

Au Havre, ils ont choisi la reconversion (4/6). Magali Bozec, des ressources humaines à la restauration

Se lancer dans une reconversion professionnelle, c'est se confronter à de nouveaux défis et retrouver de l'intérêt dans son travail.

Au Havre, six professionnels nous racontent leur parcours et leur motivation. Aujourd'hui, Magali Bozec, responsable des ressources humaines devenue restauratrice.

C'est un grand saut dans le vide qu'a fait Magali Bozec à la fin 2021. Après vingt ans de ressources humaines, dont treize en tant que responsable de service aux Abeilles du Havre, Magali Bozec a décidé de changer de vie.

« J'en ai eu marre, tout simplement. J'avais fait le tour de ce métier. Je ne m'éclatais plus ! J'ai commencé à chercher un autre emploi », confie-t-elle. « J'ai passé des entretiens, mais sans trop de conviction, pour des postes similaires », raconte cette mère de 49 ans. « Au départ, j'avais un peu la trouille mais j'ai été rapidement convaincue que je voulais me mettre à mon compte. »

Soutenue par son compagnon, Magali saute le pas et signe une rupture conventionnelle de contrat le 31 octobre 2021.

Attirée par le secteur de l'alimentation, elle étudie l'éventualité de faire les marchés ou de travailler en boulangerie. C'est une annonce sur le site Le Bon Coin qui va finalement déterminer son choix : elle sera restauratrice. « J'ai visité cet établissement, l'ex-Bistrot Vendôme, situé au 22 rue Anfray, début décembre. Quinze jours après, je l'achetais. Un vrai coup de coeur », s'amuse la propriétaire, qui derrière son bar prépare les samoussas qui seront servis le midi dans sa brasserie traditionnelle.

Avant d'ouvrir le restaurant « Chez Mag' » en juin 2022, la Havraise a suivi deux formations obligatoires « Permis d'exploitation » pour obtenir la licence 4 et HACCP (hygiène alimentaire). « J'ai pu les financer grâce à mon CPF (Compte personnel de formation). J'ai également passé quinze jours en immersion avec les anciens propriétaires du restaurant, puis j'ai suivi une formation d'un mois en cuisine au Greta pour avoir quelques bases et j'ai participé au service du restaurant d'application », détaille Magali Bozec.

Confrontée à des démarches administratives « longues et périlleuses », Magali est passée par quelques périodes de doute. Heureusement, elle a pu compter sur la CCI (chambre de commerce et d'industrie) et son dispositif d'accompagnement gratuit pour l'aider à trouver une banque et un assureur, la conseiller dans le choix des fournisseurs par exemple. Son « business plan », elle l'a élaboré avec **l'association Égée**. « J'avais quelques connaissances dans le monde de la restauration et j'ai pu recueillir plein de bons conseils », dévoile la restauratrice, qui a également embauché une cuisinière. « Je la connaissais de vue, je l'ai retrouvée grâce à Facebook. Elle n'avait plus d'emploi et comme je ne suis ouverte que le midi du lundi au vendredi, ces horaires lui convenaient bien. Elle a donc accepté. »

Dès 7 h 30 chaque matin, Magali est sur le pont. « Je m'occupe des courses, de la mise en place, du ménage, je cuisine aussi. Je participe au service, je tiens le bar, je suis à la caisse et, chez moi, je fais la comptabilité », s'enthousiasme celle qui travaille désormais quarante-cinq heures par semaine. « Même si c'est parfois difficile, je n'ai plus le sentiment de travailler. Le contact avec mes clients, c'est ce qui me plaît le plus. Je commence même à avoir des habitués », assure-t-elle.

Utiliser son compte personnel de formation (CPF). « C'est très facile, il suffit d'aller sur www.moncompteformation.gouv.fr. Et seulement sur ce site-là, car les autres sont de potentielles arnaques, prévient Magali Bozec. Toutes les formations y sont



répertoriées. »

Se faire accompagner par la CCI tout au long du processus de création ou de reprise d'entreprise. « C'est totalement gratuit », appuie la restauratrice.

Pousser les portes des professionnels : « Je suis allée voir des restaurateurs du Havre à qui j'ai pu poser des questions. Leurs conseils ont vraiment été précieux. »

L'envie et la volonté: « Rien n'est impossible quand on se donne les moyens. Si on a tout mis en oeuvre pour que ça réussisse, il n'y a pas de raisons que ça ne marche pas! »