nettoyage et enrichi mes connaissances sur les mets, les allergies, les différents vins et leur cépage, leur goût, leurs caractéristiques, leur nom, les accords mets-vins et leur température de conservation. l'aurais encore beaucoup de choses à ajouter par rapport à tout ce que j'ai appris au Petit Gourmand et notamment sur comment réagir face à certains clients et à leurs remarques sans me dévaloriser par la suite, mais en pouvant avancer avec dans ma formation. Quand i'avais du mal à gérer mon stress ou quand je me dévalorisais ou encore lorsque je prenais trop à cœur certaines situations, ma formatrice a toujours su me rassurer et me donner les moyens d'avancer. Et c'est pour cela que maintenant je peux continuer à prendre confiance en moi ; je suis aussi toujours très motivée et j'ai beaucoup de plaisir à apprendre. Grâce à mon passage au Petit Gourmand, j'ai pu rejoindre une entreprise externe et je suis à présent au CHUV.»

Virginie BÉGUELIN, ancienne apprentie en restauration PFI

«Mon Petit Gourmand, c'est le restaurant d'application qui appartient au Repuis. C'est un espace où je peux m'exprimer, c'est là où j'ai du plaisir car ça me demande beaucoup de patience. Chaque assiette que je dresse est un moment inoubliable car je transmets mon amour et ma passion pour la cuisine. Mon Petit Gourmand, c'est aussi un espace où on apprend beaucoup de choses intéressantes. Au fur et à mesure du temps, j'ai eu de plus en plus de responsabilités et j'ai gagné en autonomie. Tous les midis où je suis au restaurant, je suis heureux car j'aime ce que je fais pour les clients. Au-delà de ça, j'ai du

plaisir à travailler avec les MSP; grâce à eux je prends de l'expérience, je mets en pratique ce qu'ils m'apprennent. Mon Petit Gourmand me permet d'oublier mes problèmes, il me donne envie d'aller de l'avant, il m'aide à trouver la motivation, à persévérer et à vouloir avancer dans ma vie professionnelle. Ce que j'aime le plus, c'est de travailler avec Mon Petit Gourmand, c'est un moment que j'aime beaucoup.»

Antoine DUMBAKLY, actuellement en formation en cuisine, mesure MR



«Le Petit Gourmand est un bon moyen pour se familiariser au stress de la restauration. Il m'a permis de m'entraîner et de perfectionner mes plats d'examen, de libérer ma créativité débordante avec des MSP qui nous coachent.»

Quentin CUENOUD, ancien apprenti AFP en cuisine





«Au début, c'était compliqué pour moi avec le stress mais, après, ça allait, j'ai pris l'habitude. C'était sympa de travailler aussi pour le restaurant: ça change un peu mais en tout cas j'aimais bien travailler dans la cuisine et aussi pour le restaurant. »

Clelia SCANDURRA, ancienne apprentie en cuisine FPI

«Quand j'ai commencé ma formation au Repuis et au Petit Gourmand, je ne pensais pas que j'allais rester. Ma formatrice m'a appris à être autonome, à travailler en équipe, à affronter ma peur et à être plus ouverte envers les gens et avoir (croire à) un avenir. J'aime le restaurant parce que c'est un joli restaurant, j'aime faire le service quand il y a des clients, ils savent que l'on a des difficultés, ils sont chaleureux. Bon bref, je suis contente d'être en formation au



Petit Gourmand. Grâce à ça, aujourd'hui, j'ai un avenir. Merci de m'avoir aidée dans ma vie professionnelle, je suis reconnaissante.»

Hawo Hamed, apprentie AFP en restauration 2e année

### UNE ÉQUIPE SANTÉ AU SERVICE DES BÉNÉFICIAIRES

Le département Santé est composé de six psychologues, deux art-thérapeutes et deux répondantes Santé.

