CARNET D'ENTRETIENS
Hôtellerie & Restauration

# Antoine COLAS

## Responsable Commercial
## OMEGA RESTAURATION (Groupe SOS)

IFAG Lille - Promotion 2017

### Comment es-tu arrivé à ton poste actuel ?

J'ai postulé à ma sortie de diplôme sur les offres qui me correspondaient le plus. La première était chez **SODEXO** pour une création de poste sur un nouveau partenariat. J'ai occupé ce poste pendant 1,5 an. L'étape majeure de mon début de carrière a été la séparation entre Sodexo et le groupe SOS, mon client et mon employeur désirant me garder il fallait faire un choix entre ces deux belles opportunités. J'ai choisi le Groupe SOS et sa filiale Oméga pour une fonction commerciale élargie. Aujourd'hui ma mission est de maintenir le développement économique de la société et d'assurer sa vocation sociale et écologique. **OMEGA** cuisine et livre des repas en liaison froide à destination des écoles, des hôpitaux et centres médico-sociaux de la région lorraine.

### Les tendances à venir dans ton métier ?

Je partagerai mon temps à partir de Juillet sur un 2e établissement : l'Adeppa. C'est un centre culturel, éducatif et communautaire mêlant activité de restauration, hébergement, évènementiel et activités pédagogiques.

### Quelle est ta valeur ajoutée ?

Je dirais ma passion pour la cuisine. C'est elle qui m'a poussé à choisir ce domaine d'activité. J'aime ce que je fais et j'aime ce que je vends ! Selon moi, il s'agit de la meilleure équation pour réussir dans sa vie professionnelle.

Pour ce qui est de la performance commerciale, nous sommes loin des process de vente traditionnels. Ici pas d'argumentaire ou de schéma de vente théorique, il faut s'adapter à chaque situation et chaque interlocuteur. Cela représente une force en soi !

### Ce que la vie t'a appris ?

L'ouverture d'esprit est cruciale pour moi. On vit dans une société où on nous enferme humainement, culturellement et psychologiquement. Sortir des cadres habituels, des routines de réflexion, être soi-même s'avère primordial.

### Et pendant ton temps libre ?

Je partage mon temps libre entre le sport, mes amis et mes projets associatifs et personnels, j'ai sans cesse besoin de m'investir dans de nouveaux projets. Je travaille en ce moment même sur la création d'un évènement e-sport et un projet de création d'entreprise.

### Ton ambition ?

J'ai pour projet de créer ma société de restauration spécialisée dans les repas mixés. Il y a beaucoup de demandes dans ce secteur que je trouve délaissé par l'ensemble des acteurs en raison de la technicité nécessaire.

### Ta philosophie de vie ?

« Il n'y a pas de problèmes, il n'y a que des solutions. »

André Gide

IFAG ALUMNI
NETWORK ATTITUDE