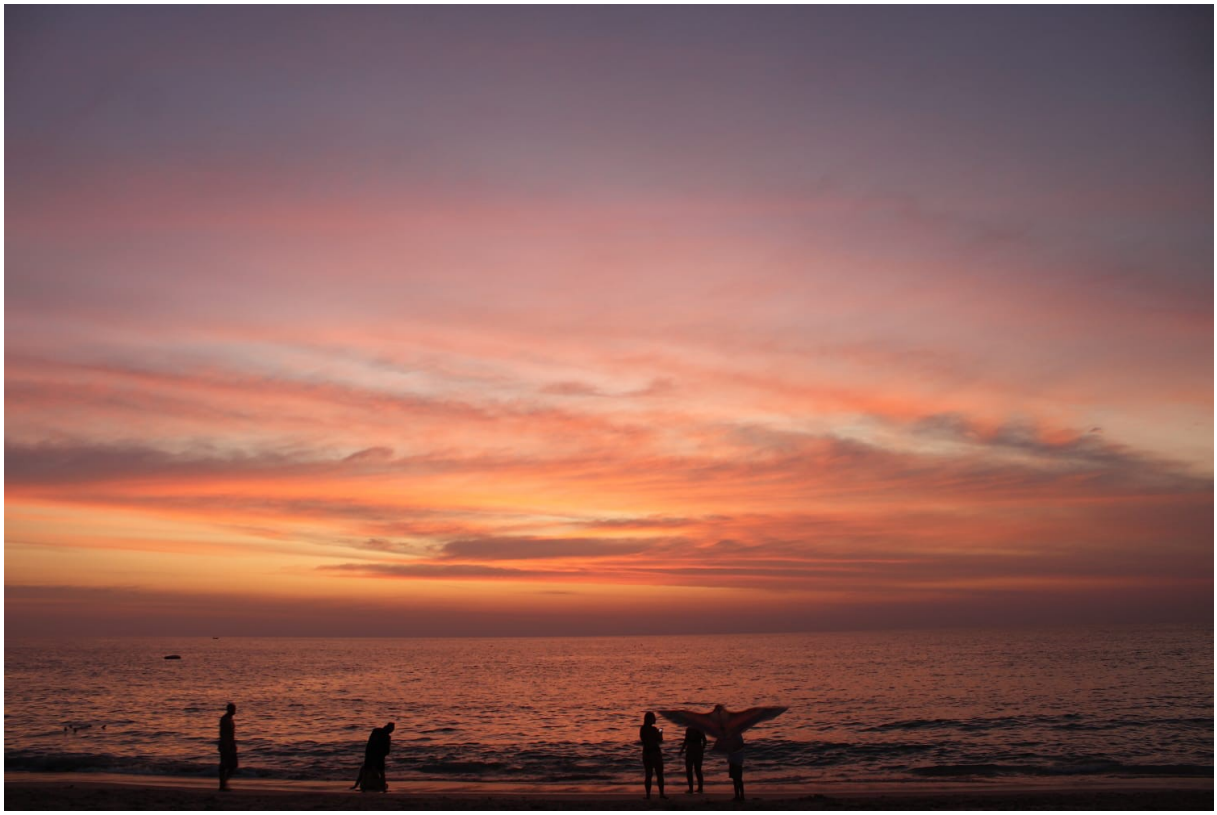
Marion Amiet Août 2025

9 mois en Thaïlande



Après l'obtention de mon CFC en tant que spécialiste en restauration, j'ai eu la chance de pouvoir partir 9 mois en Thaïlande afin de parfaire mon anglais et de découvrir d'autres manières de travailler.
Avant d'en arriver à cette décision, j'ai beaucoup parlé avec mon entourage, ainsi qu'avec mon ancien directeur d'apprentissage.
J'ai eu la chance d'avoir une connaissance qui possédait un hôtel en Thaïlande, plus précisément à Phuket, ce qui m'a permis de trouver une place de stage assez facilement.

La compagnie s'appelle Twinpalms Phuket. Aujourd'hui, elle possède 2 hôtels, 1 camping de tentes, 2 beach clubs, 2 restaurants hors hôtels et 3 restaurants dans les hôtels.
Après l'avoir contactée et lui avoir expliqué mon projet, elle m'a mis en relation avec son équipe des ressources humaines avec qui j'ai passé un entretien en visioconférence.
Nous avons ensuite établi puis signé un contrat de stage d'une durée de 9 mois.

