

14.09.2016 - 08:45 Uhr

Porteur d'avenir 2016: catégorie spécialiste en restauration / La meilleure formatrice de l'année en restauration vient de Bâle



Miriam de Melo, gérante adjointe de l'établissement «Gasthof zum Goldenen Sternen» à Bâle a été élue «Porteuse d'avenir 2016 - Maîtresse d'apprentissage de l'année» dans la catégorie spécialiste en restauration. Miriam de Melo convainc par sa passion et son énergie. Le jury justifie sa décision ainsi: «Elle communique beaucoup à ses apprentis, leur montre les ficelles du métier et les motive avec humour et entrain». Le titre est doté d'un prix de 10 000 francs et sera décerné le lundi 19 septembre au Kaufleuten de Zurich.

C'est l'apprentie, Angela Selzer qui a annoncé Miriam de Melo pour le prix. «C'était une revanche personnelle, raconte Angela en riant. Ma maîtresse d'apprentissage m'avait inscrite au championnat du service sans me demander mon avis. J'ai donc voulu 'contre-attaquer' en sachant très bien qu'elle allait gagner, car elle est pour moi depuis longtemps ma maîtresse d'apprentissage personnelle de l'année.» Ce qu'elle apprécie plus particulièrement dans son travail aux côtés de Miriam de Melo ce sont ses compétences, sa passion pour son métier ainsi que son écoute.

Cette Suissesse de 33 ans répond présente sur le plan professionnel et privé pour ses apprentis. Toutes les ambiguïtés sont levées à l'occasion des entretiens d'état des lieux qui ont lieu régulièrement. «Je trouve cela primordial pour l'apprenti aussi bien que pour le formateur», estime Miriam de Melo.

L'apprentissage dans son établissement repose sur trois piliers, à savoir le travail, l'école et la sphère privée, et Miriam est en l'occurrence convaincue que ces différents centres d'intérêt interagissent et sont déterminants pour un bon équilibre. Elle cherche donc le contact individuel avec chacun de ses apprentis qui peuvent faire part de leurs idées et exécuter de nombreux processus de travail de façon autonome. La variété des activités constitue selon elle un atout supplémentaire: «Tout doit aller vite en terrasse, alors qu'un service plus attentionné est de mise dans la cour intérieure. En hiver, il faut aussi souvent trancher, découper en filet et flamber dans le cadre du service à la carte.»

Les prix «Porteurs d'avenir 2016 - Maîtres d'apprentissage de l'année» seront décernés le lundi 19 septembre 2016, dès 18h au Kaufleuten de Zurich. Mona Vetsch mènera un entretien avec les porteurs du titre et animera la manifestation, à laquelle sont attendus plus de 450 invités.

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 nommés. 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 gagnant 2016 dans la catégorie boulanger-ère/ pâtissier-ère/
confiseur-euse:

Urs Köppel, confiserie Romanshorn

Le gagnant 2016 dans la catégorie cuisinier/ère:

René Kaufmann, Restaurant Rössli Illnau

Le gagnant 2016 dans la catégorie spécialiste en viande:

Christoph Jenzer, boucherie Jenzer, Arlesheim

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

Inscriptions: GastroSuisse, Marketing et communication, tél. 044 377
53 53, communication@gastrosuisse.ch

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.

Avec ses quelque 29 000 entreprises, l'hôtellerie-restauration suisse est un moteur économique important et fait partie des plus grands employeurs du pays. En 2014, 209 920 personnes y trouvaient un emploi et 8476 apprentis étaient formés en hôtellerie et restauration.

Contact:

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

Medieninhalte



Miriam de Melo, Porteuse 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/100007695/100792734> abgerufen werden.