

26.05.2011 - 18:00 Uhr

Mon chef est le meilleur / Porteurs d'avenir 2011: Les maîtres d'apprentissage de l'année sont distingués

Zurich (ots) -

Plus de 450 hôtes étaient présents jeudi soir, 26 mai 2011 dans le club zurichois "Kaufleuten", lorsque les meilleurs maîtres d'apprentissage dans les catégories Boulanger-pâtissier/pâtissierconfiseur, Spécialiste en viande, Cuisinier et Spécialiste en restauration ont été distingués. Et les "Porteurs d'avenir 2011" sont: Kurt Rösli, chef de cuisine, hôtel Waldhaus à Sils Maria; Werner Kuhn, boulangerie-café à Brunnadern; Mimi Bischofberger, qui gère l'hôtel Kreuz à Egerkingen et Limat Bernard, boucherie Limat Bernard à Prez-vers-Noréaz.

Un patronage, auquel toutes ces fédérations de la branche appartiennent: l'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries, l'Union professionnelle suisse de la viande UPSV, Hotel & Gastro Union et GastroSuisse, la Fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse, décerne un prix doté de CHF 10'000 pour encourager l'engagement dans la formation professionnelle artisanale.

"Je voulais faire mieux que les maîtres d'apprentissage autoritaires de mon temps", dit Kurt Rösli, chef de cuisine à l'Hotel Waldhaus à Sils Maria, qui a emporté le titre dans la catégorie Cuisinier. Il cuisine avec passion et engendre la conviction. Ce qu'il voudrait donner en chemin c'est avant tout l'humanité, un métier solide et une utilisation naturelle des ressources.

"Nous avons des apprentis fantastiques. Leurs prestations sont incroyables", constate Werner Kuhn, qui a été élu maître d'apprentissage de l'année dans la catégorie Boulanger-pâtissier. Le jury le considère comme un modèle idéal pour les apprentis car il sait les comprendre, les intégrer, les motiver et les enthousiasmer. Son apprentissage terminé, Kuhn, à 24 ans, reprend l'affaire parentale Kuhn, boulangerie-café à Brunnadern, où depuis il prône la qualité et l'innovation et a déjà, en tant que maître d'apprentissage, formé 62 apprentis.

Mimi Bischofberger, élue porteuse d'avenir dans la catégorie Spécialiste en restauration, gère aujourd'hui, en tant que cuisinière qualifiée avec patente de cafetier-restaurateur et diplôme de commerce en vin, l'hôtel Kreuz à Egerkingen, où elle enseigne actuellement à douze apprentis. "Leur apprendre à garder les pieds sur terre. Si c'est le cas, ils seront automatiquement bons dans leur profession", dit-elle et ajoute: "Les apprentis motivent et exigent aussi beaucoup de notre équipe par leurs questions, ce qui est très enrichissant pour les deux parties."

C'est pour son esprit de compétition, que le lauréat de la catégorie Spécialiste en viande est récompensé. Limat Bernard, propriétaire de la boucherie du même nom à Prez-vers-Noréaz dans le canton de Fribourg, déjà souvent primé, accorde autant d'importance à la qualité dans la formation que dans la production de ses propres produits. Il peut aujourd'hui non seulement se vanter d'être l'"Empereur du boudin", mais aussi "Porteur d'avenir 2011". Ce qui a impressionné le jury, c'est que non seulement il encourage les apprentis à atteindre des performances maximales, mais il suscite déjà leur inspiration pour créer leurs propres produits.

Les lauréats étaient proposés par leurs apprentis et ont été élus par un jury parmi plus de 200 inscriptions. Ils ont été distingués pour leur engagement, particulièrement en matière de transmission des bases de l'artisanat, des compétences professionnelles et du savoir, mais aussi pour leur intégration sociale, leur promotion des apprentis et de leur personnalité ainsi que pour affirmer la fierté d'appartenir à la profession. Les prix ont été discernés dans une ambiance festive, avec l'animation de Kurt Aeschbacher et en présence de l'étoile montante de la musique Suisse, Lea Lu.

Vous trouverez ce communiqué de presse ainsi que d'autres informations et images sur la page Internet www.zukunftstraeger.ch.

Contact:

GastroSuisse, Romeo Brodmann et Brigitte Meier-Schmid
Tél.: +41/44/377'53'53
E-Mail: communication@gastrosuisse.ch
Internet: www.gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100625759> abgerufen werden.