

16.05.2012 - 12:31 Uhr

Porteur d'avenir 2012: Maître d'apprentissage de l'année dans la profession de spécialiste en restauration élu



Foto: Bruno Bolinger

Benjamin Zerbe du Dolder Grand à Zurich est maître d'apprentissage de l'année dans la catégorie spécialiste en restauration. Avec le titre «Porteur d'avenir 2012», il reçoit un prix en argent de 10'000 francs, qu'il peut réinvestir dans la formation. Le prix sera décerné le jeudi, 24 mai au Zürcher Kaufleuten.

Benjamin Zerbe, berlinois né à Berlin et spécialiste en hôtellerie diplômé a passé, après une saison d'été à Sils Maria, à la restauration et travaille depuis 2010 au Dolder Grand à Zurich en tant que maître d'apprentissage. Antje Weiss et Stefan Pfiffner, tous les deux en troisième année, sont les premiers apprentis qu'il accompagne jusqu'à la fin de la formation. «Il est simplement le meilleur patron, parce qu'il investit beaucoup de temps dans notre formation à nous, les apprentis et qu'il tient en haute estime la fierté professionnelle», dit Antje Weiss.

Le trentenaire a été très surpris de recevoir cette distinction. «Que je reçoive ce prix après si peu de temps me rend fier», dit-il. Il voit là une confirmation et de l'estime pour le bon travail qu'il a fourni. Zerbe est patron par conviction. Quand il a obtenu l'offre de se charger de la formation, il a accepté immédiatement. Il a vu cela comme «un défi d'accompagner les apprentis dans cette phase importante de leur vie.»

Il estime beaucoup le système suisse des maîtres d'apprentissage, et voit comme un enrichissement particulier dans sa tâche «d'échanger avec les apprentis qui sont différents de soi». Avec eux, il est très exigeant: «Un engagement à cent pour cent dans la profession est vital parce qu'avec moi tout doit simplement toujours fonctionner.» Ce qui implique «d'exercer sa profession avec entière conviction et amour et d'éveiller la fierté du métier.» Or, malgré tant de discipline, il n'oublie pas d'être humain, et est capable de fermer de temps en temps et au bon moment «un oeil». Par cette attitude, il veut amener les apprentis à pouvoir dire à la fin de leur formation: «Maintenant, je suis prêt à conquérir le monde.»

Chaque année, GastroJournal et les denrées alimentaires, Bischofszell décernent le prix «Porteurs d'avenir - Maîtres d'apprentissage de l'année». L'idée de base est de promouvoir l'engagement pour la formation professionnelle artisanale. Le maître d'apprentissage, qui forme et encourage des apprentis infatigablement et avec un grand engagement constitue la base de la qualité de l'artisanat suisse. Ce prix est une récompense méritée de ses efforts.

Les patrons de l'année dans les catégories boulanger-pâtissier/pâtissier-confiseur, spécialiste en viande, cuisinier et spécialiste en restauration reçoivent un prix de 10'000 francs. Sont primés avant tout: l'engagement particulier dans la transmission des bases du métier et des connaissances spécialisées ainsi que l'intégration sociale, la promotion des apprentis et de leur personnalité et aussi l'amour et la fierté du métier. Ce sont les apprentis qui annoncent leur maître d'apprentissage. Ceux-ci sont ensuite jugés par l'Office Fédéral pour la formation professionnelle et la technologie (OFFT) selon les critères de la formation. Si ceux-ci sont remplis, ils passent ensuite devant un jury. Par catégorie, trois maîtres d'apprentissage sont nominés, parmi lesquels on élira le maître d'apprentissage de l'année. Cette procédure respecte les conditions de crédibilité, d'indépendance et de transparence nécessaires aux nominations et décisions du jury. L'OFFT a accordé au prix la mention «Qualité 100%».

Les prix «Porteur d'avenir 2012 - Maîtres d'apprentissage de l'année» seront décernés le jeudi, 24 mai 2012, dès 18 h 00 au Zürcher Theaterclub Kaufleuten. Kurt Aeschbacher animera la manifestation et mènera un entretien avec les porteurs du titre. Côté divertissement, Showact Sina ainsi que des créations culinaires ne manqueront pas de ravir et d'enchanter.

Les porteurs du prix dans les catégories spécialiste en viande ainsi que boulanger-pâtissier/pâtissier-confiseur sont déjà connus. Il s'agit d'Edwin Müller, directeur de Müller Fleisch GmbH à Schleithelm et d'Alfred Sutter, directeur de Böhli AG à Appenzell. Le nom du primé dans la catégorie cuisiner sera publié la semaine prochaine.

Vous pouvez télécharger des photos des Porteurs d'avenir 2012 sur la page Internet www.zukunftstraeger.ch/fr/

Les représentants des médias sont cordialement invités à la remise des prix au Kaufleuten (inscription au No 044/377'53'05).

GastroSuisse est la Fédération de l'hôtellerie-restauration en Suisse. Quelque 20'000 membres (plus de 3000 hôtels) organisés en 26 sections cantonales et 4 groupements sectoriels sont affiliés à la plus grande association patronale de l'hôtellerie-restauration.

GastroJournal est l'hebdomadaire officiel pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme de GastroSuisse.

Contact:

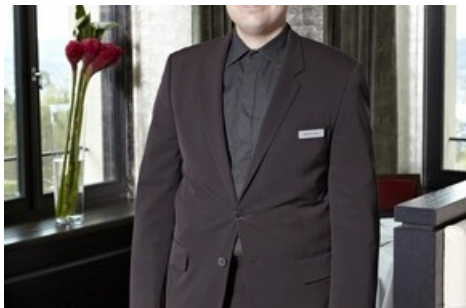
GastroSuisse

Romeo Brodmann, responsable des éditions

Tél.: +41/44/377'53'05
E-Mail: romeo.brodmann@gastrosuisse.ch

Richard Decurtins
Responsable promotion de la relève/formation initiale, GastroSuisse
Tél.: +41/44/377'52'08
E-Mail: richard.decurtins@gastrosuisse.ch

Medieninhalte



Benjamin Zerbe, Porteur d'avenir 2012 / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch. L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "ots.photo"/GastroSuisse".

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100718582> abgerufen werden.