

Communiqué de presse – SwissSkills Championships 2017

3 champions/championnes suisses dans le secteur de la boulangerie-confiserie

Les championnats suisses du secteur de la boulangerie-confiserie ont eu lieu du 27 au 29 novembre 2017 à l'Ecole professionnelle Richemont de Lucerne. Un jury d'expert y a sacré trois championnes suisses – dans le commerce de détail et dans les orientations de la boulangerie-pâtisserie et de la pâtisserie-confiserie.

Celles et ceux qui ont obtenu les meilleurs résultats lors des procédures de qualification 2017 (examens de fin d'apprentissage) des boulangers-pâtisseries-confiseurs CFC – dans les orientations de la boulangerie-pâtisserie et de la pâtisserie-confiserie – et des gestionnaires du commerce de détail CFC ont eu l'honneur de briguer le titre de championne ou de champion suisse 2017. Les dix à douze candidates et candidats en lice par métier et orientation ont ainsi rivalisé de créativité et de talent.

Travaux sur le thème de la «ville de rêve»

Les participants ont dû réaliser différents travaux sur le thème de la «ville de rêve». La confection de pains, de petits pains, de sandwiches, de viennoiseries en pâte levée sucrée et d'une pièce d'exposition était au programme dans l'orientation boulangerie-pâtisserie. La réalisation d'une pièce artistique était également à l'ordre du jour dans l'orientation pâtisserie-confiserie, tout comme la confection d'une tourte, de petits-fours, de figurines fantaisie (à base de produits courants de confiserie et de pâtisserie) et de pralinés.

Les gestionnaires du commerce de détail ont pour leur part dû réaliser une table d'exposition comprenant des produits emballés de différentes formes, des indications de prix et une inscription sur un tableau noir. Dans la partie communication, elles ont également dû présenter leur projet de «table d'exposition» (bref exposé) et répondre aux questions des experts concernant la composition des produits, leur durée de conservation, leur fabrication, et les allergies y relatives.

Règlements de concours

Les règlements détaillés sont disponibles sur www.swissbaker.ch, rubrique «Professions – Concours professionnels – SwissSkills 2017».

Les podiums sont les suivants:

Boulangers/ères-pâtissiers/ères-confiseurs/euses – orientation boulangerie-pâtisserie

1. Dominique Buchmann, Münchenstein/BL

(formation dans la boulangerie-confiserie-café Kreyenbühl, Lucerne)

2. Mélissa Pittet, Bremblens/VD

(formation chez JOWA SA, Ecublens/VD)

3. Jasmin Wälchli, Kerzers/BE

(formation dans la boulangerie-pâtisserie Zingg, Uettiligen/BE)

Boulangers/ères-pâtissiers/ères-confiseurs/euses – orientation pâtisserie-confiserie

1. Nina Vogel, Maienfeld/GR

(formation dans le café-chocolaterie-confiserie Maron, Coire/GR)

2. Magdalena Wick, Mörschwil, SG

(formation dans la confiserie Roggwiler SA, Saint-Gall)

3. Lydia Ruff, Dorf/ZH

(formation dans la confiserie Honold SA, Küsnacht/ZH)

Gestionnaires du commerce de détail CFC, boulangerie-pâtisserie-confiserie

1. Silvia von Büren, Villeret/BE

(formation au sein de Chez Rüfi SA, Bienne/BE)

2. Melanie Schweizer, Lichtensteig/SG

(formation dans la boulangerie-pâtisserie Tschirky SA, Schmerikon/SG)

3. Melissa Wohlwend, Wängi/TG

(formation dans la boulangerie-pâtisserie Eberle SA, Wil/SG)

Les autres candidates et candidats se sont classés ex aequo au quatrième rang.

Tous les participants ont fait preuve de beaucoup de savoir-faire et d'engagement lors des championnats suisses. Les artisans boulangers-confiseurs suisses peuvent être fiers de compter dans leurs rangs de jeunes professionnels ambitieux.

Association suisses des patrons boulangers-confiseurs

Berne, le 30 novembre 2017

Informations complémentaires:

Monsieur Stefan Romang, président de la commission des concours de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), tél. 079 208 99 39, stefanromang@bluewin.ch

Madame Sarah Stettler, responsable des services marketing de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), tél. 031 388 14 19, sarah.stettler@swissbaker.ch

