

La restauration, c'est son domaine

Estelle Krähenbühl, apprentie en 3^e année à Migros Genève, termine son apprentissage au restaurant du MParc La Praille. Elle nous partage son expérience.

Texte: Laurie Martin Photo: Elmehdi Samir

Estelle Krähenbühl, qu'est-ce qui vous a donné envie de postuler pour un apprentissage à Migros Genève?

À la fin de ma scolarité obligatoire, j'étais à la recherche d'un apprentissage dans la vente. Lors de mes recherches, je suis souvent tombée sur des offres de Migros Genève. Ayant entendu par des connaissances que Migros était une très bonne entreprise formatrice, je suis allée voir plus attentivement les places disponibles. J'ai été agréablement surprise, car il y avait des offres dans des domaines très variés.

Vous avez choisi un apprentissage dans le milieu de la restauration. Qu'est-ce qui vous plaisait dans ce domaine?

Je ne connaissais pas vraiment le métier de spécialiste en restauration. Si ce n'est ce que j'avais pu lire sur le descriptif du poste. Je me suis lancée, car le milieu de la restauration me plaisait. Après avoir postulé, on m'a proposé un stage découverte de trois jours au sein du restaurant Migros du MParc afin d'en apprendre un peu plus et d'être sûre que ça me plaise. J'ai beaucoup apprécié cette opportunité. Ça m'a permis de voir que le métier comportait plusieurs éléments différents: de la vente, un important contact avec la clientèle et beaucoup de préparation de produits. Cela m'a plu et m'a confortée dans mon choix.

Comment se déroule une journée d'apprentissage au restaurant du MParc?

La journée débute à 6 h et se termine vers 15 h. Avant 8 h,

nous préparons les jus et le petit-déjeuner. J'assiste au briefing du matin avec l'équipe et je suis même parfois chargée de le présenter. Nous parlons du service ou du chiffre d'affaires à atteindre lors de la journée. De 8 h à 11 h, je prépare les pâtisseries et les gâteaux avec mes collègues et aide à la mise en place de ceux-ci. Après une pause pour manger, nous attaquons le service de midi, le gros moment de la journée. Je suis en caisse ou je recharge les divers buffets. Enfin, dès que le rush de midi est passé, j'aide à la préparation de la journée du lendemain en remplissant les frigos avec des boissons, en mettant en place des produits et, au besoin, en nettoyant un peu le restaurant. Chaque journée est différente et les tâches varient beaucoup.

Qu'est-ce que vous appréciez le plus dans cet apprentissage?

Le fait d'avoir, de suite, des responsabilités. Nous apprenons à donner des instructions aux

«J'apprécie les liens que j'ai pu tisser avec les clientes et clients et le fait d'avoir, de suite, des responsabilités»



Estelle Krähenbühl est apprentie au restaurant du MParc La Praille.

collaborateurs – ce qui aide pour apprendre à gérer une équipe – et à avoir un esprit collaboratif. Il y a aussi beaucoup de polyvalence dans les tâches, ce qui permet de découvrir beaucoup d'aspects du métier.

Vous êtes en dernière année d'apprentissage. Quels souvenirs marquants gardez-vous de ces dernières années?

Les liens que j'ai pu tisser avec les clientes et clients. Certains, très fidèles, viennent tous les jours, donc on s'attache

et on commence vraiment à se connaître. J'ai même des clients, rencontrés lorsque j'étais dans d'autres restaurants Migros, que je recroise au MParc et qui reviennent me dire bonjour et échanger brièvement avec moi. **MM**



Pour plus d'informations sur l'apprentissage à Migros Genève et pour postuler, scannez ce code QR.