

# Faire avancer sa carrière

Disposer d'une formation supérieure constitue un atout de taille. Christa Wiesli, aujourd'hui cheffe de la restauration avec diplôme fédéral, en a fait l'expérience.

«L'examen professionnel de responsable de la restauration avait déjà fait avancer ma carrière. Et il m'avait beaucoup apporté au quotidien. J'avais donc envie de continuer sur ma lancée. Travaillant depuis de longues années dans la restauration, je prenais beaucoup de décisions intuitivement, en m'appuyant sur mon expérience. Or, au cours de ma formation, j'ai acquis les bases théo-



Christa Wiesli est cheffe de service de la brasserie Chez Lok, à Saint-Gall. Elle travaille depuis 30 ans dans la restauration.

Mais dans certains domaines, j'ai découvert de nouvelles approches. Cette formation m'a conféré un nouveau socle qui m'a donné beaucoup d'assurance dans mes relations quotidiennes avec les clients et avec mes collaborateurs.

Toute ma carrière et le réseau professionnel qui en découle sont le fruit de ces formations continues: je suis aujourd'hui cheffe de service, cheffe experte adjointe PQ St-Gall et experte des examens professionnels de responsable de la restauration et de sommelier.

## Le soutien de la famille

Pendant ma formation, l'organisation de mon emploi du temps a constitué un véritable défi. Professionnellement, je m'occupais de l'ouverture d'un nouvel établissement. Et, côté famille, je m'absentais pendant des semaines alors que mes deux filles étaient encore à l'école. Mon mari m'a apporté tout son soutien et mes enfants ont découvert que l'on n'a jamais fini d'apprendre, même à l'âge adulte.

## Elargir son réseau et surprendre les clients

L'enseignement en présentiel à Weggis sous forme de modules était parfait pour moi, car il me permettait de me concentrer entièrement sur ma formation. Mais il ne faut pas sous-estimer tout ce que l'on doit apprendre soi-même dans la foulée. Les échanges avec



Les formations professionnelles supérieures profitent à la fois à la personne qui les suit et à l'établissement dans lequel elle travaille.

PHOTOS DR

les autres participants m'ont beaucoup aidée à résoudre plus simplement les problèmes rencontrés au quotidien dans mon métier. Nous sommes devenus amis pour la vie.

Pour exercer cette profession, il faut aimer les relations humaines, faire preuve d'empathie, être ouvert à la nouveauté, avoir un don pour l'organisation, s'intéresser à l'alimentation, ne jamais lâcher

l'affaire et savoir se remettre en question. La technique et les processus standardisés jouent un rôle de plus en plus important, mais la question essentielle reste la même: vais-je être capable de surprendre mes clients et de leur proposer une véritable expérience gastronomique?

*La formation continue pour lutter contre la pénurie de main-d'œuvre*

Dans la restauration, nous manquons de personnel qualifié pour former les apprentis qui assureront l'avenir de notre branche. J'ai donc du mal à comprendre pourquoi les professionnels ne sont pas plus nombreux à profiter de ces formations continues, dont les coûts sont en grande partie pris en charge. Les personnes bien formées font les bons établissements. Or les clients sont prêts à payer le prix de la qualité. J'en appelle donc à la fierté de tous les professionnels de la restauration!» (MM)

*Le prochain cours de cheffe/chef de la restauration avec diplôme fédéral débute le 7 juin 2022 chez Hotel & Gastro Formation Suisse à Weggis (LU)*

Contact: [bbb@hotelgastro.ch](mailto:bbb@hotelgastro.ch)  
Téléphone: 041 392 77 77



Davantage d'informations:  
[www.formation-incluse.ch](http://www.formation-incluse.ch)

Un article de



Retrouvez toutes les formations co-financées par la CCNT sur:  
[www.formation-incluse.ch](http://www.formation-incluse.ch)