

WorldSkills Competitions à Abu Dhabi

« Nous sommes sur la bonne voie »

La boulangère-pâtissière Ramona Bolliger et la pâtissière-confiseuse Uthaya Umaparan ont de grands projets : elles représenteront en effet la Suisse aux championnats du monde des métiers (WorldSkills Competitions), qui se dérouleront du 14 au 19 octobre 2017 à Abu Dhabi (EAU).

Nous avons rencontré Ramona Bolliger et Uthaya Umaparan lors de leur pause de midi au restaurant de l'Ecole professionnelle Richemont, en vue d'une interview et d'un shooting photos. Les deux jeunes filles préparent le concours à venir à Lucerne. Très professionnelles, elles adorent leur métier. Leurs réponses sont à la fois convaincantes et compétentes.

➤ La pression temporelle sera grande à Abu Dhabi.

Sont-elles nerveuses ? Non, pas encore, s'accordent-elles à dire. Mais la tension ne va pas tarder à monter. Ramona Bolliger sait ce qu'il en est pour avoir participé au concours international des jeunes boulangers en 2016.

Pression temporelle

Les travaux préparatoires sont en cours. La phase de développement plaît beaucoup aux deux jeunes professionnelles. Elles peuvent travailler de manière autonome, inventer de nouveaux produits, et développer des goûts et des formes.

Il reste néanmoins encore quelques points d'interrogation, par rapport au calendrier et aux épreuves du concours notamment. Ramona Bolliger et Uthaya Umaparan ne sont pas encore très au clair, mais la tension va monter dès que les informations seront communiquées officiellement. De nombreux ajustements et adaptations seront alors nécessaires, et les jeunes filles devront apprendre à gérer le temps à disposition, et s'entraîner à blanc. La pression



Uthaya Umaparan et Ramona Bolliger.

temporelle sera grande. Elles ne prendront évidemment pas de longues vacances en juillet. Une période de travail intensif attend les deux concurrentes, il y a encore beaucoup à faire, mais elles sont confiantes : « Nous sommes sur la bonne voie ».

Ni viande de porc ni alcool

Il va encore falloir régler certains points les semaines précédant le concours – par rapport aux conditions climatiques à Abu Dhabi et aux matières premières notamment. Ces dernières ne peuvent en effet pas être acheminées par avion, seuls les outils pouvant l'être. Les matières premières devront en effet être envoyées un mois à l'avance.

Les candidates devront utiliser le beurre local, et ce sera tout sauf simple. La farine risque égale-

ment de poser problème à Ramona Bolliger. L'état étant islamique, l'utilisation de viande de porc et d'alcool est prohibée.

➤ Les week-ends d'équipe des SwissSkills permettent de se préparer mentalement et médiatiquement.

Grand soutien

Les deux professionnelles ont beaucoup apprécié les week-ends d'équipe des SwissSkills. « La cohésion a été immédiate », selon elles. Les candidats ont tous un métier différent, mais poursuivent le même objectif : réussir lors des WorldSkills à Abu Dhabi.

Différentes personnes encadrent les espoirs de la relève lors des travaux préparatoires : il s'agit de Paulo Loraschi (Al Porto, Ascona), David Schmid, Urs Meichtry (Richemont), Ralf Wellauer (Max Felchlin SA) et Stefan Romang (responsable des concours de la BCS) pour Uthaya Umaparan – Urs Röhlin et toute l'équipe de l'Ecole professionnelle Richemont encadrant pour leur part Ramona Bolliger. Leurs familles sont également très fières de soutenir les deux concurrentes.

➤ Pleinement concentrées sur la compétition. Quant à l'avenir ? « On verra ».

Les deux jeunes filles ne savent pas encore à quoi ressemblera leur avenir après Abu Dhabi. Pour l'heure, elles se concentrent pleinement sur les WorldSkills à venir : « ensuite, on verra ».

Claudia Vernocchi

Expériences et réflexions

La boulangère-pâtissière Ramona Bolliger et la pâtissière-confiseuse Uthaya Umaparan partageront régulièrement dans « panissimo » leurs expériences et réflexions pendant la phase de préparation aux WorldSkills. D'autres articles sur les deux participantes paraîtront également.