

PORTEUR D'AVENIR 2011

MAÎTRE D'APPRENTISSAGE DE L'ANNÉE



Werner Kuhn

MAÎTRE D'APPRENTISSAGE DE L'ANNÉE

Catégorie: boulanger/pâtissier/confiseur

Anoncé par les apprenties Lea Stillhart et Corinne Raschle



«Ce n'est pas moi qui ai gagné, mais nous tous», précise Werner Kuhn, lorsque nous lui annonçons qu'il est le meilleur maître d'apprentissage de la catégorie des boulangers-confiseurs et des pâtissiers-confiseurs. Car derrière la distinction, il y a toute une équipe qui consacre beaucoup de travail aux apprentis: «Cela débute lors du premier contact par téléphone avec un jeune qui cherche un stage. Nous avons clairement réglé qui doit faire quoi.»

La procédure sélective est un facteur de succès. Il permet d'expliquer pourquoi les apprentis de la boulangerie Kuhn se placent régulièrement dans le peloton de tête lors de concours. «Nous avons des apprentis fantastiques. Leurs prestations sont incroyables», ajoute Werner Kuhn. «Je m'amuse vraiment en travaillant avec mes apprentis!»

La passion de Werner Kuhn pour le métier de boulanger est tangible et se voit dans la présentation dans sa boulangerie. De nombreuses distinctions gagnées au Swiss Bakery Trophy témoignent de l'importance qu'attache la philosophie de la boulangerie à la qualité des produits et de la façon que l'innovation est vécue.

Avec un laboratoire et quatre points de vente, la boulangerie Kuhn fabrique tous ses produits elle-même. Malgré l'expansion de ces dernières années. «C'est un immense défi.» C'est son fils Richard Kuhn qui a maîtrisé cette tâche.

«L'ambiance qui règne chez nous se compose comme un puzzle de diverses pièces. Le salut, la prise de congé, la cordialité, l'enthousiasme au travail et l'analyse des erreurs en font partie.» Mais cela tient certainement aussi à la motivation et à l'enthousiasme que Werner Kuhn tente d'éveiller chez ses apprentis. Dans ce contexte, le jury loue l'exemple remarquable que Werner Kuhn est pour les apprentis – selon la devise de l'entreprise: «Kuhn, où on crée du bon!»



Photos: Bruno Bolinger



Curriculum vitae

Werner Kuhn est né en 1949. Il a accompli son apprentissage de boulanger-confiseur dans l'entreprise familiale, la boulangerie Kuhn à Brunnadern, suivi d'une formation de confiseur-pâtissier à la confiserie Roggwiler à Saint-Gall. A l'âge de 24 ans, il a Werner Kuhn a repris l'entreprise familiale. En 2007, Werner Kuhn a remis la direction de la boulangerie à son fils Richard.

Étaient aussi nominés ...

Bernhard Aebersold
Bäckerei Aebersold GmbH
3280 Murten

Heinz Mathis
Confiserie Sprüngli AG
8953 Dietikon

Une remise de prix propriété de:  

PRESENTATION DES LAUREATS 2011

- 5 MAI** Cuisinier
KURT RÜOSLI
- 12 MAI** Boulanger/pâtissier/
confiseur
WERNER KUHN
- 19 MAI** Spécialiste en
restauration
- 19 MAI** Spécialiste en viande

Le prix est doté d'un montant de CHF 10'000.-.

WWW.PORTEURDAVENIR.CH

Sponsor principal

JOWA
SWISS QUALITY FOOD SINCE 1931

Bischofszell
Cultivarium

GASTRO Journal

Sponsor

Traitafinä

SWICA

Tenti



James
Communication

Patronat par des entreprises



Hotel & Gastro Union

GASTRO SUISSE

Partenaires médias

Sonntags Blick

marmite

expresso



panissimo

Partenaire

[echtzeit]
Künstler & Eventmanagement

CC A Cash+Carry
Aagehrn
Frühe für Topfe

ReproscanGroup