

## Communiqué de presse – SwissSkills 2018 de la boulangerie-confiserie

### Les trois titres des championnats suisses vont aux cantons de Berne, d’Obwalden et de Zoug

Les boulangers-confiseurs suisses ont leurs trois nouvelles championnes suisses – dans le commerce de détail et dans les orientations de la boulangerie-pâtisserie et de la pâtisserie-confiserie – issues des cantons de Berne, d’Obwalden et de Zoug. La remise des prix des SwissSkills a eu lieu ce samedi à Berne.

Les podiums sont les suivants:

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

1. Sonja Durrer, Kerns/OW  
(formation dans la boulangerie Berwert, Stalden/OW)
2. Natalie Steiner, Gross/SZ  
(formation dans la boulangerie-pâtisserie Schefer SA, Einsiedeln/SZ)
3. Nina Lüthi, Igis/GR  
(formation dans la boulangerie-pâtisserie-café Signer, Zizers/GR)

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

1. Rahel Weber, Obfelden/ZH  
(formation dans la boulangerie-pâtisserie-confiserie von Rotz, Cham/ZG)
2. Nicolas Rohrer, Le Mouret/FR  
(formation dans L’Instant Chocolat Sàrl, Crans-Montana/VS)
3. Alexandra Helbling, Steinerberg/SZ  
(formation dans la pâtisserie-confiserie Schwarzenberger, Küssnacht a. R./SZ)

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

1. Nadja Wüthrich, Langnau/BE  
(formation dans la boulangerie-pâtisserie Eichenberger SA, Langnau i. E./BE)
2. Yasemin Sakru, Langwiesen/ZH  
(formation dans la confiserie Sprüngli SA, Dietikon/ZH)
3. Miriam Osterwalder, Bichwil/SG  
(formation dans le café Gschwend, Saint Gall)

Tous les participants ont fait preuve de beaucoup de savoir-faire et d’engagement lors des championnats suisses.

Après 2014, la deuxième édition des championnats des métiers suisses centralisés – SwissSkills 2018 – a lieu cette année du 12 au 16 septembre 2018 à Berne. Le secteur de la boulangerie-confiserie participe également à cet événement majeur unique dans le cadre de la formation professionnelle duale.

Celles et ceux qui ont obtenu les meilleurs résultats lors des procédures de qualification 2018 (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 2018. Les douze candidates et candidats en lice par métier et orientation ont ainsi rivalisé de créativité et de talent.

### Travaux sur le thème d'un «monde féérique»

Les participants ont dû réaliser différents travaux sur le thème d'un «monde féérique». La confection de pains, de produits de petite boulangerie, de produits de boulangerie en pâte levée sucrée, de produits de boulangerie en pâte levée tourée, de snacks et d'une pièce d'exposition était au programme dans **l'orientation boulangerie-pâtisserie**.

La réalisation d'une pièce d'exposition était également à l'ordre du jour dans **l'orientation pâtisserie-confiserie**, tout comme la confection d'une tourte, de tartelettes de pâtisserie moderne, de pralinés et de figurines fantaisie (articles de vente de confiserie).

Les **gestionnaires du commerce de détail** ont pour leur part dû réaliser une table d'exposition (70 cm x 140 cm) comprenant des produits emballés de différentes formes, des indications de prix et une inscription sur tableau. Les candidates ont présenté leur table d'exposition aux expertes et mis en avant leurs connaissances professionnelles approfondies dans le cadre d'entretiens de vente/conseil. Un travail surprise en lien avec la présentation des marchandises était également à l'ordre du jour.

### Règlements de concours

Les règlements détaillés du concours sont disponibles sur [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch), **lien direct «SwissSkills 2018»**.

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Les **tout nouvelles championnes suisses** se tiendront à disposition pour répondre aux questions des visiteurs le **dimanche 16 septembre 2018**. De jeunes talents prospères, dont **Ramona Bolliger, championne du monde de boulangerie en 2017**, et **Uthaya Umaparan, qui a décroché un diplôme «Medallion for Excellence» lors des WorldSkills 2017**, confectionneront par ailleurs quelques-uns de leurs produits phares, permettant ainsi au public de découvrir leur travail. **Linda Fäh** animera les démonstrations dans l'arène de concours des boulangers-confiseurs suisses (halle 3.0). Nous nous réjouissons de votre visite.

Berne, le 15 septembre 2018

### Contact médias:

Stefan Romang, responsable de projet SwissSkills 2018 de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), tél. 079 208 99 39, [stefanromang@bluewin.ch](mailto:stefanromang@bluewin.ch)

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



Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband  
Association suisse des patrons boulangers-confiseurs  
Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Seilerstrasse 9 | 3001 Bern  
[info@swissbaker.ch](mailto:info@swissbaker.ch)  
[www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)

Tel. 031 388 14 14  
Fax 031 388 14 24  
[www.swissconfiseure.ch](http://www.swissconfiseure.ch)