



## Communiqué de presse

### **Maître d'apprentissage de l'année dans la profession de spécialiste en restauration a été élu**

**Thomas Christen, membre de la direction du «Romantik Hotel Landhaus Liebefeld», a été élu maître d'apprentissage de l'année dans la catégorie spécialiste en restauration. Avec son engagement supérieur à la moyenne, ses compétences sociales marquées et sa vraie passion pour la profession qu'il transmet aussi aux apprenants, il a convaincu le jury. Les titres «Porteur d'avenir 2014», dotés de CHF 10 000 par catégorie, seront décernés le jeudi 12 juin, au Kaufleuten à Zurich.**

Son apprenante, Valérie Bieri, qui, au nom des six apprenants, a proposé Thomas Christen pour ce prix, est enthousiaste: «Il est exigeant et en même temps plein d'humour et transmet volontiers son savoir. Il se prend du temps et a toujours une oreille ouverte pour nous et les clients». Cet avis est partagé par tous ses apprenants, qui apprécient beaucoup son grand engagement: «Il nous soutient plusieurs fois par semaine au moyen de travaux pratiques et théoriques dans le cadre de notre formation, même si c'est son jour de congé».

Thomas Christen décrit ainsi son credo: «Les apprenants peuvent faire des erreurs, mais ils ne doivent jamais perdre leur passion pour la profession.» Pour lui, le dialogue avec les apprenants revêt autant d'importance que la prise en compte de leur situation personnelle et de leurs besoins en matière d'apprentissage. Il est bien conscient qu'une entreprise d'hôtellerie-restauration telle que le Romantik Hotel Landhaus Liebefeld exige beaucoup de ses collaborateurs. «C'est pourquoi ils doivent recevoir quelque chose en échange afin que l'équilibre soit maintenu», explique Christen. Il organise à cet effet pour les apprenants une excursion annuelle, qui allie apprentissage, divertissement et engagement. Christen décrit ainsi la philosophie d'entreprise: «Chez nous, les collaborateurs et particulièrement les apprenants sont au premier plan. Une bonne atmosphère rend le travail deux fois plus agréable.»

Les prix «Porteur d'avenir 2014 – Maîtres d'apprentissage de l'année» seront décernés le jeudi 12 juin 2014, dès 18h00 au Kaufleuten à Zurich. Kurt Aeschbacher mènera un entretien avec les porteurs du titre et animera la manifestation, à laquelle sont attendus plus de 450 invités.

*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*

## **Le prix «Porteur d'avenir – Maître d'apprentissage de l'année»**

Chaque année depuis 2011, GastroJournal et Bischofszell Produits alimentaires SA décernent le prix «Porteur d'avenir – Maître d'apprentissage de l'année» dans les catégories boulanger-pâtissier/pâtissier-confiseur, boucher, 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 apprenants infatigablement et avec un grand engagement, constitue la base de la qualité de l'artisanat suisse. 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 apprenants et de leur personnalité, tout comme celle de l'amour et de la fierté du métier.

Ce sont les apprenants eux-mêmes qui proposent leur maître d'apprentissage. Un jury spécialisé indépendant évalue les dossiers déposés. Par catégorie, trois maîtres d'apprentissage sont nominés. Ceux-ci reçoivent ensuite la visite des membres du jury, qui procèdent à l'évaluation. Le maître d'apprentissage de l'année est élu parmi ces candidats. Cette procédure respecte les conditions de crédibilité, d'indépendance et de transparence que doivent remplir les 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%».

### **Porteurs d'avenir 2014**

*Les porteurs du titre dans les catégories boulanger-ère – pâtissier-ère/confiseur-eure, boucher-ère et cuisinier sont déjà connus:*

*Adrian Britschgi, Café-Konditorei Schlüssel AG à Menzingen,  
Jean-Claude Zimmermann, Stadt-Metzg à Illanz, et  
Renato Wüst, Grand Resort Bad Ragaz à Bad Ragaz.*

Zurich, le 4 juin 2014

---

GastroSuisse est la Fédération de l'hôtellerie-restauration en Suisse. Quelque 20 000 membres (plus de 3000 hôtels) organisés en 26 associations cantonales et 5 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](mailto:romeo.brodmann@gastrosuisse.ch)