Si l'on imagine aisément une partie du rôle des répondantes Santé auprès d'apprentis présentant des limitations fonctionnelles, l'action des psychologues et des art-thérapeutes peut paraître à première vue plus éloignée de la formation en elle-même.

précisée, son besoin évalué et une proposition d'accompagnement éventuellement formulée. À cette étape, si des ajustements entre la demande initiale et les propositions sont nécessaires, il est fréquent que le réseau des professionnels ou l'un de ses représentant, soit invité lors de la reformulation des objectifs.

#### Rappelons-en les principaux principes:

Les psychologues et les art-thérapeutes interviennent en général à la demande du réseau (éducateur, enseignant, MSP) qui a identifié des freins au projet de formation liés à des problématiques affectives ou cognitives.

Ils sont plus rarement mobilisés à la demande directe de l'apprenti qui, vivant une période compliquée, demande un soutien ponctuel. Ce soutien débouchera ou non sur un suivi.

Les demandeurs formulent leurs inquiétudes, une gêne, un souhait de changement en lien avec le projet de formation.
Selon le besoin et les modalités de la demande, l'apprenti sera reçu, la demande

L'intervention des psychologues et les artthérapeutes peut ensuite recouvrir plusieurs formes :

- des entretiens individuels qui visent l'évaluation de la situation et de l'état psychologique, le soutien, la mise en perspective des situations rencontrées, l'apprentissage de techniques permettant d'atteindre ses objectifs
- des ateliers (art-thérapie, confiance en soi, gestion du stress, gestion du changement...), coanimés pour la plupart, afin d'enrichir les regards (psychologues – art-thérapeutes, psychologues – répondantes Santé, psychologues – enseignants)



L'atelier confiance en soi, une nouvelle formule depuis la rentrée 2018, coanimée par les psychologues et les art-thérapeutes, un nouveau lieu: l'atelier d'art-thérapie

24



### L'intervention famille, en 2018: 17 demandes, 8 interventions

- l'intervention famille (un travail avec la famille pour échanger sur leurs relations et leurs ressources afin de favoriser le plein investissement de l'apprenti dans sa formation)
- les interventions secteur, dans les ateliers pour favoriser le transfert des techniques apprises en entretien dans le milieu professionnel et/ou en soutien aux formateurs
- l'orientation vers un accompagnement spécifique externe, l'équithérapie, pour certains apprentis qui ont besoin de passer par un média différent

- afin de travailler sur la gestion de leurs émotions, le lâcher-prise, la confiance en soi, la conscience de leur corps
- l'orientation vers des prestataires d'accompagnement ou de soins psychiques externes
- la gestion de certaines urgences et crises

Les objectifs, leur atteinte, la pertinence du maintien de l'accompagnement sont régulièrement requestionnés, dans l'idée d'accompagner au maximum les apprentis vers une gestion autonome de leurs besoins et de leur santé psychique.

Pour moi, le suivi psy au Repuis m'a aidé à me sentir plus libéré et à me rendre compte de qui j'étais, en parlant de mes soucis personnels et professionnels. Le suivi me permet d'avoir un avis extérieur qui m'aide beaucoup. J'ai pu rapidement faire confiance, ce qui m'a permis de m'ouvrir davantage. Je n'aurais jamais pensé ça de moi! J'ai pu prendre conscience de comment je fonctionnais en entreprise, en particulier dans les interactions professionnelles: avec mes collègues, avec mon patron. Au final, les rendez-vous psy m'ont aidé à comprendre et à mieux gérer des situations professionnelles qui parfois étaient difficiles.

Témoignage de J.C.

