

Communiqué de presse – WorldSkills 2017 à Abu Dhabi

Médaille d'or pour une boulangère-pâtissière-confiseuse suisse

Ramona Bolliger (21 ans), de Gontenschwil (AG), a remporté la médaille d'or en orientation boulangerie-pâtisserie lors des championnats du monde des métiers. Les WorldSkills Competitions se sont déroulés du 15 au 18 octobre 2017 à Abu Dhabi (EAU). Uthaya Umaparan (21 ans), de Schangnau (BE), a obtenu un diplôme WorldSkills en orientation pâtisserie-confiserie.

Ramona Bolliger, âgée des 21 ans, de Gontenschwil (AG), a fait sa formation dans l'orientation boulangerie-pâtisserie au sein de la boulangerie-pâtisserie Sollberger AG à Gontenschwil (AG), puis réalisé un apprentissage complémentaire de cuisinière. Elle a déjà gagné la médaille d'argent lors du 45^e concours international des jeunes boulangers organisé par l'UIBC à Weinheim (D) en 2016.

Uthaya Umaparan, âgée des 21 ans, de Schangnau (BE), a fait sa formation dans l'orientation pâtisserie-confiserie chez Chrigu's Beckerstube GmbH à Burgdorf (BE) et dans la boulangerie-pâtisserie Eichenberger à Langnau (BE). Les deux concurrentes travaillent actuellement au Richemont centre de compétence boulangerie pâtisserie confiserie à Lucerne.

Les deux candidates suisses se sont préparées d'une manière intensive et sérieuse en vue de ce prestigieux concours. Ramona Bolliger a remporté une médaille d'or bien méritée. La jeune femme est ravie: «J'ai tout d'abord éprouvé quelques difficultés, je n'ai pas vraiment réussi à entrer dans la compétition. Par contre, les deux derniers jours se sont superbement bien déroulés.» Les candidats français et chinois se sont également hissés à la première place. La médaille de bronze est revenue à un concurrent taiwanais.

Les 26 concurrentes et concurrents issus de 26 pays différents dans l'orientation pâtisserie-confiserie, et les 17 concurrentes et concurrents issus de 17 pays différents dans l'orientation boulangerie-pâtisserie ont dû faire preuve de compétences, de créativité, et d'engagement pour effectuer leur programme devant de très nombreux spectateurs.

Informations sur les programmes du concours en page 2.

Programmes du concours

Uthaya Umaparan, pâtisserie-confiserie:

Thème du concours: «street art»

- pièce artistique en chocolat
- 2 tourtes identiques sur élément en sucre
- 1 barre de chocolat moderne
- 1 sorte de petit four selon directive
- 2 figurines en masepain identiques
- 1 travail surprise

Ramona Bolliger, boulangerie-pâtisserie:

- pain décoré (thème surprise)
- focaccia
- sandwich en pâte à focaccia
- pièces artistique en pain vantant le sandwich
- quiches
- pain de blé
- pain de seigle
- petits pains (ingrédients d'un «panier mystère»)
- croissants au beurre et frivolités danoises
- pièces en pâte levée sucrée (ingrédient donné pour la masse à fourrer)

Les artisans boulangers-confiseurs suisses sont très fiers de leur équipe aux WorldSkills. Ces résultats confirment l'excellence de la formation professionnelle duale dans notre pays et le très haut niveau de la boulangerie-confiserie artisanale nationale. «J'ai acquis énormément d'expériences de ces championnats du monde des métiers. Personnellement, j'ai pu développer mon comportement dans des situations stressantes. Le savoir-faire est maintenant là», résume Ramona Bolliger.

La BCS félicite ses deux candidates aux WorldSkills pour leurs performances, et remercie les entreprises formatrices et employeuses de leur généreux soutien.

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Berne, le 20 octobre 2017

Informations complémentaires:

- Stefan Romang, président de la commission des concours de la BCS, Berne, stefanromang@bluewin.ch, tél. 079 208 99 39
- Ramon Bolliger, orientation boulangerie-pâtisserie, ramona.bolliger@gmx.ch, tél. 079 933 74 34
- Uthaya Umaparan, orientation pâtisserie-confiserie, uthaya.u@bluewin.ch, tél. 079 102 67 86

