

23.05.2012 - 11:25 Uhr

Porteur d'avenir 2012: Maître d'apprentissage de l'année dans la profession de cuisinier élu



Foto: Bruno Bolinger

Thomas Amstutz, chef de cuisine, primé au Gault-Millau (14 points) à l'hôtel Villa Honegg à Ennetbürgen a été nommé meilleur maître d'apprentissage de l'année dans la catégorie cuisinier. 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.

«Cette distinction est une très belle reconnaissance et un grand honneur», dit Amstutz, qui rêvait déjà tôt d'un emploi à la villa Honegg. Après ses formations de cuisinier et de spécialiste en restauration, il prend d'abord le chemin du Bürgenstock puis de Stans, avant de prendre le sceptre dans la cuisine de la Villa Honegg justement réaménagée.

Depuis l'été 2011, il forme l'apprenti, Severin Portmann, qui estime beaucoup la personnalité de son patron: «Thomas Amstutz est calme et décontracté. Il en faut beaucoup pour l'énerver. Il décèle mes faiblesses et m'aide.» Amstutz qualifie le travail avec les apprentis de «partenariat». On passe par des hauts et des bas: «Parfois tout réussit, d'autres fois cela fonctionne moins bien, mais cela nous fait avancer. Durant les trois années de l'apprentissage, nous nous complétons.» Il voit la formation d'apprentis dans le secteur haut de gamme comme un grand défi: «Un acte d'équilibre entre l'indépendance de l'apprenti et le contrôle de son travail, ou autrement dit entre permettre les erreurs et l'exigence des clients.» Le principe «La force réside dans la tranquillité» l'aide à trouver le juste milieu.

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 nommés, 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 18h00 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, boulanger-pâtissier/pâtissier-confiseur et spécialiste en restauration sont déjà connus. Il s'agit d'Edwin Müller, directeur de Müller Fleisch GmbH à Schleithelm, d'Alfred Sutter, directeur de Böhli AG à Appenzell et de Benjamin Zerbe du Dolder Grand à Zurich.

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

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. Plus de 20.000 membres (quelque 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

Fabian Inderbitzin, chef de cuisin

Seerestaurant Belvédère
Tél.: +41/41/630'30'35
E-Mail: info@seerestaurant-belvedere.ch

Medieninhalte



Porteur d'avenir 2012 Thomas Amstutz. / 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/100007695/100718895> abgerufen werden.