

04.09.2017 – 20:30 Uhr

GastroJournal et Bischofszell Nahrungsmittel AG décernent le titre de « Porteurs d'avenir 2017 » : Les meilleurs maîtres d'apprentissage de l'année sous les feux de la rampe

Zurich (ots) -

Un hommage a été rendu aux meilleurs maîtres d'apprentissage dans la branche denrées alimentaires lundi soir, 4 septembre, au Kaufleuten, Zurich. Le journal spécialisé GastroJournal et la société Bischofszell Nahrungsmittel AG décernaient, pour la septième fois déjà, le titre de « Porteurs d'avenir 2017 - Maîtres d'apprentissage de l'année ». Les meilleurs formateurs dans les catégories cuisinier, boulanger/pâtissier/confiseur, boucher-charcutier et spécialiste en restauration ont reçu en sus de leur distinction, une récompense de 10 000 CHF chacun.

Voici les meilleurs chefs de l'année 2017 dans la branche denrées alimentaires :

- Regina von Däniken, Confiserie Sprüngli, Dietikon ZH
- Markus Fuchs, Neuhaus Wohn- und Pflegezentrum, Wängi TG
- Catherine Lütolf, Grill Restaurant Baulüüt, Campus Sursee, Oberkirch LU
- Hugo Willimann, Hugo Willimann AG, Dagmersellen LU.

Les prix « Porteurs d'avenir - Maîtres d'apprentissage de l'année » ont été décernés le lundi, 4 septembre 2017, à partir de 18 h au Theaterclub Kaufleuten, Zurich. Mona Vetsch a animé la soirée festive devant un parterre de plus de 450 invités.

Les lauréats ont été distingués pour leur remarquable engagement dans la formation professionnelle, allant de la transmission de connaissances jusqu'à la préservation de la fierté du métier en passant par l'intégration sociale des apprentis.

Brefs portraits des lauréats

Regina von Däniken, qui travaille depuis 25 ans dans la Confiserie Sprüngli et s'occupe chaque fois d'environ 18 apprentis, est la lauréate dans la catégorie boulanger/pâtissier/confiseur. « Tous les apprentis ont décidé ensemble d'inscrire Regina von Däniken pour le prix - Porteurs d'avenir », dit l'apprentie Leonie Grütter. « Notre maîtresse d'apprentissage fait beaucoup pour nous les apprentis. Elle mérite le titre », Léonie en est convaincue. Le jury relève dans son jugement avant tout la planification et la structuration exemplaires de sa formation. Il souligne aussi les compétences sociales exceptionnelles de Regina von Däniken. Celle-ci apprécie les contacts, les échanges et la discussion avec les jeunes et souhaite leur transmettre la joie dans l'exercice de leur métier.

Markus Fuchs, formateur, instructeur CIE et expert aux examens au Neuhaus Wohn- und Pflegezentrum à Wängi, est arrivé en tête dans la catégorie cuisinier. L'apprenti Pascal Feuz dit de lui : « Je peux à tout moment aller voir Markus. Il me soutient beaucoup dans mes activités scolaires et à titre personnel. C'est pour cela qu'il a mérité le prix. » Le jury a estimé que le métier, l'autonomie et la fierté professionnelle de Markus Fuchs étaient au premier plan. Pour lui, la formation est une vocation, il transmet aux apprentis sa passion pour le plus beau métier, les motive à relever des défis et à regarder plus loin que le bout de leur assiette.

Catherine Lütolf, qui forme des apprentis dans le Grill-Restaurant BAULÜÜT au Campus Sursee depuis trois ans, a convaincu dans la catégorie spécialiste en restauration. « Elle motive, sait écouter, et m'aide pour tout problème aussi petit soit-il. Aussi, je pense que Catherine Lütolf mérite le titre de meilleure maîtresse d'apprentissage de l'année. » C'est avec ces mots que Sarina Blum a inscrit sa maîtresse d'apprentissage pour le prix. L'apprentie apprécie que Catherine Lütolf lui donne une orientation claire pour le travail, avec beaucoup d'humanité et d'équité. La maîtresse y attache une grande importance : « Je souhaiterais transmettre aux apprentis l'hospitalité et la joie dans le métier. Mais ils doivent également comprendre que notre métier ne fonctionnerait pas sans les clients et que par conséquent, le client est roi. » Le jury souligne l'engagement total de Catherine Lütolf pour les apprentis tant sur le plan professionnel que privé.

Hugo Willimann, qui gère la boucherie Hugo Willimann AG pour la 5e génération, est le lauréat dans la catégorie

boucher-charcutier. Ce maître d'apprentissage par passion a déjà formé 50 apprentis dans sa vie. « Le fait est que j'ai eu, moi-même, le privilège de faire l'expérience d'une formidable période d'apprentissage », dit-il pour expliquer son engagement. « Schenke, Späck ond Cervela, de bescht Lehrmeister isch de Hugo Willimann » (le meilleur maître d'apprentissage pour le jambon, le lard et le cervelas, c'est Hugo Willimann) est le charmant cri de guerre que les deux apprenties Jutta Limacher et Karin Ruch ont inventé pour leur maître d'apprentissage. Elles apprécient tout particulièrement sa patience, sa compétence et son amabilité. Le titre de « Porteurs d'avenir » est un grand honneur et une grande marque d'estime pour Hugo Willimann. Chez lui, promouvoir et motiver sont écrits en grandes lettres, ainsi que la vaste gamme de ses compétences dans le domaine de la formation. Le jury apprécie, outre son excellente planification et organisation de la formation, sa grande motivation et sa passion pour la profession.

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

Depuis 2011, GastroJournal et Bischofszell Nahrungsmittel AG décernent le titre de « Porteurs d'avenir » dans les catégories boulanger/pâtissier/confiseur, boucher-charcutier, cuisinier et spécialiste en restauration, l'idée derrière ce prix étant de favoriser l'engagement et la formation professionnelle. Les maîtres d'apprentissage qui forment et encouragent les apprentis avec beaucoup de persévérance et d'engagement sont le fondement de la qualité de l'artisanat suisse.

Avec le prix, ils reçoivent une reconnaissance méritée pour leur performance. Ils sont distingués pour leur engagement particulier dans la transmission des fondamentaux, du métier, des compétences spécialisées et du savoir mais également pour l'intégration sociale, l'encouragement des apprentis et de leurs personnalités sans oublier la préservation de la fierté du métier.

Les maîtres d'apprentissages sont inscrits par leurs apprentis. Un jury spécialisé indépendant évalue les candidats. Trois maîtres d'apprentissage par catégorie sont nominés, lesquels reçoivent la visite du jury et sont évalués. L'un d'entre eux est désigné maître d'apprentissage de l'année.

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. Environ 20 000 membres (quelque 2500 hôtels), organisés en 26 associations cantonales et en quatre groupements sectoriels, appartiennent actuellement 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:

Marco Moser, directeur maison d'édition, GastroSuisse,
téléphone 044 377 53 01, marco.moser@gastrosuisse.ch

Photos

seront disponibles à partir du mardi 5.9.2017, sur la page web
www.zukunftstraeger.ch.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100806361> abgerufen werden.