

Communiqué de presse – WorldSkills 2019 à Kazan

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

Sonja Durrer (19 ans), de Kerns (OW), a remporté la médaille d'or en orientation boulangerie-pâtisserie lors des 45^e WorldSkills Competitions (championnats du monde des métiers), qui se sont déroulés du 22 au 25 août 2019 à Kazan (RUS).

Sonja Durrer, âgée de 19 ans, de Kerns (OW) a fait sa formation dans l'orientation boulangerie-pâtisserie dans la boulangerie Berwert à Stalden (OW). Elle est actuellement championne suisse dans son orientation.

Rahel Weber, âgée de 21 ans, d'Obfelden (ZH), s'est mesurée aux meilleurs pâtissiers-confiseurs du monde. L'actuelle championne suisse a fait sa formation dans la boulangerie-pâtisserie-confiserie von Rotz à Cham (ZG).

Les deux candidates suisses travaillent actuellement au Richemont centre de compétences boulangerie pâtisserie confiserie de Lucerne, où elles se sont préparées d'une manière intensive et sérieuse en vue de ce prestigieux concours. Sonja Durrer a remporté une médaille d'or bien méritée.

Les 23 concurrentes et concurrents issus de 23 pays différents dans l'orientation pâtisserie-confiserie, et les 19 concurrentes et concurrents issus également de 19 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.

Programmes du concours

Rahel Weber, pâtisserie-confiserie:

Thème du concours: «Formule 1»

pièce artistique en sucre
tarte à la crème au beurre 2 étages
2 figurines en massepain identiques
2 sortes de pralinés
1 sorte de petit four selon directive
1 assiette de dessert selon directive

Sonja Durrer, boulangerie-pâtisserie:

Thème de la pièce artistique: «océan»

pièce artistique
bretzel
pain avec aspect santé
baguette
3 produits différents à base de pâte briochée
2 différentes sortes de tressage, tresse au beurre
travail surprise
4 produits à base de pâte à croissant au beurre
sandwich
pain de blé avec levain

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.

Une autre bonne nouvelle nous est encore parvenue : Urs Röthlin, coach de Sonja Durrer et responsable de la boulangerie de l'Ecole professionnelle Richemont de Lucerne, a en effet été nommé chef expert des WorldSkills 2021 à Shanghai.

La BCS félicite ses deux participantes aux WorldSkills, Sonja Durrer et Rahel Weber, ainsi qu'Urs Röthlin et Vanessa Schnyder (experte et coach pâtisserie-confiserie), et remercie les entreprises formatrices et employeuses de leur généreux soutien.

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Berne, le 27 août 2019

Informations complémentaires:

- Urs Wellauer, directeur de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs, Berne, urs.wellauer@swissbaker.ch, tél. 031 388 14 14 ou 079 239 99 19
- Sonja Durrer, orientation boulangerie-pâtisserie, sonja_durrer@bluewin.ch, tél. 079 931 24 41
- Rahel Weber, orientation pâtisserie-confiserie, rahel.weber98@gmail.com, tél. 076 558 10 60

