

Faire grandir les talents

Chez nous, tout le monde doit avoir la possibilité de s'investir et de s'épanouir dans un environnement qui met l'accent sur le talent, l'esprit d'équipe et la performance. Nos franchisées et franchisés, qui exploitent la plupart de nos restaurants en tant qu'employeurs indépendants, partagent également ce principe.

Nous offrons des opportunités à tous nos employé-e-s, quels que soient leur sexe, leur origine et leur expérience professionnelle. En effet, nous sommes convaincus que les équipes hétérogènes collaborent mieux et obtiennent de meilleurs résultats.





Un employeur fiable

McDonald's a toujours été une entreprise créée par des gens, pour des gens. En Suisse aussi, nous créons un environnement de travail dans lequel notre personnel se sent bien, peut évoluer et développer son potentiel.

Il y a 50 ans, nous avons offert un emploi à 25 personnes. Aujourd'hui, avec nos 45 franchisées et franchisés, nous employons plus de 8 400 personnes. Nous comptons ainsi parmi les plus grands employeurs de Suisse. Notre siège social à Crissier (VD) emploie plus de 100 personnes. Chaque nouveau restaurant crée environ 40 emplois dans la région concernée.

À travail égal, salaire égal

En tant que membre de GastroSuisse, nous appliquons la convention collective de travail de la branche de la restauration. Nous garantissons ainsi des salaires et des prestations sociales équitables, et nous respectons le principe « à travail égal, salaire égal ». Ceci a été confirmé par le Dialogue sur l'égalité des salaires de la Confédération dès 2011. À l'époque, McDonald's Suisse était la première entreprise de la branche de la restauration à participer à cette initiative volontaire de la Confédération et des partenaires sociaux.

Horaires de travail flexibles

Nous concevons des modèles de travail pour répondre à différentes situations de vie. Les horaires de travail flexibles soulagent particulièrement les mères et les pères de famille, ainsi que les étudiant-e-s. En 2025, les trois quarts de nos employé-e-s travaillaient à temps partiel. Parmi eux, de nombreux jeunes en formation recherchaient un emploi secondaire : environ 20 % des employé-e-s à temps partiel sont des étudiant-e-s. Parallèlement, nous soutenons les employé-e-s qui souhaitent concilier vie familiale et vie professionnelle. Ils représentent environ 10 % de l'ensemble des employé-e-s à temps partiel.



En tant qu'entrepreneuse indépendante à la tête de six restaurants, le partenariat avec McDonald's revêt une importance particulière à mes yeux. Ensemble, nous encourageons les jeunes et leur offrons une formation approfondie en restauration de système – pour moi, c'est le plus beau métier du monde.



Sarah Dallmaier

Franchisée et employeuse de plus de 250 personnes dans le canton de Berne

La diversité fait notre force

Dans nos restaurants, des personnes originaires de près de 80 pays travaillent ensemble. Les nationalités les plus représentées sont celles de la Suisse, du Sri Lanka, du Portugal, de l'Italie et de la France. L'année dernière, nous avons également offert un emploi stable à plus de 250 personnes ayant le statut de réfugié.

La moitié de nos employé-e-s ont moins de 30 ans, et 40 % ont entre 30 et 50 ans. La proportion de personnes âgées de plus de 30 ans n'a cessé d'augmenter ces dernières années.

Des femmes à des postes de direction

L'égalité des chances est pour nous une évidence. Les femmes et les hommes bénéficient chez nous des mêmes possibilités d'évolution. Voilà pourquoi nous encourageons activement la diversité au sein de nos équipes : 45 % des cadres dans nos restaurants sont des femmes. Au sein de la direction, leur proportion s'élève à 50 %. Globalement, les femmes représentent environ 65 % de nos effectifs.

Des équipes épanouies et fidèles

Nous encourageons nos employé-e-s de manière ciblée, renforçant ainsi leur engagement avec nous en tant qu'employeuse. Selon un récent sondage, 85 % des équipières et équipiers et 95 % des cadres de restaurant nous recommandent comme une très bonne employeuse. L'ancienneté moyenne dans l'entreprise montre également que de nombreux employé-e-s apprécient de travailler chez nous : fin 2025, elle était de 6,5 ans pour les équipières et équipiers, de 16,8 ans pour les Restaurant Managers et de 10 ans pour le personnel du siège principal.

