16.09.2015 – 10:59 Uhr

La formatrice du restaurant Kronenhalle Zurich se voit décerner le titre de «Maître d'apprentissage de l'année»

Zürich (ots) -

Julia Scussel, chef de service à la Kronenhalle de Zurich, a été élue «Porteur d'avenir 2015 - Maître d'apprentissage de l'année» dans la catégorie spécialiste en restauration. Le jury motive sa décision ainsi: «Julia Scussel dispose d'une solide formation et formation continue. Elle possède donc le savoir-faire nécessaire pour préparer les futurs spécialistes en restauration à la vie professionnelle dans la haute gastronomie. Doté d'un prix de 10 000 francs, le titre sera décerné le lundi 21 septembre au Zürcher Kaufleuten.

C'est l'apprenante Gina Wittwer qui a proposé sa maîtresse d'apprentissage pour l'obtention de cette distinction. «Pour moi, c'est la meilleure maîtresse d'apprentissage, car elle se mobilise toujours pour nous, les apprenants. Elle est toujours à notre écoute et nous est d'un grand soutien», déclare Gina Wittwer.

Julia Scussel est très heureuse de recevoir cette distinction: «Cela me fait très plaisir d'apprendre que les apprenants apprécient mon engagement pour eux». L'ambition et la fierté professionnelle sont très importantes pour la maîtresse d'apprentissage: «Le secteur de l'hôtellerie-restauration est souvent sous-estimé alors qu'il demande beaucoup d'enthousiasme».

A 28 ans, Julia Scussel a déjà une belle carrière derrière elle. Après sa formation à l'Hôtel Storchen Schönenwerd, elle a travaillé au Park Hotel Waldhaus à Flims ainsi qu'au Grand Bellevue à Gstaad. En 2007, elle a représenté la Suisse aux World Skills à Shizuoka au Japon. Par la suite, l'assistante en restauration et hôtellerie diplômée a terminé sa formation de responsable de service de la restauration et obtenu le diplôme fédéral de cheffe de la restauration.

Les prix «Porteurs d'avenir 2015 - Maîtres d'apprentissage de l'année» seront décernés le lundi 21 septembre 2015, dès 18 h 00 au Zürcher Theaterclub Kaufleuten. Mona Vetsch s'entretiendra avec les lauréats et animera cette soirée, à laquelle sont attendus plus de 450 invités.

Les représentants des médias sont cordialement invités à participer à la remise des prix.

Inscriptions: GastroSuisse, Marketing et Communication, tél. 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.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-ère/confiseur-euse, spécialiste en viande, cuisinier-ère et spécialiste en restauration. L'idée de base est de promouvoir l'engagement pour la formation professionnelle artisanale. Les maîtres d'apprentissage qui s'engagent inlassablement pour la formation et l'encouragement de leurs apprenants, sont la base de la qualité de l'artisanat suisse. Ce prix représente une récompense méritée de leurs efforts.

Sont primés avant tout: l'engagement particulier dans la transmission des bases du métier et des connaissances spécialisées tout comme l'intégration sociale, la promotion des apprenants et de leur personnalité ainsi que le maintien de la fierté du métier.

Ce sont les apprenants eux-mêmes qui inscrivent leur maître d'apprentissage. Les candidats passent devant un jury spécialisé indépendant. Trois maîtres d'apprentissage sont nominés par catégorie. Ils reçoivent la visite du jury en personne et sont évalués. Parmi eux, on élit 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%».

Les gagnants des autres catégories sont:
Boulanger/ pâtissier/ confiseur: Lukas Koller, copropriétaire et directeur suppléant de la Suteria à Soleure,
Cuisinier: Adrian Furer, Hôpital de l'Ile à Berne
Spécialiste en viande: Franz Fässler, gérant de la boucherie Fässler à Appenzell

GastroSuisse est la Fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. Quelque 20000 membres (environ 3000 hôtels) organisés en 26 sections cantonales et quatre 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,
téléphone 044 377 53 05, romeo.brodmann@gastrosuisse.ch

Medieninhalte

Julia Scussel, chef de service à la Kronenhalle de Zurich, a été élue «Porteur d'avenir 2015 - Maître d'apprentissage de l'année» dans la catégorie spécialiste en restauration. Photo: Bruno Bolinger / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100007695 / L'utilisation de cette image est pour des buts redactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse/Bruno Bolinger"

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100777834 abgerufen werden.