### À la question:

# «Un suivi psychologique au Repuis, c'est quoi, ça sert à quoi?»

« Pouvoir faire un travail sur soi-même. Avoir des outils. Être dans la réflexion. Avoir un avis externe »

« Une personne qui est là, à notre écoute, pour nous aider avec les soucis qu'on a, autant privés que professionnels, qu'on ne pourrait pas aborder avec d'autres personnes, comme le patron, la famille ou les amis. »

«Le suivi psychologique permet de se confier à une personne extérieure de notre entourage. Recevoir des conseils variés selon les situations différentes. Et, grâce à ça, cela nous permet de pouvoir évacuer et faire baisser les tensions qu'on a. Tout ce qui est dit reste confidentiel. »

« Au départ, on est au point A, on a une jambe cassée et on doit monter au point B. Le suivi psy est la personne qui nous accompagne pour monter au point B. »

«Ça m'aide à comprendre, ça m'aide dans ma vie professionnelle et privée. Ça me permet de me sentir apaisé et libéré. »

«Le suivi psy dépend de la personne et de ses besoins. C'est au cas par cas. Aider à ne pas trop déprimer, à continuer à avancer dans les démarches pour trouver un apprentissage. À se questionner sur soi-même, à se remettre en question lors des expériences professionnelles. Ça permet de voir les choses d'un autre point de vue que le nôtre et ça aide à relativiser. »

« Avoir un espace de parole et apprendre des trucs et astuces pour mieux fonctionner. »





#### Charges Variation des stocks de produits finis et semi-finis Variation des stocks 25'881 Charges de matériel Outillage et matériel pour ateliers 903'494 Charges de personnel Salaires 15'864'720 Charges d'assurances sociales 3'242'324 Autres charges de personnel 316'718 Honoraires pour prestations de tiers 49'296

Autres charges d'exploitation	
Matériel médical d'exploitation (pharmacie)	1'354
Produits alimentaires et boissons	833'955
Ménage	68'955
Entretien et réparation des immobilisations corporelles immeubles et meubles	1'552'225
Loyers, leasing/location et investissements non activés	1'328'148
Énergie et eau	291'243
École, formation et loisirs	279'259
Bureau et administration	996'506
Autres charges d'exploitation (assurance, transport)	437'332
Amortissements	

Intérêts et frais (hypothèque, bancaires)	116'756
Charges exceptionnelles	
Charges exceptionnelles	108'152
Résultat	1'537

625'714

**Total** 

Compte de profits et pertes de l'exercice 2018			
Charges		Produits	
Variation des stocks de produits finis et semi-finis		Produits nets des livraisons et des prestations	
Variation des stocks	25'881	Revenus découlant d'autres	
Charges de matériel		prestations (pension-formation)	25'304'554
Outillage et matériel pour ateliers	903'494	Revenus provenant de prestations	
Charges de personnel		de services, commerce et production	1'508'966
Salaires	15'864'720	Revenus des loyers	14'700
Charges d'assurances sociales	3'242'324	Revenus provenant de prestations	
Autres charges de personnel	316'718	au personnel et à des tiers	58'205
Honoraires pour prestations de tiers	49'296	Contributions à l'exploitation et dons	23'538
Autres charges d'exploitation			
Matériel médical d'exploitation		Produits hors exploitation	
(pharmacie)	1'354	Autres produits hors organisation	8'000
Produits alimentaires et boissons	833'955		
Ménage	68'955	Produits exceptionnels	
Entretien et réparation des immobilisations corporelles immeubles et meubles	1'552'225	Produits exceptionnels	125'606
Loyers, leasing/location et investissements non activés	1'328'148		
Énergie et eau	291'243		
École, formation et loisirs	279'259		

27'043'569

Charges d'investissements (amortissements)