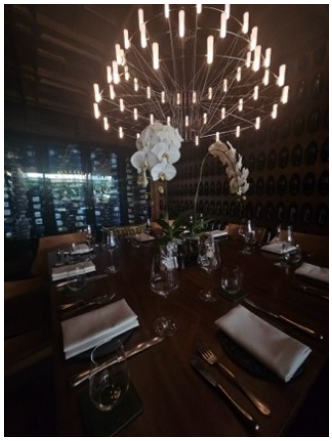
À savoir que sur mon contrat il ne pouvait pas être indiqué que je travaillais au service, car c'est un poste réservé aux Thaïlandais.

Ils ont été très présents et aidants avec tout ce qui concernait ma demande de visa ainsi que pour me trouver un logement.
Avant de commencer à travailler, je n'étais pas sûre des tâches qui me seraient attribuées.
J'ai finalement eu la chance de pouvoir tester différents établissements de la compagnie.

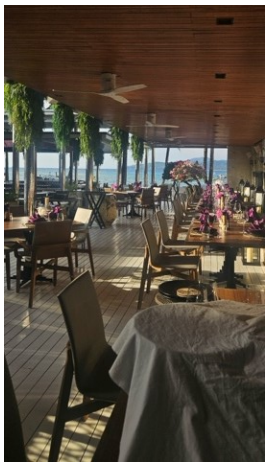
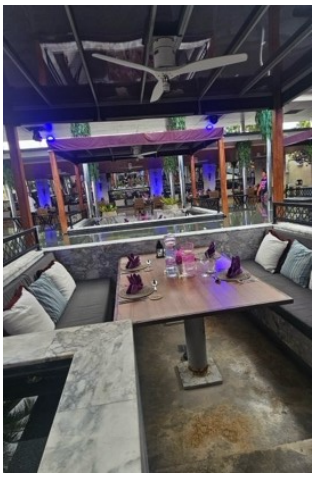
À savoir que les lois du travail sont complètement différentes qu'en Suisse et en Europe. Je faisais des journées de 10 h incluant 1 h de pause par jour. Et concernant les congés, il n'y a pas de règles particulières. J'avais 8 jours par mois mais ils pouvaient les répartir comme ils voulaient. Pendant la haute saison, il était possible qu'on travaille 10 jours sans congé mais qu'ensuite on ait 3 jours de congé, puis qu'on travaille 2 jours et qu'on ait encore 2 jours de congé.

J'ai commencé par l'Oriental Spoon dans lequel je suis restée 1 mois.
Je faisais le service du petit déjeuner le matin, puis j'étais au bar de la piscine pour le reste de l'après-midi.

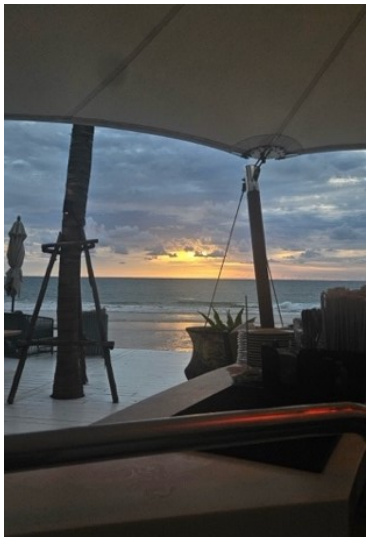
Je suis ensuite restée pendant 6 mois au Wagyu Steakhouse.
Là-bas, j'étais à la réception du restaurant : je m'occupais de gérer les réservations et de répondre aux questions des clients.
Je faisais aussi la mise en place le matin, j'aidais au service, puis je rangeais et nettoyais le restaurant à la fin du service.



Après ça, je suis restée 1 mois au restaurant Kalido. Là-bas, j'étais aussi à la réception. J'avais les mêmes tâches qu'au Wagyu. Je faisais en plus le rapport de fin de service. Nous avons aussi eu plusieurs gros banquets, dont 1 mariage, des fêtes d'entreprise et des anniversaires.

