

20.09.2022 - 10:11 Uhr

Les gagnants du concours "Porteur d'avenir 2022 - Formateur de l'année"



Zurich (ots) -

Les meilleurs formateurs et formatrices de la branche des denrées alimentaires ont été désignés lundi soir dans la salle de spectacles zurichoise "Kaufleuten". Pour la 11e fois déjà, GastroSuisse et Swiss Gastro Solutions ont décerné le prix "Porteur d'avenir - Formateur de l'année". La distinction est attribuée dans plusieurs catégories. Le prix est doté de CHF 10 000 par catégorie.

"En tant que mère de trois ados, je peux vous dire qu'il n'est pas facile d'accompagner les jeunes vers leur vie d'adulte", a déclaré Mona Vetsch hier soir au Kaufleuten devant un parterre de 300 personnes invitées à la remise du prix "Porteur d'avenir 2022 - Formateur de l'année". Les formateurs honorés pour leur engagement particulier ont partagé la scène avec les apprentis qui les avaient inscrits pour le titre. "Chaque année, la Migros forme plus de 1000 apprentis dans une soixantaine d'entreprises", betonte Michael Schwarz, Head of Swiss Gastro Solutions, einleitend. Casimir Platzer, président de GastroSuisse a déclaré à son tour: "Depuis des années, GastroSuisse et de nombreuses autres entreprises ne ménagent pas leurs efforts pour promouvoir les beaux métiers de l'hôtellerie-restauration et susciter des vocations. De nombreux jeunes partagent cette passion. D'autres ne l'ont peut-être pas encore découverte."

Meilleurs formateurs de la branche des denrées alimentaires de l'année 2022

- Cuisine: **Adrian Dähler**, Reha Rheinfelden, 4310 Rheinfelden
- Restauration: **Marion Riedel-Hirschmann**, Netts Schützengarten, 9000 Saint-Gall
- Boulangerie-pâtisserie-confiserie: **Monika Stampfli**, Confiserie Hofer, 4500 Soleure
- Boucherie-charcuterie: **Nicolas Kraus**, Gnusspur, 8800 Thalwil

Bref portrait des lauréats

Adrian Dähler, Reha Rheinfelden (AG) est "**Formateur de l'année 2022**" dans la catégorie **Cuisine**. Il a été inscrit par son apprentie Lena Schraner qui explique sa démarche en déclarant: "Adrian Dähler s'engage énormément pour moi, cela ne va vraiment pas de soi." A. Dähler souhaite partager toute son expérience. Il pense contribuer ainsi à préserver la valeur du métier de cuisinière ou de cuisinier et à le développer.

Marion Riedel-Hirschmann, Netts Schützengarten (SG) est "**Formatrice de l'année 2022**" dans la catégorie **Restauration**. Elle a été inscrite par son apprentie Beatriz Silva qui explique sa démarche en déclarant: "Nous pouvons apprendre énormément de Marion Riedel-Hirschmann. Durant ses loisirs, elle s'exerce avec nous pour la procédure de qualification, elle est toujours ouverte

à la discussion, se montre très compréhensive et motive la relève professionnelle dans une mesure incroyable." M. Riedel-Hirschmann considère que "L'atmosphère familiale qui règne dans notre entreprise est une bonne base pour permettre à nos apprenties et apprentis de se surpasser".

Monika Stampfli, Confiserie Hofer à Soleure (SO) est "**Formatrice de l'année 2022**" dans la catégorie **Boulangerie-pâtisserie-confiserie**. Elle a été inscrite par son apprentie Laura Schürch qui explique sa démarche en déclarant: "Elle fait preuve d'un grand engagement, elle est toujours motivée et passionnée par son travail." M. Stampfli dit encore: "J'aimerais transmettre la diversité de la profession et la beauté de ce travail artisanal. C'est merveilleux de pouvoir suivre le développement des apprenties et des apprentis."

Nicolas Kraus, Gnusspur à Thalwil (ZH) est "**Formateur de l'année 2022**" dans la catégorie **Boucherie-charcuterie**. Il a été inscrit par son apprenti Jérôme Streiff qui explique sa démarche en déclarant: "Nicolas Kraus m'a appris le métier et m'a beaucoup donné. Il nous soutient et nous apprécie". N. Kraus met la barre très haut pour ses apprentis: "La ponctualité, le rythme, la précision et l'hygiène sont très importants à mes yeux". Il voit dans un apprentissage un chapitre déterminant d'une trajectoire de vie: "Les jeunes doivent avoir une orientation et une occupation pour leur avenir."

Le prix "Porteur d'avenir - Formateur de l'année"

Depuis 2011, GastroSuisse et Swiss Gastro Solutions décernent le titre de "Porteurs d'avenir" dans les catégories Cuisine, Boulangerie-pâtisserie-confiserie, Restauration et Boucherie-charcuterie. L'idée de ce prix est de favoriser l'engagement et la formation professionnelle. Les formateurs qui accompagnent 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 bien méritée. Les formateurs sont distingués notamment pour leur engagement dans la transmission des bases et des finesses 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 formateurs sont proposés par leurs apprentis. Un jury spécialisé indépendant évalue les candidats. Trois formateurs par catégorie sont sélectionnés. Ils reçoivent alors une visite du jury et sont évalués. L'un ou l'une d'entre eux est finalement désigné formateur de l'année.

GastroSuisse recense environ 20 000 membres organisés en 26 associations cantonales et cinq groupements sectoriels. Elle est ainsi la plus grande association patronale de l'hôtellerie-restauration en Suisse. L'hôtellerie-restauration est l'un des principaux employeurs du pays et forme environ 8000 apprentis par année.

Contact:

GastroSuisse, Communication
Téléphone 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

Medieninhalte



Les porteurs d'avenir 2022 (d.g.): Lena Schraner, Adrian Dähler, Nicolas Kraus, Jérôme Streiff, Monika Stampfli, Laura Schürch, Marion Riedel-Hirschmann, Beatriz Silva. / 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/Linda Pollari"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100895185> abgerufen werden.