

24.08.2016 - 10:15 Uhr

Porteurs d'avenir 2016: Catégorie boulanger-ère/ pâtissier- ère/ confiseur-euse / Un confiseur de Romanshorn devient meilleur maître d'apprentissage de l'année



Urs Köppel, propriétaire de la Confiserie Köppel AG à Romanshorn, a été élu «Porteur d'avenir 2016 - Maître d'apprentissage de l'année» dans la catégorie boulanger-ère/ pâtissier-ère/ confiseur-euse. Le jury justifie sa décision ainsi: «Pour Urs Köppel, il est important que ses apprentis connaissent le spectre professionnel dans sa globalité et qu'ils partagent la passion du métier. Il motive ses apprentis, les prépare de façon optimale à la vie professionnelle et leur donne suffisamment de temps pour étudier.» Le titre est doté d'un prix de 10 000 francs et sera décerné le lundi 19 septembre au Kaufleuten de Zurich.

C'est un apprenti, Lukas Keller, qui a proposé Urs Köppel pour le prix. «Ce prix est pour moi une marque d'estime particulière. D'une part, parce que la personne qui m'a inscrit, Lukas Keller, est un professionnel avéré et un cuisinier qualifié, d'autre part parce que la formation est pour moi une affaire de coeur» se réjouit le maître d'apprentissage de l'année, Urs Köppel.

Il estime la formation professionnelle si importante que, si ça ne tenait qu'à lui, il la déclarerait obligatoire: «On devrait tous d'abord apprendre un métier, pour mettre la main à la pâte et savoir à quel point il est dur de gagner sa vie», affirme-t-il. Il en profite également pour lancer un appel à la branche: «Tout professionnel devrait, dans la mesure du possible, former des apprentis». Urs Köppel, lui-même, a déjà formé nonante apprentis et participe également à des cours et procédures de qualification interentreprises.

Son plan de formation entrepreneurial est clair : dès la deuxième semaine de travail, les apprentis sont intégrés dans le processus de production et assument des responsabilités. Les exigences augmentent progressivement tout au long de l'enseignement jusqu'à la pièce artistique effectuée à la fin de la formation de trois ans: «La pièce artistique exige une planification, des idées, une adresse artisanale et également le courage de demander de l'aide si on n'y arrive plus tout seul» estime Urs Köppel. Il lui semble important de continuer à transmettre aux apprentis le savoir existant, aujourd'hui si riche, d'une façon fraîche et attractive.

Les prix «Porteurs d'avenir 2016 - Maîtres d'apprentissage de l'année» seront décernés le lundi 19 septembre 2016, dès 18h au Kaufleuten de Zurich. Mona Vetsch mènera un entretien avec les porteurs du titre et animera la manifestation, à laquelle sont attendus plus de 450 invités.

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

Chaque année depuis 2011, GastroJournal et les Bischofszell Produits alimentaires SA décernent le prix «Porteurs d'avenir - Maîtres d'apprentissage de l'année» dans les catégories boulanger-ère/ pâtissier-ère/ confiseur-euse, spécialiste en viande, cuisinier et spécialiste en restauration. L'idée de base est de promouvoir l'engagement pour la formation professionnelle artisanale. Le maître d'apprentissage, qui forme et encourage des apprentis inlassablement et avec un grand sens de l'engagement, constitue la base même d'un artisanat suisse de qualité. Ce prix est une récompense méritée de ses efforts.

Sont primés avant tout: l'engagement particulier dans la transmission des bases du métier et des connaissances spécialisées ainsi que l'intégration sociale, la promotion des apprentis et de leur personnalité mais aussi l'amour et la fierté du métier.

Ce sont les apprentis eux-mêmes qui inscrivent leur maître d'apprentissage. Les candidats passent devant un jury spécialisé indépendant. Par catégorie, trois maîtres d'apprentissage sont nominés. 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 (SEFRI) a accordé au prix la mention «Qualité 100%».

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. Quelque 20 000 établissements membres (dont environ 2500 hôtels), organisés en 26 associations cantonales et quatre groupements sectoriels, appartiennent 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.

Avec ses quelque 29 000 entreprises, l'hôtellerie-restauration suisse est un moteur économique important et fait partie des plus grands employeurs du pays. En 2014, 209 920 personnes y trouvaient un emploi et 8476 apprentis étaient formés en hôtellerie et restauration.

Contact:

GastroSuisse, Marco Moser, responsable des éditions, Téléphone 044 377 53 01, marco.moser@gastrosuisse.ch

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

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

Medieninhalte



Urs Köppel, confiseur, Porteur d'avenir 2016 / 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/Bruno Bolinger"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100791830> abgerufen werden.