

Success-story Progresso

La reconversion réussie d'une battante

Après avoir exploité son propre établissement, Liudmila Tedeschi s'est tournée vers la restauration de système, dont elle connaît aujourd'hui tous les secrets ou presque grâce au cours Progresso.

Lorsqu'elle vient la première fois en Suisse comme jeune fille au pair, Liudmila Tedeschi est étudiante. «Je suivais des études de langue et de lettres dans le Caucase, où je suis née à Tcherkessk, et je me destinais à devenir professeure d'anglais et de français. Jamais je n'aurais pensé me lancer un jour dans la restauration», confie l'adjointe de direction du restaurant Manora de Monthey (VS).

«Ce cours m'a redonné la passion du métier»

LIUDMILA TEDESCHI, ADJOINTE DE DIRECTION AU RESTAURANT MANORA DE MONTHEY (VS)

C'est pourtant la voie qu'elle choisit d'emprunter après la naissance de ses deux enfants. En 2014, sa patente en poche, elle ouvre un tea-room à Montreux (VD), le Mila Café. Sa vocation? Elle est née de manière fortuite, en réalisant les recettes de *Marie-Claire* pour les amis qu'elle recevait. Mais la cuisinière en herbe devient rapidement une professionnelle aguerrie au contact d'une clientèle fidèle. Par la suite, elle exploite un restaurant à Aigle (VD) avec son conjoint, jusqu'à leur séparation.

Un défi de taille

Cette épreuve est un défi. Après sept ans à la tête de ses propres établissements, la voilà obligée de se réinventer. Mais ceux qui la connaissent savent qu'elle a une âme de battante. En octobre 2020, entre deux semi-confinements, elle est engagée comme caissière



Liudmila Tedeschi a mis en place des protocoles à la suite de sa formation.

au restaurant Manora de Monthey. «La pandémie a failli me coûter ma place, mais, contre toute attente, j'ai été nommé adjointe de direction en février 2021, après avoir assuré la fonction par intérim.»

La tâche, d'emblée, exige beaucoup d'engagement. Forcément: le restaurant de Monthey, ouvert tous les jours sauf à Noël et le jour de l'an, réalise le deuxième meilleur chiffre d'affaires du groupe Manora. «C'est pourquoi j'ai accueilli avec enthousiasme l'idée de suivre le cours Progresso en restauration de système. Ce cursus de cinq semaines, que j'ai terminé en mai 2022, m'a redonné la passion du métier.»

Ce qui lui a plu? Le contact avec les autres professionnels, la bienveillance des formateurs et les connaissances acquises en

termes de stockage, gestion économique ou encore transformation et traitement des denrées alimentaires. «Tout le monde devrait suivre cette formation. Ou alors une personne sur deux, afin de partager ce qu'elle y a appris. De mon côté, je m'en suis servie pour mettre en place des protocoles utiles à tous», conclut celle qui entend faire fructifier son nouveau savoir-faire. PATRICK CLAUDET

Les cours Riesco et Progresso en bref

Le préapprentissage d'intégration Riesco offre aux réfugiés et aux personnes admises à titre provisoire la possibilité de suivre une formation focalisée sur la pratique. L'objectif est d'entrer sur le premier marché du travail ou de suivre une formation professionnelle de base. De son côté, le cours Progresso, d'une durée de cinq semaines, est divisé en trois blocs. Il est proposé dans les domaines de l'intendance, du service, de la cuisine et de la restauration de système. Après l'obtention du diplôme, il est possible de suivre une formation initiale raccourcie avec attestation professionnelle ou un apprentissage avec certificat fédéral de capacité. Les employeurs sont gagnants s'ils envoient leurs collaborateurs aux cours Progresso: ils réduisent leurs frais de formation internes, reçoivent une compensation salariale et disposent au terme du cours d'employés plus productifs.



Le restaurant Manora de Monthey (VS) est l'un des points de vente les plus fréquentés de l'enseigne en Suisse.

IMAGES ELISE HEUBERGER



La série Success-story Progresso s'intéresse aux personnes qui ont boosté leur carrière grâce à un cours Progresso.



Davantage d'informations:
mon-progresso.ch
hotelgastro.ch