Charges financières

#### Bilan au 31 décembre 2018

Actif		Passif	
Actif circulant		Capitaux étrangers à court terme	
Trésorerie	2'039'514	Dettes résultant de biens et	
Créances résultant de la vente de		prestations de services	576'262
biens et prestations de services	5'035'909	Dettes à court terme portant intérêt	897'162
Autres créances à court terme	7'725	Autres dettes à court terme	290'021
Stocks et prestations de services	0041660	Comptes de régularisation passifs	242'359
non facturées	304'660		
Comptes de régularisation actifs	1'091'896	Capitaux étrangers à long terme	
		Dettes à long terme portant intérêt	6'792'204
Actif immobilisé		Provisions et postes analogues	
Immobilisations financières	165'194	prévus par la loi	2'900'579
Immobilisations corporelles	7'960'513		
		Réserves et capital des fonds affectés	
		Réserves affectées	3'876'750
		Fonds affectés	466'518
		Fonds propres	
		Capital de fondation	150'000
		Réserves libres issues du bénéfice	317'188
		Résultat reporté	96'368
Total Actif	16'605'411	Total Passif	16'605'411

### RAPPORT DE L'ORGANE DE RÉVISION

sur le contrôle ordinaire des comptes annuels de la Fondation Le Repuis à Grandson

Lausanne, le 4 avril 2019

En notre qualité d'organe de révision, nous avons effectué l'audit des comptes annuels ci-joints de la Fondation LE REPUIS, comprenant le bilan, le compte d'exploitation et l'annexe pour l'exercice arrêté au 31 décembre 2018.

#### Responsabilité du Conseil de Fondation

La responsabilité de l'établissement des comptes annuels, conformément aux dispositions légales et à l'acte de fondation, incombe au Conseil de Fondation. Cette responsabilité comprend la conception, la mise en place et le maintien d'un système de contrôle interne relatif à l'établissement des comptes annuels afin que ceux-ci ne contiennent pas d'anomalies significatives, que celles-ci résultent de fraudes ou d'erreurs. En outre, le Conseil de Fondation est responsable du choix et de l'application de méthodes comptables appropriées, ainsi que des estimations comptables adéquates.

#### Responsabilité de l'organe de révision

Notre responsabilité consiste, sur la base de notre audit, à exprimer une opinion sur les comptes annuels. Nous avons effectué notre audit conformément à la loi suisse et aux Normes d'audit suisses. Ces normes requièrent de planifier et réaliser l'audit pour obtenir une assurance raisonnable que les comptes annuels ne contiennent pas d'anomalies significatives. Un audit inclut la mise en œuvre de procédures d'audit en vue de recueillir des éléments probants concernant les valeurs et les informations fournies dans les comptes annuels. Le choix des procédures d'audit relève du jugement de l'auditeur, de même que l'évaluation des risques que les comptes annuels puissent contenir des anomalies significatives, que celles-ci résultent de fraudes ou d'erreurs. Lors de l'évaluation de ces risques, l'auditeur prend en compte le système de contrôle interne relatif à

l'établissement des comptes annuels, pour définir les procédures d'audit adaptées aux circonstances, et non pas dans le but d'exprimer une opinion sur l'efficacité de celui-ci. Un audit comprend, en outre, une évaluation de l'adéquation des méthodes comptables appliquées, du caractère plausible des estimations comptables effectuées ainsi qu'une appréciation de la présentation des comptes annuels dans leur ensemble. Nous estimons que les éléments probants recueillis constituent une base suffisante et adéquate pour fonder notre opinion d'audit.

#### Opinion d'audit

Selon notre appréciation, les comptes annuels pour l'exercice arrêté au 31 décembre 2018 sont conformes à la loi suisse et aux statuts ainsi qu'aux exigences de l'Al figurant aux chiffres 3.3 à 3.5 des conditions générales du contrat «Remboursement des mesures d'ordre professionnel de l'Al par les offices Al».

### Rapport sur d'autres dispositions légales

Nous attestons que nous remplissons les exigences légales d'agrément conformément à la Loi sur la surveillance de la révision (LSR) et d'indépendance (art. 728 CO et art. 11 LSR) et qu'il n'existe aucun fait incompatible avec notre indépendance.

Conformément à l'article 728a alinéa 1 chiffre 3 CO et à la Norme d'audit suisse 890, nous attestons qu'il existe un système de contrôle interne relatif à l'établissement des comptes annuels, défini selon les prescriptions du Conseil de Fondation.

