

ENTRETIEN AVEC THIBAUT FOURNIER (FÉVRIER 2018)

SUPERVISEUR EN RESTAURATION CONCÉDÉE – MAROC

TON PARCOURS

- Diplômé du programme Bachelor à l'Ecole Hotelière de Lausanne
- Stage en événementiel avec Sodexo Prestige à Londres
- **J'ai rejoint la Newrest Academy en janvier 2015 au Maroc (1^{ère} promotion)**

TON POSTE ET TES MISSIONS

J'ai été embauché en tant que Superviseur en Restauration Concédée au Maroc sous l'aile de Marc GIRAUD (Directeur Général Délégué Maroc).

Basé à Casablanca j'ai été amené à découvrir toutes les régions et les sites sur place (mines, prisons, banques, usines d'assemblage, hôpitaux, écoles, universités...).

Après un an, j'ai obtenu un CDI avec le même statut mais des responsabilités différentes. L'évolution majeure est le fait que j'ai des objectifs chiffrés mensuels et des responsabilités clairement définies (gestion du contrat Total). Je vais également être amené à gérer des équipes tout au long de l'année ainsi que des chefs de secteur.

À l'avenir je devrais être amené à gagner en responsabilités et à découvrir avec le Directeur des Exploitations la stratégie des Appels d'Offres, l'anticipation des besoins et demandes du marché et les solutions à mettre en place.

Actuellement en charge de l'implantation d'une franchise sur les stations autoroutières Total, mes missions sont :

- L'étude du contrat
- L'étude de faisabilité financière
- La gestion de la relation entre le franchisé, le franchiseur et Newrest
- L'optimisation de la logistique et des coûts (achats, transports...)
- Le recrutement des équipes et la formation

POURQUOI AVOIR CANDIDATÉ AU GRADUATE PROGRAM ? POURQUOI AVOIR REJOINT NEWREST ?

Après avoir travaillé dans la restauration hôtelière, commerciale et événementielle je voulais découvrir la restauration collective, retail et inflight. Newrest propose l'ensemble de ces 3 activités à travers plus de 49 pays. J'y voyais donc une opportunité de découvrir ces métiers dans différents pays d'autant plus que Newrest pousse à une mobilité internationale. Le gain en expérience professionnelle et culturelle, est donc potentiellement énorme.

Pourquoi le vivier jeune talent ? Car il nous permet d'apprendre ces métiers sous la tutelle d'un tuteur, de découvrir l'ensemble des départements et de participer à leurs activités. Donc on y gagne une visibilité et une compréhension globale de la gestion d'une activité, d'un pays. Car il permet une promotion interne intéressante et cela à l'international.

QU'EST CE QUE TU AS APPRIS DURANT CETTE ANNÉE AU SEIN DU VIVIER JEUNES TALENTS ET QU'EST-CE QUI T'A LE PLUS MARQUÉ ?

J'ai la chance d'avoir un bon tuteur qui m'a vite mis sur le terrain pour apprendre les bases et rapidement évolué. Le but étant d'être capable de mettre en place les systèmes et standards Newrest n'importe où. Pour mieux comprendre les différents contrats de la restauration collective j'ai été pendant 3 mois avec un directeur régional. J'ai donc pu apprendre la gestion d'équipes de chefs de secteur mais surtout la gestion des clients. Aussi j'ai été amené à suivre un auditeur pour une meilleure compréhension des analyses des stocks, des ratios et chiffres.

Si une chose m'a marqué c'est l'importance de la relation et le discours à tenir aux clients. L'aspect commercial est omniprésent. Aussi du fait de la différence de culture, de langue et de mœurs il faut savoir s'adapter et trouver constamment des solutions et stratagèmes pour faire respecter tes directives en interne.

SELON TOI, QUELS SONT LES TRAITS DE PERSONNALITÉ INDISPENSABLES POUR REJOINDRE NEWREST ?

- Adaptation
- Flexibilité
- Réactivité
- Bonne communication

QUELS CONSEILS DONNERAIS-TU AUX FUTURS DIPLÔMÉS DE TON ÉCOLE QUI SOUHAITERAIENT POSTULER POUR CE PROGRAMME ?

Se familiariser avec la gestion des chiffres et ratios
Aimer à la fois l'opérationnel et la gestion
Avoir envie de voyager et découvrir de nouvelles cultures
Connaître les bases de la restauration