

Le COFOP, entre solidarité et multiculturalité

Suite à notre article sur l'ETML, paru dans notre seconde édition, nous vous présentons ci-après le Centre d'Orientation et de Formation Professionnelles, COFOP. Quelques-uns de leurs apprentis effectuent leur formation auprès de la première, particulièrement au niveau de la cuisine et de l'intendance. Les jeunes en formation venant d'horizons très divers, un soutien supplémentaire leur est offert, ce qui les encourage à donner le meilleur d'eux-mêmes.

Dès les années 80, le COFOP a vécu plusieurs restructurations de la Maison d'éducation de Vennes pour devenir centre cantonal de Vennes. Sa mission est d'accueillir des jeunes qui ont rencontré des difficultés privées et/ou professionnelles et leur offrir un encadrement spécifique dans leur formation, avec l'aide de maîtres socio-professionnels spécialisés.

Les deux principales missions du COFOP sont, d'une part, d'offrir une formation menant au CFC ou l'AFP dans 16 secteurs, comme le bâtiment, le bois, la mécanique, la nature, la restauration et les services et, d'autre part, la possibilité d'effectuer un préapprentissage pour celles et ceux qui n'ont rien trouvé ou qui ont besoin de compléter leur bagage scolaire. Il se fait connaître via les conseillers en orientation, le bouche à oreille et par des portes-ouvertes tous les deux ans. Chaque candidat est ensuite reçu pour un stage de 15 jours, qui est évalué et permet de savoir si le choix professionnel est adapté ou non. La formation comprend 4 jours de

pratique et un jour de cours professionnels. Les personnes en formation reçoivent un salaire d'apprenti équivalent à celui versé par l'Etat de Vaud.

Sur son site de Vennes, il accueille 185 personnes en formation professionnelle et 120 en préapprentissage. Il met les apprentis en situation réelle, en effectuant des travaux sur devis pour des entreprises et ceci aux prix du marché. Un salon de coiffure ouvert au public, des plantes mises en terre par des apprentis horticulteurs, des véhicules préparés pour une expertise sont quelques-unes des prestations qu'il fournit à la collectivité. Peut-être avez-vous remarqué ces armoires électriques décorées par des illustrations en rapport avec le quartier où elles se situent? Il s'agit de l'une des activités confiées aux pré-apprentis qui les réalisent sur place ou en atelier, sur demande de la Ville de Lausanne qui souhaitait les embellir.

Le projet « cuisine » entre l'ETML et le COFOP a débuté il y a 6 ans et les résultats sont très concluants. 10 cuisiniers et 8 gestionnaires en intendance oeuvrent sur le site de l'ETML et suivent un modèle pédagogique identique à celui du site du COFOP, avec en plus des apprentis plus avancés dans leur formation qui aident ceux qui commencent. Ce succès a amené le COFOP à renouveler l'expérience sur les sites des gymnases d'Yverdon-les-Bains, ainsi que celui d'Etoy.

Voici deux témoignages, l'un extrait du livre « sur un plateau » édité par l'Etat de Vaud, l'autre aimablement fourni par le COFOP, d'une personne actuellement en formation.

Angie Adelisa Rose a 18 ans et s'est



formée comme employée en intendance AFP. Dès l'âge de 9 ans, elle a vécu dans un foyer, entourée d'éducateurs. Elle indique qu'elle n'a pas choisi ce métier, mais elle a mis de côté ses préjugés et tout fait pour réussir son stage à l'Hôpital de l'enfance à Lausanne. Le métier ne lui plaisait pas. Le COFOP l'a encouragée à refaire un stage à l'ETML qui lui a plu et où elle a beaucoup appris. Même si le repassage n'est pas son fort, elle estime que le métier lui convient. Cela lui permet aussi de faire des projets d'avenir, comme d'avoir son propre appartement et accueillir un chat, comme quand elle était enfant.

Quant à Daouda Barry, 19 ans, originaire de Guinée Conakry, il est actuellement apprenti cuisinier en 1ère année. A part sa formation, son objectif est de retrouver la personne qui compte le plus dans sa vie. Il a quitté son village pour la capitale Conakry où il ne connaissait personne. Par ses rencontres et des petits boulots, comme porteur de bagage, vendeur de





© Christian Mühlheim

sacs d'eau aux voyageurs et la-
veur de voiture, il a pu se faire un
peu d'argent de poche. Ceci lui a
permis de transiter par le Mali,
l'Algérie et le Maroc pour abou-
tir dans l'enclave espagnole de
Ceuta le 17 février 2017. Après
un séjour dans un camp de réfugiés,
il a été transféré à Séville,
d'où il est passé clandestinement
en France. Arrivé par le train à
Genève, il s'est fait enregistrer
au centre d'accueil des réfugiés
de Vallorbe, puis a été transféré
au centre des mineurs non ac-
compagnés de Crissier. Là, il a
pu aller à l'école pour améliorer
son français. Il a choisi de se

former comme cuisinier, en souvenir
de ses souffrances lors de son exil où il
avait tant souffert de la faim. Il appré-
cie la très bonne ambiance sur son lieu
de formation, ce qui l'aidera dans son
apprentissage et dans son rêve d'ou-
vrir son restaurant un jour. Il aime la
musique et chanter, et attend toujours
de retrouver la personne qui compte le
plus dans sa vie.

Mes remerciements à MM. Louis
Staffoni, directeur du COFOP et Pa-
trice Paulus, doyen, pour leur temps,
les informations et la documentation
fournie.

Christian Mühlheim

Nous sommes le Conseil des Enfants de Prélaz et nous cherchons s'il y a des enfants qui voudraient se joindre à nous.

Ce serait pour qu'ils donnent des idées qui changeraient le quartier.

Nous nous voyons une fois par mois au centre socioculturel de Prélaz-Valency dès 15h40 pour un Conseil



de 16h30 à 17h30. En 2021, les vendredis 22 janvier, 12 février, 12 mars, 30 avril, 28 mai, 18 juin

Nous sommes en train de discuter pour repeindre les panneaux du Conseil et aussi de l'idée de proposer une place de jeux provisoire devant la COOP.

PS : Tout le monde entre 6 et 12 ans est le bienvenu.

Les enfants du Conseil

Pour infos : Centre socioculturel de Prélaz-Valency 021 544 61 61 - info@prelaz-valency.ch

www.lausanne.ch/cde