

COLLABORATION

IMEA, les vertus managériales de l'apprentissage

Lorsqu'il commence à envisager sa stratégie de développement, en 2019, Arnaud Terragno pense immédiatement à IMEA dont il était lui-même sorti diplômé 10 ans plus tôt. Son entreprise est une pizzeria implantée à Cussey-sur-l'Ognon. Il l'a créée en 2013 avec un associé. La pizzeria Amicci compte dans son équipe un salarié et un apprenti en CFA. Le restaurant n'est pas très grand (30 couverts) mais il réalise 80% de ses ventes en formule « à

emporter». Pour Arnaud Terragno qui n'est pas issu de la restauration (il vient du commerce spécialisé), le succès du restaurant est une incitation à capitaliser sur cette expérience. La création d'une seconde pizzeria permettrait d'affiner son concept pour, éventuellement, le déployer en franchise. Pour cela, il souhaite intégrer à son équipe un jeune qui possède un solide bagage en marketing, qui accepte d'apprendre le métier de pizzaiolo, et qui soit prêt à s'impli-

quer dans un projet à moyen terme. « Ce type de profil ne court pas les rues. J'en étais bien conscient. Mais j'étais certain de le trouver à IMEA. Moi-même, je dois beaucoup à ce type d'enseignement. La formation théorique est d'un haut niveau avec des formateurs qui sont tous des praticiens. Ce qu'ils enseignent s'appuie toujours sur du vécu, du concret. Si on ajoute à cela le principe de l'alternance, on obtient au final des jeunes qui ont une vision large et pragmatique de l'entreprise. Je l'ai donc trouvé mon oiseau rare. Louis a rejoint l'équipe à la rentrée de 2019. Actuellement il est dans sa seconde année d'apprentissage. Mais c'est un apprenti qui apporte des éléments nouveaux, et qui planche, avec moi, sur la stratégie de l'entreprise. » Louis Madelrieux a 22 ans. Il est entré à IMEA pour une formation GUCS (Gestionnaire d'Unité Commerciale Spécialisée) après trois années de Droit. « Si j'ai quitté la fac pour une formation commerciale en alternance, c'est précisément parce que je souhaitais ce genre de vie professionnelle où l'on peut apprendre un métier tout en manquant des projets. Je n'avais jamais envisagé de travailler dans la restauration mais le projet de développement de M. Terragno, sa confiance et sa volonté de m'associer à sa réflexion m'ont beaucoup intéressé. Lorsque j'ai commencé cette formation, je pensais me limiter à cette formation de niveau BAC+2 en deux ans. Mais finalement j'ai envie de poursuivre une année de plus pour un BAC+3 en management à IMEA. Aujourd'hui, en ces temps difficiles pour la restauration, Arnaud Terragno étudie la mise en place d'un distributeur de pizzas dans une commune voisine. Et c'est Louis qui compare les options techniques et qui travaille sur le prévisionnel.

 www.amicci.fr



Arnaud Terragno et son apprenti Louis Madelrieux