

PORTEUR D'AVENIR 2011

MAÎTRE D'APPRENTISSAGE DE L'ANNÉE



Mimi Bischofberger

MAÎTRESSE D'APPRENTISSAGE DE L'ANNÉE

Catégorie: spécialiste en restauration

Anoncé par l'apprentie Corinne Knüsel



Pour Mimi Bischofberger, il est important que ses jeunes, filles ou garçons, acquièrent un savoir spécifique et apprennent à garder les pieds sur terre. Mimi Bischofberger est lauréate du Porteur d'avenir 2011 dans la catégorie spécialiste en restauration.

«J'étais totalement perplexe lorsque le téléphone a sonné et que l'on m'a communiqué que j'étais nommée pour le Porteur d'avenir», raconte Mimi Bischofberger. Ce prix fait du bien parce qu'il montre «Mimi, tu as bien fait ton devoir.»

A début de l'apprentissage, les apprentis sont encore presque des enfants, le plus souvent à peine pubertaires. «C'est super de voir que ce sont des jeunes dames et des jeunes messieurs qui quittent notre établissements», précise la maîtresse d'apprentissage passionnée. Actuellement, douze apprentis travaillent dans l'établissement, soit un tiers des collaborateurs. «Les apprentis motivent et exigent aussi beaucoup de notre équipe par leurs questions, ce qui est très enrichissant pour les deux partis.» L'ambiance au Kreuz est très familière ce qui se confirme aussi par les contacts qui subsistent après l'apprentissage. Lors de grandes manifestations, il arrive que des anciens soient rappelés. «C'est alors un peu comme une rencontre de classe», ajoute-t-elle en riant sous cape.

Pour Mimi Bischofberger, il est aussi important que les apprentis participent à des concours, «qui constituent une bonne préparation aux examens finaux». Ils permettent aussi de renforcer la solidarité parce que chacun s'y engage sérieusement. Pour l'hôte de longue date à l'auberge Kreuz, il faut aussi les aspects humains, à côté des connaissances spécifiques: «Leur apprendre à garder les pieds sur terre. Si c'est le cas seront automatiquement bons dans leur profession.» Mimi Bischofberger en est certaine.

Gasthof Kreuz
4622 Egerkingen
www.kreuz-egerkingen.ch

Curriculum vitae

Mimi Bischofberger, née le 31 août 1955, a fait son apprentissage de cuisinière à l'Ochsen à Davos. Puis elle a travaillé comme commis saucier au Palace Lucerne et à Montreux.

Dès 1976, elle s'occupe du service. D'abord au Kreuz à Leissigen, puis Chesa Veglia à Saint-Moritz et au restaurant Ratskeller à Berne. Elle est titulaire de la patente de restauratrice et du diplôme de commerçante en vin. Depuis 1989, elle dirige avec son époux le Gasthof Kreuz à Egerkingen.

Etaient aussi nominés ...

Sabine Goetschi
Hotel zum Kreuz, 5034 Suhr

Thomas Christen
Landhaus Liebfeld, 3097 Liebfeld

Une remise de prix propriété de: Jowa, Bischofszell, Gastro Journal

PRESENTATION DES LAUREATS 2011

- 5 MAI** Cuisinier
KURT RÖÖSLI
- 12 MAI** Boulanger-pâtissier /
pâtissier-confiseur
WERNER KUHN
- 19 MAI** Spécialiste en
restauration
MIMI BISCHOFBERGER
- 19 MAI** Spécialiste en viande
BERNARD LIMAT

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

Cash+Carry
CC A A Anghern
Finale für Topfs

ReproscanGroup