2001

Participation au **Dialogue sur l'égalité salariale de la Confédération** visant à promouvoir l'égalité salariale et la transparence

2018

Introduction d'un **congé de paternité prolongé** pour mieux concilier vie professionnelle et vie familiale

2023

Pour la première fois, **50 % de femmes au sein de la direction** – une étape importante pour l'égalité des sexes

**2025**

En moyenne, **6,5 ans d'ancienneté** dans les équipes des restaurants – signe d'un fort taux de fidélisation du personnel



Des formations efficaces

Nous encourageons activement nos employé-e-s, identifions très vite les talents et les accompagnons de manière ciblée tout au long de leur parcours. Nous créons ainsi les conditions pour que tout le monde puisse exprimer pleinement son propre potentiel.

En 2025, plus de 2 000 employé-e-s ont participé à des formations internes. Les programmes sont axés sur l'hospitalité, la préparation et le service. La formation commence directement dans le restaurant et repose sur une approche pratique. Nous combinons l'apprentissage du travail quotidien avec des modules d'e-learning, ainsi que des formations et des perfectionnements ciblés. Notre offre comprend plus de 170 cours.

Des formations axées sur la pratique

Aujourd'hui, nos employé-e-s apportent les menus directement à table. Avec ce nouveau concept de service, leurs tâches ont évolué. Voilà pourquoi nous renforçons de manière ciblée leurs compétences dans le contact direct avec les hôtes. Ils peuvent ainsi encore

mieux mettre à profit leurs qualités d'accueil. Des équipes satisfaites constituent la base d'une expérience exceptionnelle pour nos hôtes.

Nous encourageons systématiquement l'évolution de nos employé-e-s. Au moins une fois par an, nous organisons des entretiens consacrés aux performances, au développement et aux perspectives de carrière, tant dans nos propres restaurants que chez nos franchisées et franchisés. Nous identifions ainsi très vite les talents et les accompagnons de manière ciblée dans leur évolution.

Des perspectives d'évolution pour les talents motivés

Par exemple, 90 % des managers de restaurant ont commencé leur carrière comme membres de l'équipe d'un restaurant. Aujourd'hui, ils sont responsables d'une équipe de 45 personnes en moyenne. Outre les responsables d'hôtels, de banques et les sportif-ive-s qui ont évolué chez nous pour devenir des entrepreneurs indépendants, près de la moitié des franchisées et franchisés ont aussi commencé leur carrière chez nous en restaurant.

2013

Introduction des premières **places d'apprentissage de spécialiste en restauration de système**

2020

Lancement des premiers **cours Progresso** – formation continue axée sur la pratique destinée aux employé-e-s non qualifié-e-s du secteur de la restauration

2025

Création des premières places de formation niveau AFP (**Attestation fédérale de formation professionnelle**) offrant une possibilité d'entrée axée sur la pratique dans la restauration



“

La collaboration avec McDonald's Suisse et ses franchisées et franchisés est l'expression concrète de la responsabilité dans la formation professionnelle. Cet engagement constant et de longue date revêt une grande importance pour notre branche.



Sabrina Camenzind
Directrice de Hotel & Gastro formation
Suisse

Des places d'apprentissage pour les jeunes

Nous assumons nos responsabilités en tant qu'entreprise formatrice et accompagnatrice de jeunes en début de carrière. En collaboration avec nos franchisées et franchisés, nous apportons une contribution importante à la lutte contre la pénurie de personnel qualifié dans le secteur de la restauration.

Depuis 1998, nous formons des apprenti-e-s. La formation professionnelle en trois ans dans la restauration de système a été lancée en 2013. Elle prépare spécifiquement les jeunes à assumer des responsabilités. Cette formation est polyvalente. Après l'obtention de leur diplôme, les apprenti-e-s assument

leurs premières tâches de leadership, dirigent des équipes et veillent au bon déroulement des opérations, même pendant les périodes de forte affluence. Ils comprennent également les indicateurs commerciaux et sont capables d'effectuer des analyses du chiffre d'affaires et des restaurants.

Actuellement, plus de 40 jeunes suivent cette formation reconnue au niveau fédéral. Près de la moitié de nos franchisées et franchisés s'engagent en tant qu'entreprises formatrices. Après sa formation, une personne sur deux reste chez nous et poursuit sa carrière au sein de l'entreprise.

Nouvelle offre : l'attestation fédérale de formation professionnelle

Depuis 2025, nous proposons également une formation en restauration de système avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP). Nous facilitons ainsi l'entrée des jeunes adultes dans la branche. Cette formation met délibérément l'accent sur le travail pratique dans l'entreprise et complète de manière ciblée les contenus théoriques.

