

PORTEUR D'AVENIR 2017

MAÎTRE D'APPRENTISSAGE DE L'ANNÉE



WWW.PORTEURDAVENIR.CH

REGINA VON DÄNIKEN MAÎTRESSE D'APPRENTISSAGE DE L'ANNÉE

CATÉGORIE: BOULANGER-PÂTISSIER-CONFISEUR

Annoncée par Leonie Grütter

« Tous les apprentis ont décidé d'inscrire Regina von Däniken au prix des porteurs d'avenir », raconte Leonie Grütter, apprentie boulangère-pâtissière-confiseuse CFC en deuxième année, filière pâtissière-confiseuse dans la Confiserie Sprüngli. « Notre maîtresse d'apprentissage fait beaucoup d'efforts pour les apprentis, aussi bien au sein de l'entreprise qu'à l'extérieur. Elle mérite ce titre », Leonie en est convaincue.

Regina von Däniken travaille depuis 25 ans dans la Confiserie Sprüngli et est responsable de la prise en charge de 18 apprentis. Depuis quatre ans, elle s'occupe de la relève professionnelle. Pour elle, la formation est une affaire de cœur. « Je voudrais transmettre mon savoir et l'amour du métier aux jeunes ». Dans ce secteur, il est important d'avoir suffisamment de spécialistes. Regina von Däniken souligne que le métier de pâtissier-confiseur n'est pas seulement une profession créative. Comme dans tout autre métier, il y a beaucoup de tâches répétitives. Dans la plupart des entreprises, la créativité est relativement limitée. « Mais notre métier offre beaucoup de possibilités, et cela, je veux le transmettre à mes apprentis.

On sent immédiatement que Regina aime le contact avec les jeunes. « Ce que je préfère, c'est d'engager des jeunes gens autonomes comme apprentis. Des jeunes qui défendent leur opinion, qui ne courbent pas le dos. » Elle apprécie leurs discussions animées et leurs échanges.

Elle a également travaillé dans la restauration, et elle a fait partie de l'équipe nationale de cuisine avec Georges Knecht et Daniel Bumann. « Nous étions champions du monde, à l'époque ». Plus tard, elle a réussi sa maîtrise, et elle a travaillé comme maîtresse professionnelle.

Dans la Confiserie Sprüngli, les apprentis ont la possibilité d'essayer leurs propres créations dans la boulangerie des apprentis. « Comme chez nous, les processus sont clairement définis dans les autres départements, il n'y a guère de possibilités de créer au quotidien quelque chose soi-même. ».

Confiserie Sprüngli, 8953 Dietikon ZH
www.spruengli.ch

Etaient aussi nominés...

- Giuseppe Badolato, Christenbeck, 6374 Buochs NW
www.christenbeck.ch
- Gregor Maier, Bäckerei Rolf Maier & Co. AG, 5080 Laufenburg AG
www.beck-maier.ch

ORGANISATION



GASTRO
Journal

Culinarium

PATRONAGE

GASTRO SUISSE

HOTEL & GASTRO union
depuis 1886 aspbbc
ASSOCIATION SUISSE DU PERSONNEL
DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE ET CONFISERIE

BC
Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

HOTEL & GASTRO union
depuis 1886 SPR
SOCIÉTÉ PROFESSIONNELLE
DE LA RESTAURATION

HOTEL & GASTRO union
depuis 1886 SSC
SOCIÉTÉ SUISSE DES CUISINIERS

SCHWEIZER
FLEISCH-
FACHVERBAND
UNION PROFESSIONNELLE
SUISSE DE LA VIANDE
UNIONE PROFESSIONALE
SVIZZERA DELLA CARNE

SPONSOR PRINCIPAL



PATRONAGE MEDIAS

GASTRO
Journal

Viande
Traiteurs

HÔTELLERIE
GASTRONOMIE HEBDO

panissimo

PARTENAIRES

Zürcher
Kantonalbank

kellermann.ch
gut - natürlich frisch

kaimesser.ch

Viande
Suisse
La différence est là.

SWICA