



LES BÉNÉFICES DE PROGRESSO POUR LA RESTAURATION DE SYSTÈME

La formation Progresso « Restauration de système » constitue un véritable gain pour le Marché Cafébar de l'aire d'autoroute de Bursins : des processus de travail améliorés, davantage d'assurance et une motivation accrue renforcent l'équipe.

Les restaurants des aires d'autoroute peuvent aussi connaître des moments d'activité intense. Lorsque de nombreux usagers de la route font une pause en même temps, chaque geste derrière le comptoir doit être parfaitement orchestré. Conscients de cette nécessité, Andreia Almeida et son équipe des deux Marché Cafébar de l'aire d'autoroute de Bursins misent sur la formation Progresso « Restauration de système. » Celle-ci permet au personnel d'approfondir ses compétences, de comprendre les processus, de développer ses qualifications et ses performances. « Des collaborateurs et collaboratrices dûment formés sont toujours un avantage pour une entreprise qui veut garantir à sa clientèle un service exemplaire », déclare avec conviction la responsable du restaurant. À l'issue de la formation Progresso, les collaborateurs et les collaboratrices disposent de bases théoriques et pratiques considérables et d'un horizon élargi. Cela constitue un gain de temps majeur pour l'entreprise qui ne pourrait pas obtenir des résultats de même ampleur par des formations internes.

ASSURANCE ET CONFIANCE EN SOI

Pour Claudia Diez, qui travaille depuis onze ans chez Marché Suisse, la formation a été très bénéfique. « Outre les nouveautés apprises, c'est aussi l'occasion de mettre à jour les connaissances existantes. » Elle a gagné en assurance et en confiance en elle. Grâce à Progresso, elle se sent prête pour son nouveau rôle de responsable d'équipe. Son collègue Manuel Rizzi a lui aussi suivi la formation: « Progresso m'a apporté une bonne dose de confiance en moi, notamment dans ma capacité à appliquer des techniques de cuisine plus avancées et à expérimenter de nouveaux ingrédients. »

La formation Progresso comprend trois modules de cours d'une durée totale de cinq semaines. Pendant cette période, les collaborateurs et les collaboratrices sont absents de l'entreprise, ce qui constitue un véritable défi pour la petite équipe de Bursins qui gère deux Cafébar sept jours par semaine. La forte cohésion a permis de relever ce défi organisationnel, déclare Andreia Almeida. « Chez Marché Suisse, nous nous soutenons mutuellement », ajoute-t-elle pour décrire la culture d'entreprise. Cela passe aussi par le fait d'encourager la formation et la formation continue des collaborateurs et collaboratrices. « Nous savons que cela en vaut la peine. »

RECONNAISSANCE RÉCIPROQUE

Pour Claudia Diez, avoir la possibilité de suivre des formations continues comme Progresso est une marque de reconnaissance qui renforce sa fidélité envers son employeur. « Je ne partirai d'ici que pour prendre ma retraite, c'est mon deuxième chez-moi », dit-elle d'un ton assuré.



**INFORMATIONS
FORMATION
RESTAURATION DE SYSTÈME**

Photo gauche :

Claudia Diez s'est préparée à son nouveau rôle de chef d'équipe avec Progresso

Photo de droite :

Vue du Marché Cafébar à Bursins

