

Le réseau Basilic & Co attire de plus en plus de profils en reconversion professionnelle

En 2023, l'enseigne compte 45% de profils en reconversion parmi ses franchisés, faisant apparaître une augmentation de 9% par rapport à l'année 2020.

Avec 64 restaurants en activité dans toute la France (59 restaurants franchisés et 5 succursales) et plus de 500 collaborateurs en 2023, le réseau de franchise Basilic & Co – spécialisé dans les pizzas de terroirs – attire de plus en plus de profils en reconversion professionnelle. Face à ce constat, Basilic & Co affirme que tous les profils de candidats doivent se sentir confortés dans l'exercice de leur métier à travers un accompagnement adapté à leur parcours. Outre l'utilisation des produits de terroirs de qualité et le choix d'une pâte faite 100% maison, les atouts de l'enseigne résident dans l'efficacité de son organisme de formation, certifié Qualiopi¹. Focus sur le laboratoire de formation développé par Basilic & Co, qui a fait ses preuves depuis sa création en juillet 2021.



Enquête « Formation »

- 59 franchisés formés depuis 2019
- 15 franchisés formés au sein du laboratoire depuis juillet 2021
- 41 ans : âge moyen des franchisés Basilic & Co
- En 2023, 55% des nouveaux franchisés ont une expérience en restauration
- En 2023, 45% des franchisés sont des profils en reconversion professionnelle, soit une augmentation de 9% par rapport à 2020.
- 92% des franchisés Basilic & Co ont pour objectif de devenir multi-franchisés



Benjamin Gaillard, franchisé à Montélimar et Julien Chichignoud, formateur au laboratoire Basilic & Co à Châteauneuf-sur-Isère

Devenir franchisé du réseau Basilic & Co : un choix rassurant pour les profils en reconversion

La reconversion professionnelle peut susciter certaines inquiétudes, surtout dans le domaine de la franchise : une reconversion opère un **changement d'activité** qui doit être réfléchi, il faut **acquérir de nouvelles compétences** et également **développer un esprit entrepreneurial**.

Avec 45% de profils en reconversion parmi ses franchisés en 2023, soit une augmentation de 9% par rapport à 2020, Basilic & Co est un vrai tremplin pour la reconversion professionnelle.

¹ La Certification Qualiopi est délivrée par l'AFNOR. Elle atteste de la qualité des prestations proposées par les organismes de formation sur la base du Référendum National Qualité.

Ils témoignent...

Benjamin Gaillard, ancien responsable commercial dans une entreprise automobile et **franchisé Basilic & Co à Montélimar depuis 2021**, a sauté le pas : « *Je voulais avoir plus de temps libre pour ma famille et je voulais aussi diversifier mes investissements. Après avoir longuement réfléchi, j'ai quitté l'entreprise dans laquelle je travaillais pour me lancer en franchise. C'est un modèle rassurant et Basilic & Co répondait aux valeurs de qualité que je recherchais.* » avant de préciser « *La reconversion connaît de multiples imprévus mais il faut rester positif et ne pas se décourager !* ».

Louis Brochard, **multi franchisé Basilic & Co à Rennes** a, lui aussi, été attiré par « *les valeurs de terroir et de qualité du réseau* ». Cet ancien directeur de PME a quitté son poste en 2017 pour rejoindre la franchise Basilic & Co : « *Les Français font partie des premiers mangeurs de pizzas, c'est donc un marché sécurisant. Basilic & Co propose des pizzas haut de gamme en restauration rapide, en utilisant des produits majoritairement français. Les valeurs du réseau, tant sur l'aspect humain que sur l'écologie, m'ont définitivement convaincu à les rejoindre !* ».

Lors de la journée découverte, la rencontre primordiale entre les futurs entrepreneurs et Laurent Bassi, le fondateur et dirigeant de Basilic & Co, est l'étape finale d'une sélection mutuelle pour concrétiser leurs projets de reconversion. A l'époque, Louis Brochard avait plusieurs arguments à faire valoir « *En tant qu'ancien directeur, j'avais acquis des compétences en gestion. J'avais déjà été porteur de projet et développé un esprit entrepreneurial. Laurent Bassi a été très à l'écoute et m'a fait part de son enthousiasme.* ». Aujourd'hui, Louis Brochard est le gérant de 4 restaurants sur Rennes et souligne, en tant que multi franchisé, « *il faut penser à adapter sa stratégie en local et assurer une gestion au cas par cas* ».

