

31.08.2016 - 11:51 Uhr

Porteur d'avenir 2016: catégorie Cuisinier/-ère / Un restaurateur d'Illnau est élu maître d'apprentissage de l'année



René Kaufmann, propriétaire du restaurant Rössli à Illnau, est élu «Porteur d'avenir 2016 - Maître d'apprentissage de l'année» dans la catégorie Cuisinier/-ère. Le jury fonde sa décision ainsi: «Les personnes formées par René Kaufmann reçoivent une formation de grande qualité, justifiant le titre de porteur d'avenir. Dès le premier jour, les apprenants sont considérés comme des collaborateurs à part entière, endossent des responsabilités, ont la possibilité de faire leurs preuves dans le cadre de divers projets et voient leurs efforts récompensés.» Le prix de CHF 10 000.- lui sera remis lundi 19 septembre à Zurich, au Kaufleuten.

C'est Luca Mühlethaler, en formation auprès de René Kaufmann, qui a proposé ce dernier pour le prix. Enthousiaste, il affirme: «Il est le meilleur maître d'apprentissage dont on puisse rêver: il est patient et engagé, il s'occupe bien des personnes en formation et leur transmet sa passion pour le métier de cuisinier.»

René Kaufmann, qui gère le restaurant Rössli à Illnau avec son épouse Vreni, exerce ses tâches de maître d'apprentissage avec passion. À ce jour, il a déjà formé 25 apprentis et a su allumer en chacun d'eux le feu de la passion pour l'hôtellerie-restauration. Il affirme: «Il m'est important qu'ils apprennent à avoir du plaisir à exercer le métier. D'autres aspects essentiels à mes yeux sont le savoir-vivre et l'hygiène.»

La distinction «Maître d'apprentissage de l'année 2016» est pour lui «une très belle reconnaissance», qu'il apprécie beaucoup. Son apprenti Luca Mühlethaler et lui forment une équipe bien rôdée, ce qui se reflète dans la note de fin d'apprentissage de 5,9 pour la partie pratique: «C'est vraiment génial», se réjouit René Kaufmann.

Luca Mühlethaler quant à lui ne tarit pas d'éloges sur son apprentissage au sein du Rössli: «Ce qui est fantastique, c'est que l'on est intégré à l'équipe dès le premier jour de la formation.» Et René Kaufmann d'ajouter: «C'est très important pour moi. Le premier semestre représente pour la plupart un réel défi, car beaucoup de choses sont nouvelles pour eux.» Afin que les apprentis puissent se préparer de manière optimale aux examens, les entraînements préalables lui tiennent particulièrement à coeur. Il souligne: «C'est comparable au sport de compétition.» Son apprenti ajoute: «La manière dont mon maître d'apprentissage a pris le temps de m'entraîner est tout simplement incroyable.»

Les prix de «Porteurs d'avenir 2016 - Maîtres d'apprentissage de l'année» dans les diverses catégories seront remis lundi 19 septembre 2016 à 18h, dans les locaux du Kaufleuten, à Zurich. Mona Vetsch animera la soirée, à laquelle sont conviés plus de 450 hôtes, et interviewera les gagnants.

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

Chaque année depuis 2011, GastroJournal et les Bischofszell Produits alimentaires SA décernent le prix «Porteurs d'avenir - Maîtres d'apprentissage de l'année» dans les catégories boulanger-ère/ pâtissier-ère/ confiseur-euse, spécialiste en viande, 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 apprentis inlassablement et avec un grand sens de l'engagement, constitue la base même d'un artisanat suisse de qualité. 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 apprentis et de leur personnalité mais aussi l'amour et la fierté du métier.

Ce sont les apprentis 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 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%».

Le nom du porteur du prix 2016 dans la catégorie boulanger-ère/ pâtissier-ère/ confiseur-euse est: Urs Köppel, Confiserie Romanshorn
Les porteurs du prix des autres catégories seront publiés au cours des prochaines semaines.

GastroSuisse est la Fédération de l'Hôtellerie et de la Restauration en Suisse. L'organisation fondée en 1891 défend les intérêts de la branche depuis 125 ans. Quelque 20 000 établissements membres (dont environ 2500 hôtels), organisés en 26 associations cantonales et quatre groupements sectoriels, appartiennent à la plus grande Fédération patronale de l'hôtellerie-restauration.

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

Contact:

GastroSuisse, Marco Moser, responsable des éditions, Téléphone 044 377 53 01, marco.moser@gastrosuisse.ch

Les représentants de la presse sont chaleureusement invités à assister à la remise des prix. Inscription: GastroSuisse, Marketing & Communication, tél. 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

Medieninhalte



René Kaufmann, Porteur d'avenir 2016. Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100007695 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/GastroSuisse/Bruno Bolinger"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100792132> abgerufen werden.