

04.09.2018 – 08:00 Uhr

Un grand honneur pour les maîtres d'apprentissage de la branche alimentaire / GastroJournal et Bischofszell Nahrungsmittel AG décernent le titre de «Porteurs d'avenir 2018»

Zürich (ots) -

Un hommage a été rendu aux meilleurs maîtres d'apprentissage de la branche des denrées alimentaires, lundi soir 3 septembre, au Zürcher Kaufleuten. Le journal spécialisé GastroJournal et la société Bischofszell Nahrungsmittel AG décernaient, pour la huitième fois déjà, le titre de «Porteurs d'avenir - Maîtres d'apprentissage de l'année». Les meilleurs formateurs dans les catégories cuisinier, boulanger/pâtissier/confiseur, boucher-charcutier et spécialiste en restauration ont reçu une distinction. Celle-ci est dotée d'une récompense de 10 000 CHF par catégorie, versée au bénéfice des établissements.

Voici les meilleurs chefs de l'année 2018 dans la branche des denrées alimentaires:

- Anja Bühler, Congress Hotel Seepark, Thoune (BE)
- Joël Grandjean, Dubey-Grandjean SA, Romont (FR)
- Marie-Therese Müller, Zunfthaus zur Zimmerleuten, Zürich (ZH)
- Marcel Wüest, Chämi Metzgi, Fislisbach (AG)

Les prix «Porteurs d'avenir - Maîtres d'apprentissage de l'année» ont été décernés le lundi 3 septembre 2018, à partir de 18h au Zürcher Theaterclub Kaufleuten. Mona Vetsch a animé la soirée festive devant un parterre de quelque 450 invités.

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

Brefs portraits des lauréats

Anja Bühler, formatrice au Congress Hotel Seepark Thoune (BE), est la gagnante dans la catégorie cuisinier. C'est Jonas Sommer qui l'a inscrite, car il apprécie tout particulièrement qu'Anja Bühler autorise rapidement les apprentis à assumer des responsabilités. «De cette façon, on apprend vite et en s'amusant», dit-il. Il souligne également son soutien clair, compétent et constructif: «Si nous faisons des erreurs, elle nous montre avec une énergie positive comment s'améliorer». Le jury a particulièrement salué le concept de formation basé sur la gestion de la qualité d'Anja Bühler, et sa capacité à «former des jeunes gens positifs, responsables, sûrs d'eux et fiers».

Joël Grandjean, maître d'apprentissage chez Dubey-Grandjean SA à Romont (FR), a convaincu dans la catégorie boulanger/pâtissier/confiseur. Son apprentie, Laure Gendre l'a inscrit avec l'idée que ce titre serait pour lui «le couronnement de toute une carrière consacrée à la profession». Joël Grandjean n'économise pas son engagement pour les jeunes: «Former les jeunes, c'est investir dans la pérennité de la profession, affirme-t-il. Nous essayons de leur transmettre la passion du métier, mais aussi l'amour du travail bien fait. En effet, nous avons besoin de spécialistes compétents pour pouvoir offrir diversité, qualité, innovation et service», ajoute-t-il. Le jury reconnaît la passion de Joël Grandjean pour la formation ainsi que ses fortes compétences sociales, qui permettent aux apprentis de se constituer une structure de base.

Marie-Therese Müller, formatrice à la Zunfthaus zur Zimmerleuten à Zurich, a convaincu le jury dans la catégorie spécialiste en restauration. Son apprentie, Tanja Bittel, dit d'elle: «Avec Marie-Thérèse Müller, on apprend toujours quelque chose de nouveau. Elle dispose d'énormes connaissances générales et sait vraiment faire preuve d'empathie.» Restauratrice passionnée, Marie-Thérèse Müller est heureuse de transmettre son expérience: «J'aime travailler avec les jeunes et je suis heureuse d'être un modèle pour eux», dit-elle. Le jury apprécie tout particulièrement le fait que Marie-Thérèse Müller accorde beaucoup d'attention individuelle à chaque apprenti et qu'elle les prépare avec bienveillance et à la fois exigence à relever les défis du futur. Compte tenu des nombreux apprentis qu'elle a déjà formés, le jury considère ce titre également comme une récompense pour l'oeuvre de toute une vie.

Marcel Wüest, formateur chez Chämi Metzg à Fislisbach (AG) a été élu «porteur d'avenir» dans la catégorie boucher-charcutier. «J'ai été soufflé lorsque l'on m'a fait part de ma nomination», confie-t-il et d'ajouter que Roman a réussi son coup. L'apprenti Roman Käppli l'a inscrit pour le prix.

Celui-ci se félicite en outre d'avoir un maître d'apprentissage qui l'encourage au quotidien, lui transmet les connaissances nécessaires tout en s'impliquant personnellement avec beaucoup d'humanité. Le jury est très impressionné par l'importance donnée à la formation dans cette petite entreprise dynamique et innovante et surtout par le maître d'apprentissage, Marcel Wüest, dont le grand engagement dépasse les murs de l'établissement.

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.

Le prix leur confère une reconnaissance méritée. 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'apprentissage 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. Quelque 20 000 membres (environ 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.

Photos seront disponibles à partir du mardi 4.9.2018, sur la page web <https://www.zukunftstraeger.ch/fr/>

Contact:

GastroSuisse Communication, Brigitte Meier-Schmid et Astrid Haida,
téléphone 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100819374> abgerufen werden.