

## Communiqué de presse – SwissSkills 2020 de la boulangerie-confiserie

### Les trois titres des championnats suisses vont aux cantons de Lucerne, Zurich et Schwyz

Les boulangers-confiseurs suisses ont leurs trois nouvelles championnes suisses – dans le commerce de détail et dans les orientations boulangerie-pâtisserie et pâtisserie-confiserie – issues des cantons de Lucerne, de Zurich et de Schwyz. Les championnats suisses du secteur de la boulangerie-confiserie ont eu lieu du 11 au 13 novembre à l'Ecole professionnelle Richemont de Lucerne – la 3<sup>e</sup> édition centralisée des SwissSkills 2020 intersectoriels prévue à Berne ayant dû être reportée en raison du coronavirus.

Les podiums sont les suivants:

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

1. Vera Stocker, Gunzwil/LU  
(formation dans le café Koller AG, Sursee/LU)
2. Andrea Tschumper, Wattwil/SG  
(formation dans la boulangerie-pâtisserie Huber-Schmucki, Gommiswald/SG)
3. Flurina Eggimann, Utzigen/BE  
(formation dans la boulangerie Meier, kreativ beck AG, Hasle-Rüegsau/BE)

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

1. Juliana Thöny, Oberlunkhofen/ZH  
(formation dans la confiserie Sprüngli AG, Dietikon/ZH)
2. Angela Manser, Muolen/SG  
(formation dans le confiserie Roggwiler AG, Saint-Gall)
3. Sereina Rast, Rüti/GL  
(formation chez Läderach Schweiz AG, Ennenda/GL)

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

1. Daniela Fässler, Unteriberg/SZ  
(formation dans la boulangerie-pâtisserie Schefer AG, Einsiedeln/SZ)
2. Annalena Häfliger, Uffikon/LU  
(formation dans le café Koller AG, Sursee/LU)
3. Silvana Lenheer, Gams/GR  
(formation dans la boulangerie-pâtisserie café P. Signer AG, Zizers/GR)

Tous les participants ont fait preuve de beaucoup de savoir-faire et d'engagement lors des championnats suisses. «C'est un grand plaisir de voir tant de jeunes professionnels qui vivent pour leur profession, leur vocation et s'engagent pleinement», a relevé Daniel Nyfeler, président de la commission des concours de la BCS.

### Sélection des candidat(e)s

Les candidates et candidats ont été sélectionnés parmi **celles et ceux ayant obtenu les meilleurs résultats lors des procédures de qualification cantonales** (examens de fin d'apprentissage) 2019 et 2020. Les participantes et participants en lice – au nombre de 11 dans le commerce de détail, de 12 dans l'orientation boulangerie-pâtisserie et de 10 dans l'orientation pâtisserie-confiserie – ont rivalisé de créativité et de talent pour s'imposer.

### Travaux sur le thème de la «Chine»

Les jeunes professionnelles et professionnels ont produit d'excellents travaux sur le thème du concours – la «Chine», en référence aux WorldSkills 2021 de Shanghai. La confection de pains, de petits pains, de snacks, de viennoiseries en pâte levée sucrée, de produits de boulangerie en pâte levée tournée 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 de tourtes, de tartelettes de pâtisserie moderne, de pralinés et de figurines fantaisie.

Les **gestionnaires du commerce de détail** ont pour leur part dû aménager une table d'exposition (70 cm x 140 cm), remplir et emballer des articles cadeaux de différentes formes et réaliser 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 – la psychologie de vente et les connaissances professionnelles ayant fait partie intégrante du test écrit de 60 minutes.

### Règlements de concours

Les règlements détaillés du concours sont disponibles sur **www.swissbaker.ch**, lien direct [www.swissbaker.ch/swisskills2020\\_fr](http://www.swissbaker.ch/swisskills2020_fr).

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

**Les championnats suisses du secteur de la boulangerie-confiserie ont eu lieu du 11 au 13 novembre à l'Ecole professionnelle Richemont de Lucerne** – la 3<sup>e</sup> édition centralisée des SwissSkills 2020 intersectoriels prévue à Berne ayant dû être reportée en raison du coronavirus. Différents **champions et championnes des métiers de la boulangerie-confiserie suisse** se sont par ailleurs engagés sur la plateforme en ligne «**SwissSkills Connect**». Leurs **profils et chats vidéo** sont toujours disponibles en ligne à des fins d'inspiration.

**Silvia von Büren**, championne suisse du commerce de détail 2017

<https://connect.swiss-skills.ch/fr/champions-des-metiers/silvia-von-buren>

**Aurélien Prêtre**, candidat pâtissier-confiseur aux SwissSkills Championships 2016

<https://connect.swiss-skills.ch/fr/champions-des-metiers/aurelien-pretre>

Berne, le 13 novembre 2020

### Contact médias:

Daniel Nyfeler, président de la commission des concours BCS, tél. 079 281 25 71, [d.nyfeler@znueni-beck.ch](mailto:d.nyfeler@znueni-beck.ch)

Sarah Rosch, responsable des services marketing BCS, tél. 031 388 14 19, [sarah.rosch@swissbaker.ch](mailto:sarah.rosch@swissbaker.ch)



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

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

Tél. 031 388 14 14  
Fax 031 388 14 24  
[www.swissconfiseur.ch](http://www.swissconfiseur.ch)