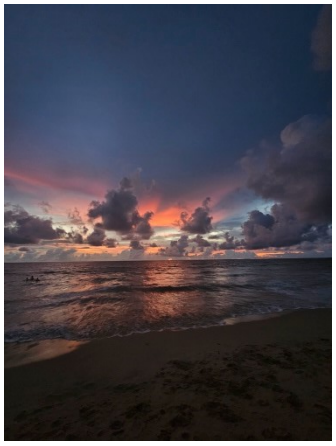
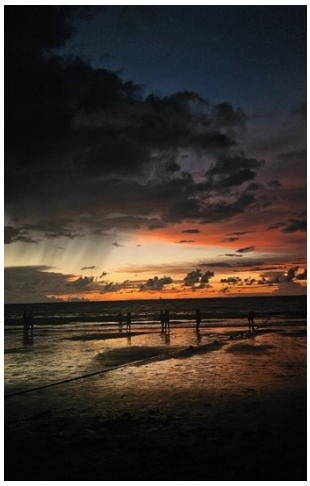
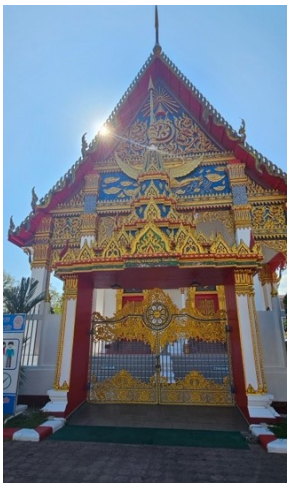
Et pour finir, j'étais au Catch Beach Club pendant le dernier mois de mon séjour. J'étais GRO (Guest Relation Officer) : je m'occupais de répondre au téléphone, de répondre aux questions, de prendre les réservations. Sur place, nous avions aussi des transats à louer dont nous nous occupions. Nous avons également organisé de grands banquets de plus de 200 personnes.



Mes collègues m'ont toujours tout de suite intégrée dans leurs équipes, je n'ai jamais ressenti de différence entre eux et moi. Ils se sont toujours adaptés à moi concernant la langue. Bien qu'ils ne parlaient pas tous anglais couramment, nous avons toujours trouvé un moyen de nous comprendre. Traduire les mots ou les phrases que je ne connaissais pas m'a beaucoup aidée à progresser. Ils se sont intéressés à moi et à notre culture ici autant que je me suis intéressée à eux.

Je pense que, pour moi, le plus dur a été de m'adapter à leur manière de travailler, de réfléchir. Selon ma vision, ils sont un peu trop gentils.
Je comprends tout à fait que, sans les touristes, ils n'ont pas de travail. Donc ils font tout pour les garder.

J'ai plusieurs exemples de situations qui, pour moi, sont « surréalistes ».
Au Wagyu Steakhouse, nous avions un dress code assez strict.
Un soir, 2 hommes sont entrés dans le restaurant sans réservation et sans respecter le dress code. Je leur ai expliqué le règlement, mais ils ne voulaient rien savoir. Sur place, nous avons des affaires à prêter pour ce genre de situation. Je leur ai proposé mais, encore une fois, ils ne voulaient rien savoir. J'ai donc appelé ma manageuse, qui leur a réexpliqué le règlement, mais leur a proposé de faire une exception et de manger au bar, à l'étage. Ils ont accepté. Jusque-là, je n'ai pas eu de problème avec la manière dont c'était géré.

Ces 2 hommes sont revenus plusieurs fois par la suite sans jamais respecter le dress code. Malgré le nombre de rappels concernant le règlement, ils ne l'ont jamais respecté et ma manageuse les a toujours acceptés dans le restaurant.
Selon moi, les accepter la première fois est juste, peut-être même la 2ème, mais au bout d'un moment nous aurions dû avoir le droit de les refuser.
Le deuxième problème est que, chaque fois, c'était moi qui les accueillais et leur répétais la même chose, puis ma manageuse les acceptait par la suite, ce qui faisait que je n'avais plus aucune autorité.

Pour être honnête, si je devais refaire cette expérience, je la referais sans hésiter, mais je partirais plutôt 6 ou 7 mois. Il est vrai que les 2 derniers mois étaient un peu longs, sachant que c'était la basse saison : il y avait déjà peu de clients, et d'autant plus que c'était aussi la saison des pluies et qu'il pleuvait 90 % du temps, nous avions encore moins de clients.
Cela étant, je pense tout de même que cela reste une expérience inoubliable et que quiconque a la possibilité de la vivre devrait le faire. C'est tellement enrichissant, autant sur le plan professionnel que personnel.