

11.06.2014 - 19:06 Uhr

GastroJournal et Bischofszell Produits alimentaires SA décernent le prix «Porteurs d'avenir 2014» / Les meilleurs maîtres d'apprentissage de l'année*Zurich (ots) -*

Jeudi, 12 juin 2014, au Kaufleuten à Zurich, cela fera la quatrième fois que les meilleurs maîtres d'apprentissage de l'année dans les catégories boulanger-ère - pâtissier-ère/ confiseur-eure, cuisinier-ière, spécialiste en restauration et boucher-ère seront récompensés. GastroJournal et Bischofszell Produits Alimentaires SA leur décerneront le titre de «Porteur d'avenir 2014» doté de 10 000 francs par catégorie pour leur engagement exceptionnel dans la formation professionnelle artisanale.

Les meilleurs maîtres d'apprentissage de la branche de l'alimentation de l'année 2014 sont Adrian Britschgi de Menzingen, Jean-Claude Zimmermann d'Ilanz, Renato Wüst de Bad Ragaz et Thomas Christen de Liebefeld. Ils sont distingués pour leur engagement exceptionnel dans la transmission des bases du métier, des connaissances spécialisées ainsi que l'intégration sociale, la promotion des apprenants mais aussi pour leur personnalité et l'amour, la fierté qu'ils portent à leur métier.

Les prix «Porteur d'avenir 2014 - Maîtres d'apprentissage de l'année» seront décernés le jeudi 12 juin 2014, dès 18 h 00 au Kaufleuten à Zurich. Kurt Aeschbacher mènera un entretien avec les porteurs du titre et animera la manifestation, à laquelle sont attendus plus de 450 invités.

Adrian Britschgi, propriétaire du Café Konditorei Schlüssel AG à Menzingen est le porteur du prix dans la catégorie boulanger-ère - pâtissier-ère/ confiseur-eure. Le jury justifie son choix ainsi: «Adrian Britschgi a beaucoup de plaisir à transmettre son savoir professionnel aux apprenants. Il leur donne, ainsi qu'à la branche, de bonnes impulsions.» Son apprenant Rahel Röllin dit de lui: «Il possède d'énormes connaissances techniques, qui lui permettent de trouver une solution à chaque problème. Son expérience professionnelle et ses idées font toujours et encore naître des créations fascinantes.»

Jean-Claude Zimmermann, propriétaire de la Stadt-Metzg à Ilanz, a convaincu dans la catégorie boucher-ère. Le jury motive son élection ainsi: «Les apprenants de Jean-Claude Zimmermann occupent en série les premières places au Championnat de désossage et des places de podium au Championnat suisse des bouchers». Son apprenant, Colin Zimmermann le confirme: «Mon patron s'engage depuis des années avec passion pour la relève professionnelle».

Renato Wüst du Grand Resort Bad Ragaz se retrouve au premier rang de la catégorie cuisinier-ière. Le jury motive sa décision ainsi: «Malgré sa position exigeante, Renato Wüst est présent au front et s'engage à fond pour ses apprenants; il représente chaque jour un modèle pour eux et les encourage en fonction de leurs capacités personnelles.» Son apprenant, Andreas Bleisch atteste: «Il intercède toujours en faveur de ses apprenants et nous bénéficions d'un soutien scolaire si nous rencontrons des difficultés à l'école.»

Thomas Christen du Romantik Hotel et Restaurant Landhaus Liebefeld prend la tête du peloton des spécialistes en restauration. Avec son engagement supérieur à la moyenne, ses compétences sociales marquées et sa vraie passion pour la profession qu'il transmet aussi aux apprenants, il a convaincu le jury. «Il prend du temps et a toujours une oreille ouverte pour nous et les clients» dit son apprenante, Valérie Bieri.

Vous trouverez des images des Porteurs d'avenir 2014 à télécharger gratuitement sur la page Internet www.zukunftstraeger.ch

Le prix «Porteurs d'avenir - Maîtres d'apprentissage de l'année»

Chaque année depuis 2011, GastroJournal et Bischofszell Produits alimentaires SA décernent le prix «Porteurs d'avenir - Maîtres d'apprentissage de l'année» dans les catégories boulanger-pâtissier/pâtissier-confiseur, boucher, cuisinier et spécialiste en restauration. L'idée de base est de promouvoir l'engagement pour la formation professionnelle artisanale. Le maître d'apprentissage, qui forme et encourage des apprenants 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.

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 apprenants et de leur personnalité et aussi l'amour et la fierté du métier.

Ce sont les apprenants eux-mêmes qui inscrivent leur maître d'apprentissage. Les candidats passent devant un jury spécialisé indépendant. Par catégorie, trois maîtres d'apprentissage sont nominés. Ils recevront la visite du jury en personne et seront évalués. Parmi eux, 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. Le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI) a accordé au prix la mention «Qualité 100%».

Contact:

GastroSuisse, Romeo Brodmann, responsable des éditions,
Téléphone 044 377 53 05, romeo.brodmann@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100757468> abgerufen werden.