

09.05.2012 - 11:05 Uhr

**Porteur d'avenir 2012 Maître d'apprentissage de l'année dans la profession de
boulangier-pâtissier/pâtissier-confiseur**



Foto: Bruno Bolinger

Alfred Sutter, directeur de la Böhli AG à Appenzell est maître d'apprentissage de l'année dans la catégorie boulanger-pâtissier/pâtissier-confiseur. 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.

«Donner et prendre», voilà la recette à succès qu'Alfred Sutter applique dans sa formation des apprentis. Il les accompagne lors des examens, examine avec eux leurs travaux, aide lors de la réalisation de leurs propres créations et cherche des solutions si quelque chose "cloche". C'est Karin Fuchs, apprentie chez Böhli-Beck à Appenzell, qui a proposé son patron comme candidat pour le prix. Elle décrit son chef ainsi: «Alfred Sutter nous accorde à nous, apprentis beaucoup de confiance. Il est toujours là pour nous, s'occupe de nous et a réponse à tout. Il est très pointilleux, mais ne dit jamais "tu dois", seulement "moi, je ferais comme ça". Et elle ajoute que c'est ce qu'elle apprécie le plus chez lui.

Alfred Sutter, qui en collaboration avec son frère Markus, dirige l'entreprise parentale, Böhli AG à Appenzell, se réjouit beaucoup du prix: «Quand je pense! un titre au niveau national et mes apprentis m'ont proposé, moi.» La passion pour la profession et la collaboration avec les jeunes sont ses motivations à s'engager dans la formation. Son objectif est que les apprentis puissent, à la fin de leur enseignement, changer d'entreprise et travailler là en tant que pâtissier-confiseur à part entière. A cet égard, il les encourage dans leur ambition: «Si vous visez un 6, je vous soutiendrai et vous aiderai très volontiers. Si vous voulez un 4, ce n'est pas nécessaire, vous y arriverez aussi sans moi.»

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 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 noms des autres porteurs de prix dans les catégories cuisinier et spécialiste en restauration seront publiés ces prochaines semaines.

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

Les représentants des médias sont cordialement invités (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

Peter Galli

Chef de formation ASPBP, boulangerie-confiserie Galli AG
Tél.: +41/33/439'30'39
E-Mail: info@gallibeck.ch

Medieninhalte



Porteur d'avenir 2012 Alfred Sutter / 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.Bild"/GastroSuisse".

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100718018> abgerufen werden.