En outre, nous recommandons d'approuver les comptes annuels qui vous sont soumis.

FIDUCONSULT AUDIT SA

Henri HALLER Expert-réviseur agréé (Réviseur responsable)

Iean-Gabriel EYNARD

### **COMMENTAIRES SUR LES COMPTES 2018**

Le CFPS Le Repuis vit actuellement une période de rénovation et de mise à iour et de ses infrastructures immobilières et de ses ateliers, porté par la volonté de rester un des acteurs majeurs de la formation professionnelle spécialisée pour les décennies à venir

Naturellement, cela se reflète dans les comptes et dans les outils de pilotage adaptés permettant de faire les bons choix pour répondre aux attentes de nos financeurs, mais également pour faire face à des sollicitations croissantes; nous devons prendre en compte les besoins des jeunes et donner la bonne réponse à leur problématique.

Les effectifs durant l'année 2018 se situent à une moyenne de 362 bénéficiaires par rapport à 358 en 2017. Nos principaux mandants restent les offices Al avec plus de 95 % des revenus découlant des prestations de pension et formation. De ce fait, les produits 2018 sont constitués à plus de 92 % par les contributions à la formation et aux frais de pension.

Les charges ont été maîtrisées, ce qui a permis d'affecter une partie des ressources financières dans la rénovation et la construction d'infrastructures adaptées et modulables. Permettre à

nos secteurs professionnels et de service, de participer à ces travaux reste pour nous une priorité de formation. Ce fut le cas pour les différents chantiers tels que la rénovation du lieu de vie de Giez 5, de la «Maison Jura-Lac» ainsi que les premières interventions dans la construction du nouveau bâtiment «Repuis 2020».

Les investissements ont été également effectués en corrélation avec les objectifs stratégiques à long terme, sans renoncer toutefois à la maintenance fonctionnelle des outils de formation et d'organisation.

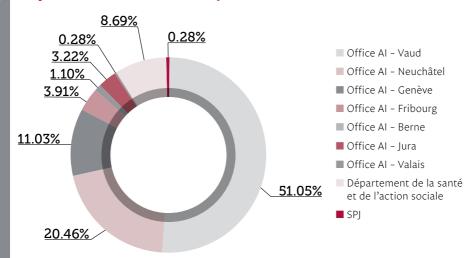
Ainsi la Fondation poursuit son but d'apporter une formation professionnelle à des jeunes ne pouvant l'acquérir dans un circuit traditionnel et se réjouit de voir la qualité de son offre renforcée par un nouveau bâtiment dédié courant 2019.

> Bernard Mettraux Trésorier de la Fondation

Michel Bräuchi Directeur adjoint Administration, finances et logistique



#### Moyenne annuelle des effectifs par mandants

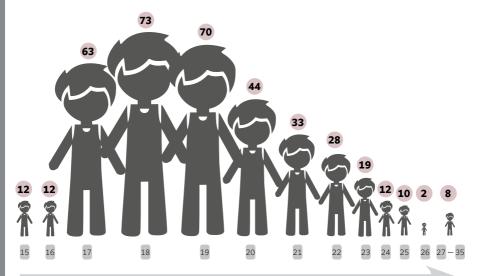


#### Moyenne annuelle des filles et des garçons





#### **Bénéficiaires**



386 bénéficiaires âgés de 15 à 35 ans

#### Nombre de mesures octroyées

Art. 15 LAI - Orientation	165	MR Jeune - Entraînement à l'endurance	3
Art. 16 LAI - Formation en atelier	224	MR - Entraînement à l'endurance	1
Art. 16 LAI - Formation en entreprise	170	MR Jeune - Entraînement progressif	23
Art. 16 LAI - FPE	57	MR - Entraînement progressif	7
Art. 17 LAI - Reclassement	1	RAI69 - Instruction	18
Job coaching	31	Soutien à la formation entreprise	33

