

## Communiqué de presse

GastroJournal et Bischofszell Produits alimentaires SA décernent les prix «Porteurs d'avenir 2016»

### **Les meilleurs maîtres d'apprentissage de l'année sont récompensés**

**Cela fera déjà la sixième fois que GastroJournal et Bischofszell Produits Alimentaires SA décerneront le titre de «Maître d'apprentissage de l'année» dans la branche des denrées alimentaires. Pour leur fort engagement dans la formation professionnelle, les meilleurs chefs dans les professions de boulanger-ère – pâtissier-ère/ confiseur-euse, cuisinier-ière, spécialiste en restauration et spécialiste en viande obtiendront le titre de «Porteur d'avenir 2016». Les prix dotés de 10 000 francs par catégorie seront décernés le lundi soir, 21 septembre au Zürcher Kaufleuten.**

Les meilleurs chefs de la branche des denrées alimentaires de l'année 2016 sont Miriam de Melo de Bâle (spécialiste en restauration), Christoph Jenzer d'Arlesheim (spécialiste en viande), René Kaufmann d'Illnau (cuisinier) et Urs köppel de Romanshorn (confiseur). Ils sont distingués pour leur engagement exceptionnel qui va de la transmission des bases du métier ainsi que l'intégration sociale des apprentis et jusqu'à l'amour et la fierté du métier.

Les prix «Porteurs d'avenir 2016 – Maîtres d'apprentissage de l'année» seront décernés le lundi 19 septembre 2016, dès 18 h 00 au Zürcher Theaterclub Kaufleuten. Mona Vetsch s'entretiendra avec les lauréats et animera cette soirée, à laquelle sont attendus plus de 450 invités.

**Miriam de Melo, gérante adjointe de l'établissement «Gasthof zum Goldenen Sternen» à Bâle** a été élue «Porteuse d'avenir 2016 – Maîtresse d'apprentissage de l'année» dans la catégorie spécialiste en restauration. Le jury justifie sa décision ainsi: «Miriam de Melo convainc par sa passion et son énergie. Elle communique beaucoup à ses apprentis, leur montre les ficelles du métier et les motive avec humour et entrain». C'est l'apprentie, Angela Selzer qui a annoncé Miriam de Melo pour le prix: «Je savais très bien qu'elle allait gagner, car elle est pour moi depuis longtemps ma maîtresse d'apprentissage personnelle de l'année.» Ce qu'elle apprécie plus particulièrement dans son travail aux côtés de Miriam de Melo ce sont ses compétences, sa passion pour son métier ainsi que son écoute.

**René Kaufmann, restaurateur au Rössli à Illnau** est premier dans la catégorie «cuisinier». «Les personnes formées par René Kaufmann reçoivent une formation de grande qualité, ce qui justifie le titre de porteur d'avenir. Dès le premier jour, les apprenants sont considérés comme des collaborateurs à part entière, endossent des responsabilités, ont la possibilité de faire leurs preuves dans le cadre de divers projets et voient leurs efforts récompensés», explique le jury. C'est Luca Mühlethaler, en formation auprès de René Kaufmann, qui a proposé ce dernier pour le prix. Enthousiaste, il affirme: «Il est le meilleur maître d'apprentissage dont on puisse rêver: il est patient et engagé, il s'occupe bien des personnes en formation et leur transmet sa passion pour le métier de cuisinier.»

**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 explique 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.» 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.

Dans la catégorie boulanger-ère – pâtissier-ère/ confiseur-euse, c'est **Urs Köppel, propriétaire de la confiserie Köppel AG à Romanshorn** qui l'emporte. Le jury commente 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.» 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 cœur» se réjouit le maître d'apprentissage de l'année, Urs Köppel.

### **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, cuisinier-ière, spécialiste en restauration et spécialiste en viande. 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%».

Zurich, le 19 septembre 2016

---

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.

#### **En cas de questions:**

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

Les **photos** seront à votre disposition après la remise des prix sur la page Internet [www.zukunftsträger.ch/fr/](http://www.zukunftsträger.ch/fr/)