

19.06.2013 - 15:47 Uhr

GastroJournal et Bischofszell Produits Alimentaires SA décernent le «Porteur d'avenir 2013» / Les meilleurs patrons de l'année sont distingués

Zurich (ots) -

Jeudi, 20 juin 2013, au Zürcher Kaufleuten, cela fera déjà pour la troisième fois que les meilleurs maîtres d'apprentissage de l'année dans les catégories spécialiste en viande, boulanger-pâtissier/pâtissier-confiseur, spécialiste en restauration et cuisinier seront récompensés. GastroJournal et Bischofszell Produits Alimentaires SA leur décerneront le titre de «Porteur d'avenir 2013» doté de 10'000 francs par catégorie pour leur engagement exceptionnel dans la formation professionnelle artisanale.

Les meilleurs patrons de la branche de la restauration de l'année 2013 sont Kurt Jaun de Neuenegg, David Parrat de Saignelégier, Daniel Aeschbach de Wetzikon et Priska Schudel de St. Gall. Ils sont distingués pour leur engagement exceptionnel dans la transmission des bases du métier, des connaissances spécialisées ainsi que l'intégration sociale, la promotion des apprentis et de leur personnalité et aussi l'amour et la fierté du métier.

Kurt Jaun de la boucherie de village, Jaun AG à Neuenegg est le gagnant dans la catégorie spécialiste en viande. «Il est trop bon pour ne pas gagner», dit de lui son apprentie, Natacha Henzer. Le jury a jugé: «Il a convaincu en tout point.» Jaun, qui se perfectionne lui-même de façon continue, explique ainsi ce qui le pousse à former des apprentis: «Je souhaite former avec savoir et passion, de telle manière que mes collègues puissent engager plus tard de jeunes professionnels motivés à fond.»

David Parrat de la boulangerie Parrat à Saignelégier a convaincu le jury dans la catégorie boulanger-pâtissier/pâtissier-confiseur. Elodie Erard, apprentie le décrit comme un «très bon formateur, qui transmet la passion et le savoir et qui, grâce à de nouvelles techniques, embellit encore mes produits.» Les recettes de son succès dans l'apprentissage sont: formation vaste, intégration complète dans l'entreprise, mise en réseau de l'entreprise et de l'école ainsi que temps pour les apprentis. «Le temps, le samedi pour un entretien personnel me permet de reconnaître les progrès, mais également les lacunes», dit Parrat.

Daniel Aeschbach, formateur à l'hôpital de Wetzikon, s'est haussé à la tête de la catégorie cuisinier. L'apprenti, Phillipp Gliewe apprécie que son patron lui permette de faire un apprentissage. C'est un défi particulier, puisque Gliewe est sourd: «Il a pu convaincre son équipe de consentir à un surcroît de travail pour me former. Ce n'est plus évident dans la fébrilité actuelle, car tout doit m'être expliqué calmement et les yeux dans les yeux.» Aeschbach forme ses apprentis avec un engagement exemplaire. Des entretiens de qualification réguliers font partie du quotidien de l'apprentissage, ainsi que des journées de formation continue chaque mois afin de relier, autant que possible, théorie et pratique. Priska Schudel a déjà formé 48 apprentis au Goldenen Schäfli de St. Gall. Elle reçoit le titre dans la catégorie spécialiste en restauration. L'apprentie, Ramona Meienhofer explique son choix ainsi: «Parce qu'elle est la meilleure, qu'elle nous aime tous et aussi qu'elle nous soutient et nous assiste les jours où tout ne roule pas sur des roulettes». Le jury dit de cette candidate: «Avec Priska Schudel, on opte cette année pour une personnalité, qui peut difficilement avoir davantage de capacité à s'enthousiasmer pour la profession de formateur et la formation de la relève».

GastroJournal et Bischofszell Produits Alimentaires décernent chaque année le prix «Porteur d'avenir - maître d'apprentissage de l'année». L'idée de base est de promouvoir l'engagement pour la formation professionnelle artisanale. Le maître d'apprentissage qui forme et encourage des apprentis infatigablement et avec un grand engagement constitue la base de la qualité de l'artisanat suisse. Ce prix est une récompense méritée de leurs efforts. Ce sont les apprentis qui annoncent leur maître d'apprentissage. Ceux-ci sont ensuite jugés par l'Office fédéral pour la formation professionnelle et la technologie (OFFT) selon les critères de la formation. Si ceux-ci sont remplis, ils passent ensuite devant un jury. Par catégorie, trois maîtres d'apprentissage sont nommés, parmi lesquels on élira 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. L'OFFT a accordé au prix la mention «Qualité 100%».

Les prix «Porteurs d'avenir 2013 - Maîtres d'apprentissage de l'année» seront décernés le jeudi, 20 juin 2013, dès 18h00 au Zürcher Theaterclub Kaufleuten. Kurt Aeschbacher mènera un entretien avec les porteurs du titre et animera la soirée proposant un programme social attractif avec le Showact Seven ainsi que des créations culinaires.

Vous pouvez télécharger des photos des Porteurs d'avenir 2013 sur la page Internet www.zukunftstraeger.ch

Les représentants des médias sont cordialement invités à la remise des prix au Kaufleuten (inscription au 044 377 53 05).

Contact:

Romeo Brodmann, responsable des éditions

Téléphone: 044 377 53 05

E-Mail: romeo.brodmann@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100739936> abgerufen werden.