La formation Basilic & Co : une mise en situation opérationnelle grâce au laboratoire



Benjamin Gaillard, franchisé à Montélimar et Richard Planes, responsable formation Basilic & Co au laboratoire de Châteauneuf-sur-Isère

Le réseau Basilic & Co propose une formation complète sur 7 semaines, **mêlant enseignements théoriques et mises en pratique**. Richard Planes, ancien salarié du restaurant pilote Basilic & Co à Romans-sur-Isère, est aujourd'hui responsable formation du réseau. Il élabore et assure le suivi **du parcours que vont suivre les futurs franchisés** : « *La formation est la même pour tout le monde, avec ou sans expérience dans la restauration* ». Les candidats en reconversion bénéficient **des mêmes enseignements** qu'un franchisé issu du secteur de la restauration. Cependant la durée des modules peut varier, en fonction des compétences de chacun.

« Dans notre formation, nous avons essayé de trouver le juste équilibre afin de ne pas être trop chronophage. Nous avons adapté nos méthodes pour être plus efficaces ». Richard Planes

La formation classique débute par 1 semaine théorique au siège de l'entreprise à Châteauneuf-sur-Isère. Encadrés par un formateur, les participants apprennent toutes les bases du métier d'entrepreneur chez Basilic & Co : hygiène, sécurité alimentaire, gestion des stocks, marketing, management, discours commercial... Cet enseignement se poursuit **au laboratoire de formation** durant 2 semaines. Ici, ils travaillent sur des situations concrètes, parfois en temps réel, ce qui leur permet de devenir plus rapidement opérationnels.

« Le laboratoire permet de voir comment les mots deviennent réalité. »

Richard Planes

Inauguré en juillet 2021 au siège de Basilic & Co à Châteauneuf-sur-Isère, **le laboratoire** permet aux futurs franchisés de **maîtriser les gestes techniques** pour réaliser les pizzas Basilic & Co : étalage pizza, recette de la pâte...

Durant cette phase de formation intensive, les participants sont amenés à produire en moyenne **70 pizzas par jour**. Toutes seront distribuées aux Restos du cœur à l'issue de la formation.

Benjamin Gaillard, revient sur son expérience en laboratoire et déclare : « ***On nous apprend à gérer les commandes, faire face aux situations de rush. Nous devons également nous imprégner des savoir-faire techniques de Basilic & Co. On apprend beaucoup en peu de temps !*** ».

Après ce passage au laboratoire, 2 semaines en immersion dans un restaurant seront nécessaires pour aider les futurs franchisés à s'adapter au rythme d'un service et à développer les automatismes du métier.

A l'approche de l'ouverture, les nouveaux franchisés Basilic & Co bénéficient d'une assistance sur site. Composée de 3 formateurs et d'une assistante, l'équipe formation de Richard Planes se déplacera tour à tour pour soutenir les jeunes entrepreneurs, une semaine avant l'ouverture à minima, et restera sur place pendant 1 semaine après l'ouverture afin d'apporter les derniers ajustements nécessaires au bon déroulement de l'activité.

En plus de cette formation complète, le **réseau Basilic & Co met en place plusieurs outils pour rassembler ses franchisés** : groupes sur les réseaux sociaux, conventions annuelles, formations ponctuelles... Benjamin Gaillard fait d'ailleurs partie du comité consultatif : « ***Je voulais favoriser et faciliter le contact en interne. J'ai intégré le comité consultatif pour faire le lien entre franchiseurs et franchisés et j'en suis ravi !*** ».

Bon à savoir : deux formations certifiantes sont parallèlement nécessaires pour devenir franchisé Basilic & Co

- HACCP : formation pour la maîtrise des principes de l'hygiène alimentaire.
- Permis d'exploitation : formation sur les droits et les obligations relatifs à l'exploitation d'un restaurant.

N.B : Toutes les informations sur l'accompagnement d'un franchisé chez Basilic & Co sont à retrouver sur leur [site](#).

A propos de Basilic & Co : 18 ans après le lancement du concept et 9 ans après son développement en franchise, l'enseigne Basilic & Co spécialisée dans les pizzas de terroirs réaffirme son ADN, facteur clé de son succès auprès des candidats à la franchise comme des clients. Elle vise 100 restaurants en activité d'ici fin 2024. Pour en savoir plus : basilic-and-co.com.

Les chiffres clés :

- 59 restaurants franchisés et 5 succursales en juin 2023
- Plus de 500 collaborateurs en 2023
- 33,2 millions de chiffre d'affaires HT réalisé en 2022

