

Communiqué de presse

Zurich, le 7 septembre 2021

Les meilleurs chefs et cheffes concourent pour le titre

«Porteur d'avenir 2021 – Formateur de l'année»: les gagnants

Les meilleurs formateurs de la branche des denrées alimentaires ont été désignés lundi soir dans le club zurichois Kaufleuten. Pour la 10^e fois déjà, GastroSuisse et Swiss Gastro Solutions ont décerné le prix «Porteur d'avenir – Formateur de l'année». La distinction a été octroyée dans les catégories cuisinier/cuisinière, boulanger-pâtissier-confiseur/boulangère-pâtissière-confiseuse, spécialiste en restauration et boucher-charcutier/bouchère-charcutière. Les formateurs ont été proposés par leurs apprentis. La distinction est dotée d'un prix de 10 000 CHF par catégorie. Le prix revient à l'établissement.

Les prix «Porteur d'avenir - Formateur de l'année» ont été décernés lundi soir 6 septembre 2021 dans le club zurichois Kaufleuten. «La convivialité a pris une toute nouvelle dimension», a déclaré Mona Vetsch lors de l'accueil des 200 participants à la soirée festive. Les formateurs, honorés pour leur engagement particulier, ont partagé la scène avec les apprentis qui ont inscrit leurs responsables pour le titre. «Promouvoir l'avenir fait partie de l'ADN de la Migros», a souligné en introduction Michael Schwarz, directeur de Swiss Gastro Solutions. Michael Siebenmann, responsable Marketing chez GastroSuisse, a poursuivi: «La crise actuelle constitue également un moteur de transformation et favorise des tendances. C'est ce que nous montrent ce soir les jeunes professionnels innovants.»

Voici les meilleurs formateurs de la branche des denrées alimentaires de l'année 2021:

- Cuisine: **Domenico Miggiano**, Gasthof Löwen, 8608 Bubikon ZH
- Restauration: **Sonja Salzano**, Salzano Hotel-Spa-Restaurant, 3800 Unterseen BE
- Boulangerie-pâtisserie-confiserie: **Andreas Stricker**, Ernst Hotz AG, 8600 Dübendorf ZH
- Boucherie-charcuterie: **Niklaus Jud**, Dorfmetzg N. Jud GmbH, 8717 Benken SG

Bref portrait des gagnants

Domenico Miggiano, cuisinier et propriétaire de l'auberge Löwen à Bubikon ZH, est **Formateur de l'année 2021» dans la catégorie cuisine**. Il a été inscrit par son apprenti Manuel Eschle, car outre des compétences pratiques, il a également transmis un vaste savoir théorique à son apprenti. Domenico Miggiano apprécie particulièrement de mettre au défi et d'encourager les jeunes; la formation de la relève lui tient à cœur.

Sonja Salzano, hôtelière et propriétaire de l'hôtel-spa-restaurant Salzano à Unterseen BE, est **«Formatrice de l'année 2021» dans la catégorie restauration**. Elle a été inscrite par son apprentie Lea Zingrich, car elle s'engage avec passion dans la restauration et se montre certes exigeante avec les apprentis, mais juste. Sonja Salzano est depuis de nombreuses années experte dans les procédures de qualification et organise régulièrement des formations continues dans son établissement qui permettent aux apprentis d'acquérir un vaste savoir.

Andreas Stricker, confiseur et gérant d'Ernst Hotz AG à Dübendorf ZH est **«Formateur de l'année 2021» dans la catégorie boulangerie-pâtisserie-confiserie**. Il a été inscrit par son apprentie Sara Peter, car elle ne peut s'imaginer de meilleur formateur. Andreas Stricker forme avec passion les apprentis qui sont heureux et fiers de leur profession.

Niklaus Jud, propriétaire et gérant de la boucherie N. Jud GmbH à Benken SG, est **«Formateur de l'année 2021» dans la catégorie boucherie-charcuterie**. Il a été inscrit par son apprenti Tobias Betschart, car il s'engage en faveur d'une formation solide pour ses apprentis et sait faire preuve d'humour quand les choses se compliquent. Pour Niklaus Jud, le fait que d'anciens apprentis reviennent dans l'entreprise en tant qu'employés ou pour un examen professionnel constitue la plus grande preuve de son bon travail en tant que formateur.

Le prix «Porteur d'avenir – Formateur de l'année»

Depuis 2011, GastroSuisse et Swiss Gastro Solutions décernent le titre de «Porteurs d'avenir» dans les catégories cuisinier/cuisinière, boulanger-pâtissier-confiseur/boulangère-pâtissière-confiseuse, spécialiste en restauration et boucher-charcutier/bouchère-charcutière, l'idée de ce prix étant de favoriser l'engagement et la formation professionnelle. Les formateurs qui forment et encouragent les apprentis avec beaucoup de persévérance et d'engagement sont le fondement de la qualité de l'artisanat suisse.

Le prix leur confère une reconnaissance bien méritée. Ils sont distingués notamment pour leur engagement pour la transmission des bases et des finesses du métier, des compétences spécialisées et du savoir mais également pour l'intégration sociale, l'encouragement des apprentis et de leurs personnalités sans oublier la préservation de la fierté du métier.

Les formateurs sont nommés par leurs apprentis. Un jury spécialisé indépendant évalue les candidats. Trois formateurs par catégorie sont sélectionnés, qui reçoivent alors une visite du jury et sont évalués. L'un d'entre eux est finalement désigné formateur de l'année.

Légende (de gauche à droite): Porteurs d'avenir 2021: Tobias Betschart et Niklaus Jud, Andreas Stricker et Sara Peter, Manuel Eschle et Domenico Miggiano, Lea Zingrich et Sonja Salzano (Photo: Linda Pollari)

Des photos de la cérémonie de remise des prix pourront être téléchargées sur le site web www.zukunftstraeger.ch/fr à partir de mardi 7.9.21 à 17.00.

Contact: GastroSuisse, Casimir Platzer, Präsident
Téléphone 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

GastroSuisse, avec près de 20 000 entreprises membres organisées en 26 associations cantonales et quatre groupements sectoriels, est la plus grande organisation patronale de la branche de l'hôtellerie-restauration. L'hôtellerie-restauration est l'un des principaux employeurs du pays et forme environ 8000 apprentis par année.