

RÉUSSIR SA RECONVERSION PROFESSIONNELLE

Pizza Cosy a été élue **Meilleure Enseigne 2023 de pizzas à emporter ou livrées*** et ambitionne d'atteindre **100 pizzerias en 2023**, avec de nouvelles ouvertures à travers la France. Afin de mettre en lumière les franchisés qui composent le réseau, Pizza Cosy partage chaque mois leur parcours étonnant.

Ce mois-ci, Marc et Sophie Salman reviennent sur leur parcours : **une reconversion professionnelle après une carrière dans l'éducation nationale, afin de donner un nouveau souffle à leur quotidien.**

LE POINT DE DÉPART DE L'AVENTURE, UN COUPLE EN QUÊTE DE RENOUVEAU

Marc et Sophie Salman ont travaillé toute leur vie pour l'éducation nationale, Marc était instituteur puis chef d'établissement pendant 12 ans, et Sophie quant à elle, était professeure d'espagnol en lycée. À l'approche de leur 50 ans, tous les deux ont eu envie de donner un nouveau souffle à leur quotidien, grâce à un projet commun. Le couple a commencé à réfléchir à une reconversion professionnelle simultanée. Marc décide alors de démissionner pour se consacrer à ce nouvel objectif, et Sophie le rejoint un an après.

Marc Salman déclare : « *Les choses ont fait que c'était le bon moment pour se lancer ensemble. Nous avons regardé ce qui permettait de pouvoir entreprendre ensemble, Sophie ayant déjà des aptitudes en service, nous avons choisi la restauration et plus particulièrement la pizzeria* ».



PIZZA COSY COMME CHOIX NUMÉRO 1

Amoureux du goût et des bons produits, Marc et Sophie ont décidé de choisir leur futur projet tout d'abord en goûtant l'ensemble des pizzas des différentes enseignes, afin de sélectionner les plus savoureuses.

« *Nous sommes gourmands et gourmets, la qualité des ingrédients était pour nous un facteur décisif. Chez Pizza Cosy, on retrouve non seulement le goût mais aussi l'excellence des ingrédients frais, de saison, et majoritairement français.* »

Mais le binôme avait également d'autres critères : la qualité de la formation et de l'accompagnement, indispensables après une reconversion. Pizza Cosy s'est alors démarquée, fort d'un **accompagnement et d'une formation de A à Z.**

En effet, le siège Pizza Cosy accompagne ses franchisés à tous les niveaux : formation théorique et pratique, accompagnement dans la création du business plan, accompagnement dans la recherche de local, conseils en recrutement, élaboration du plan de communication pour l'ouverture... **Chez Pizza Cosy, les franchisés sont guidés et soutenus tout le long de leur projet.**

UNE OUVERTURE RÉUSSIE, DES CLIENTS CONQUIS

Moins de deux ans après les premières discussions autour de leur projet, l'aventure Pizza Cosy débute concrètement pour Marc et Sophie. Le 4 octobre 2022, leur pizzeria ouvre officiellement à Brive-la-Gaillarde, à seulement 25 minutes de leur domicile.

Depuis l'ouverture, **le couple est très épanoui et gratifie l'encadrement de l'enseigne.**

« La franchise a toujours été présente, elle nous a bien encadré et bien entouré, Marc et moi avons toujours été suivis et écoutés par Pizza Cosy. »

Même si le temps d'adaptation et de formation peut être légèrement éprouvant, Marc et Sophie ne regrettent pas leur reconversion professionnelle. Le couple est parvenu à trouver un équilibre rapidement. Jouissant d'une certaine indépendance et travaillant pour leur compte, ils peuvent tout de même compter sur l'appui du siège Pizza Cosy en cas de besoin.



« Nous voulions du changement et nous l'avons bien eu, nous ne regrettons pas une seconde notre choix, nous travaillons ensemble alors c'est un peu tout le temps les vacances, puis quand l'un fatigue l'autre reprend les rênes. Je trouve que c'est plaisant et valorisant d'avoir un retour positif des clients, un vrai lien avec eux, de voir les clients qui reviennent, qui font des compliments et sont vraiment satisfaits, c'est une des choses qui nous motive le plus. Des anciens élèves et collègues viennent même déjeuner au restaurant. C'est encore tout récent, mais on découvre et on aime beaucoup. »

Au niveau du recrutement, le couple n'a pas eu de difficulté, ils ont pu former une équipe solide qui contribue au bon fonctionnement du restaurant. La journée type des franchisés est organisée tout naturellement en fonction des aptitudes de chacun. Sophie est plutôt à la tête de l'administratif pendant que Marc s'occupe plutôt de la gestion opérationnelle et du management des équipes.

« Notre équipe commence à être vraiment solide. Nos journées sont bien remplies, on commence vers 9 ou 10h, on fait une pause de 15 à 17h puis on reprend jusqu'à 23h en général. On se sent chez nous et on travaille pour nous, c'est vraiment agréable. »



À PROPOS DE PIZZA COSY

Créée en 2010 à Saint-Etienne par deux passionnés du bien manger, Pizza Cosy propose des pizzas artisanales fabriquées à base d'ingrédients 100% frais et à 90% français issus de circuits courts. Grâce à un engagement fort pour la qualité, les produits locaux et de saison, Pizza Cosy est devenue une enseigne de proximité incontournable sur le marché de la pizza. En franchise depuis 2016, l'enseigne compte aujourd'hui plus de 60 pizzerias en France. www.pizzacosy.fr

