

07.09.2016 - 10:36 Uhr

Porteur d'avenir 2016: Catégorie spécialiste en viande Le maître d'apprentissage de l'année vient d'Arlesheim



Christoph Jenzer, propriétaire et gérant de la boucherie Jenzer à Arlesheim a été élu «Porteur d'avenir 2016 - Maître d'apprentissage de l'année» dans la catégorie spécialiste en viande. Le jury justifie sa décision ainsi: «Christoph Jenzer motive ses apprentis à accomplir des performances maximales à l'école et dans l'entreprise, leur montre le spectre entier de la profession et leur transfère rapidement des responsabilités. A ses yeux, la formation assure l'avenir de la branche.» Le titre est doté d'un prix de CHF 10 000,- et sera décerné le lundi 19 septembre au Kaufleuten de Zurich.

C'est Beat Wüthrich, apprenti qui a proposé Christoph Jenzer pour le prix. «Lorsque je l'ai annoncé, je savais déjà que nous gagnerions», dit Beat Wüthrich. Ce qu'il estime chez son maître d'apprentissage, ce sont ses grandes connaissances techniques et sa gestion très moderne de l'entreprise. Une fois sa formation finie, l'apprenti voudrait reprendre l'entreprise familiale à Münchenbuchsee. «Chez Christoph Jenzer, j'apprends une foule de choses, ce qui me prépare de façon optimale à l'indépendance», affirme-t-il.

Christoph Jenzer souhaite avant tout que les entreprises spécialisées aient un avenir et c'est ce qui motive son grand engagement dans la formation: «En Suisse, une boucherie ferme toutes les semaines, ce que je voudrais éviter en ayant des professionnels bien formés». Christoph Jenzer fait partie de la quatrième génération de Jenzer à diriger l'entreprise familiale avec trois succursales et il est convaincu que la relève assure l'avenir de la branche.

Durant la formation, Christoph Jenzer veille à ce que les apprentis apprennent à connaître l'ensemble des secteurs de l'entreprise: Il estime qu'ils peuvent ainsi découvrir leurs points forts et leurs faiblesses. Comme ils sont sept apprentis, il ne peut pas s'occuper lui-même de tous, les collaborateurs sont donc aussi sollicités afin de s'engager en tant que maîtres d'apprentissage. «Pour quelques-uns, c'est peut-être un défi, mais cela les sort quelque peu de leur zone de confort, surtout en cas d'apprentis exigeants, et j'estime que c'est positif», confie Christoph Jenzer. Le prix de «maître d'apprentissage de l'année» est pour lui une confirmation que son entreprise fait partie des meilleurs établissements de formation de la branche.

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%».

Gagnant 2016 dans la catégorie boulanger-ère/ pâtissier-ère/ confiseur-euse: Urs Köppel, confiserie Romanshorn Le gagnant 2016 dans la catégorie cuisinier/ère: René Kaufmann, Restaurant Rössli Illnau Le nom du gagnant dans la catégorie spécialiste en restauration sera publié dans la semaine prochaine.

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.

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



Christoph Jenzer, 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/100007695/100792439> abgerufen werden.