



Laurent Oliboni

Coordinateur programme d'insertion
Patente restaurateur

Laurent Oliboni, suisse de 47 ans débute sa carrière professionnelle en 1986 par une formation de sommelier à l'hôtel le Mirador au Mont-Pèlerin. Son CFC en poche en 1988 il poursuit sa carrière dans deux orientations d'activités, le sport et le secteur de la restauration. Il entrecoupe son emploi du temps entre les mandats de travail, les formations et des voyages en Europe puis autour du monde : Philippines, Indonésie, Japon, Singapour, Hong Kong, Polynésie, Costa-Rica, Guatemala, Mexique, Etats-Unis, Sri Lanka, Equateur et Colombie.

En 1997, il fait connaissance de Bernie qui l'engage pour la saison comme steward-animateur sur les Snowbus Express. Sportif chevronné, il passe son brevet de sauvetage en 1998 puis son brevet cantonal (degré 1) Jeunesse et Sport de natation en 2000. Celui d'instructeur Snowboard SSBS en 2001. Instructeur de Snowboard de 1998 à 2002, puis de 2006 à 2014 à Ecole Suisse de ski à Morgins, il profite de passer les cours avancés sur les Avalanches SSBS (OFFT) en 2009. Il pratique également la randonnée alpine, le ski, les sports d'endurance et la natation. Garde-bain, chef de secteur Piscines (Bellerive, Pully, Vevey-Corseaux plage) de 2000 à 2013.

Son activité dans le domaine de la restauration est tout aussi intense. Responsable de bar et gérant suppléant à l'Atelier Volant de Lausanne de 1997 à 1998, gérant du restaurant du Café des Artisans à Lausanne en 1999. Il devient de 2003 à 2005 manager de l'hôtel Mon Abri aux Diablerets, 30 chambres avec restaurant, bar et discothèque bien connu des snowboarders branchés de la région. Il y organise de nombreux événements et concerts.

C'est en cours d'emploi dans ce poste qu'il passe en 2011 son certificat cantonal d'aptitude, licence de cafetier-restaurateur. Parallèlement à ses responsabilités de manager à l'hôtel Mon Abri, il manage les bars pour Swissmate à Vevey. Dans cette fonction il dirige des événements « Nescafé-Champs (Leysin) », « Assemblées Générales Nestlé (Lausanne et St-Gall) », « Terrasse Nestlé (Montreux Jazz) ». De 2013 à 2015, il est gérant du Bar des Etoiles au Marché de Noël de Montreux puis Maître d'hôtel pour la société de Manuel Ernst « saveurs & couleurs » au Cully Jazz Festival en 2015 et 2016.

Riche de cet important parcours professionnel, Laurent Oliboni, homme de terrain responsable, aime diriger des équipes. Il a le goût du travail bien fait, sait gérer aussi bien des stocks, des mises en oeuvre d'événements ou établir des planifications logistiques. Il a un sens développé du respect des règles de sécurité. Dans son activité d'enseignement sportif pour enfants et adultes, il a également développé des qualités pédagogiques. Il est amoureux de la nature, qui l'appelle souvent, et aime travailler avec les personnes dans le respect de l'autre. Dans ce sens, il souhaite s'orienter dans des activités à caractère moins commercial mais plutôt social, et mettre ainsi en valeur ses qualités humaines.

C'est donc tout naturellement qu'il a été séduit par les objectifs du projet de « La Casa Luna » et a été enrôlé par Bernie dans cette merveilleuse aventure. Coordinateur du programme d'insertion, cette fonction lui permettra de mettre en valeur aussi bien ses compétences de cafetier-restaurateur, que celles de responsable d'équipes, d'animateur, d'accompagnateur ou d'enseignant, dans une voie humanitaire.