

09.09.2015 - 09:23 Uhr

Le prix «Maître d'apprentissage de l'année» est attribué à une boucherie traditionnelle d'Appenzell



Franz Fässler, gérant de la boucherie Fässler à Appenzell, a été élu «Porteur d'avenir 2015 - Maître d'apprentissage de l'année» dans la catégorie spécialiste en viande. Le jury motive sa décision ainsi: «C'est avec une grande implication personnelle que Franz Fässler se mobilise depuis plusieurs décennies en faveur de la formation. Il pratique un marketing très intense pour assurer la relève et motive les apprenants à terminer leur apprentissage avec d'excellents résultats». Doté d'un prix de 10 000 francs, le titre sera décerné le lundi 21 septembre au Zürcher Kaufleuten.

C'est l'apprenant Lukas Signer qui a proposé son maître d'apprentissage pour l'obtention de cette distinction, soulignant en particulier l'ambiance de travail qui règne au sein de l'entreprise: «Franz ne fait jamais de reproches. Par contre, on sait tout de suite si quelque chose ne lui convient pas. Au sein de l'équipe, nous nous entraînons et nous soutenons mutuellement». Le fait de responsabiliser les apprenants dès le premier jour est également très apprécié. Lukas Signer décrit le concept de formation comme suit: «Franz souhaite surtout que nous devenions, après la formation, des employés à part entière, capables de commencer immédiatement dans n'importe quelle autre entreprise.»

Franz Fässler confirme: «Plus les apprenants maîtrisent le métier, plus nous y gagnons en tant qu'entreprise formatrice». Selon lui, il est essentiel de transmettre l'amour du métier aux apprenants: «Si nous offrons à nos apprenants un environnement de travail agréable, ils prendront plaisir à travailler et serviront de vitrine à l'image de toute la branche.»

La distinction «Maître d'apprentissage de l'année» réjouit beaucoup Franz: «Le seul fait d'être nommé pour le titre Porteur d'avenir est un immense honneur. Apparemment, ce que nous réalisons mon épouse Margrit et moi-même depuis 25 ans, trouve écho auprès de nos apprenants».

Les prix «Porteurs d'avenir 2015 - Maîtres d'apprentissage de l'année» seront décernés le lundi 21 septembre 2015, dès 18 h 00 au Zürcher Theaterclub Kaufleuten. Mona Vetsch s'entretiendra avec les lauréats et animera cette soirée, à laquelle sont attendus plus de 450 invités.

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

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

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

Chaque année depuis 2011, GastroJournal et Bischofszell Produits alimentaires SA décernent le prix «Porteurs d'avenir - Maîtres d'apprentissage de l'année» dans les catégories boulanger-pâtissier-ère / confiseur-euse, spécialiste en viande, cuisinier-ière et spécialiste en restauration. L'idée de base est de promouvoir l'engagement pour la formation professionnelle artisanale. Les maîtres d'apprentissage qui s'engagent inlassablement pour la formation et l'encouragement de leurs apprenants, sont la base de la qualité de l'artisanat suisse. Ce prix représente une récompense méritée de leurs efforts.

Sont primés avant tout: l'engagement particulier dans la transmission des bases du métier et des connaissances spécialisées tout comme l'intégration sociale, la promotion des apprenants et de leur personnalité ainsi que le maintien de la fierté du métier.

Ce sont les apprenants eux-mêmes qui inscrivent leur maître d'apprentissage. Les candidats passent devant un jury spécialisé indépendant. Trois maîtres d'apprentissage sont nommés par catégorie. 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 (SEFR) a accordé au prix la mention «Qualité 100%».

Les gagnants suivants ont déjà été nommés:

Boulangier / pâtissier / confiseur: Lukas Koller, copropriétaire et directeur suppléant de la Suteria à Soleure,

Cuisinier: Adrian Furrer, Hôpital de l'Île à Berne

Le prix dans la catégorie spécialiste en restauration sera décerné la semaine prochaine.

GastroSuisse est la Fédération de l'Hôtellerie et de la Restauration en Suisse. Quelque 20 000 membres (quelque 3000 hôtels) organisés en 26 sections cantonales et quatre groupements sectoriels sont affiliés à la plus grande association patronale de l'hôtellerie-restauration.

GastroJournal est l'hebdomadaire officiel pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme de GastroSuisse.

Contact:

GastroSuisse, Romeo Brodmann, responsable des éditions,
Téléphone 044 377 53 05, romeo.brodmann@gastrosuisse.ch

Medieninhalte



Franz Fässler Porteur d'avenir 2015 / Photo: Bruno Bolinger / 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"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/10077494> abgerufen werden.