

## Communiqué de presse – SwissSkills 2022 de la boulangerie-confiserie

### Les trois titres des championnats suisses vont aux cantons d'Argovie, d'Appenzell Rhodes-Intérieures et du Valais

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 d'Argovie, d'Appenzell Rhodes-Intérieures et du Valais. Les championnats suisses des métiers ont eu lieu pour la troisième fois du 7 au 11 septembre 2022.

Les podiums sont les suivants:

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

1. Vera Stocker, Wegenstetten/AG  
(formation dans la boulangerie-pâtisserie-café Weber AG, Davos/GR)
2. Sarina Meier, Sarmenstorf/AG  
(formation dans la boulangerie Ruckli AG, Sarmenstorf/AG)
3. Vanessa Wehren, Weggis/LU  
(formation chez Ehlinger boulangerie-pâtisserie-confiserie AG, Hochdorf/LU)

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

1. Nadia Koller, Appenzell/AI  
(formation chez Läderach [Schweiz] AG, Ennenda/GL)
2. Sina Züger, Giswil/OW  
(formation chez Remo Wüst Bäckerei + Konditorei AG, Wangen/SZ))
3. Bruno Schneider, Yverdon-les-Bains/VD  
(formation dans la confiserie-tea-room Christian Boillat Sàrl, St-Prex/VD)

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

1. Léane Plumey, Crans-Montana/VS  
(formation dans la confiserie Roelli Sàrl, Porrentruy/JU)
2. Jasmin Zimmermann, Oberdorf/NW  
(formation chez Christen Beck AG, Buochs/NW)
3. Cindy Jeannette Segessemann, Kradolf/TG  
(formation chez Mohn AG boulangerie-pâtisserie, Sulgen/TG)

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 candidats et candidates

Les candidats et candidates ont été sélectionnés parmi **celles et ceux ayant obtenu les meilleurs résultats lors des procédures de qualification cantonales** (examens de fin d'apprentissage) 2020 et 2021. Les participants et participantes en lice – au nombre de 12 dans le commerce de détail, de 12 dans l'orientation boulangerie-pâtisserie et de 11 dans l'orientation pâtisserie-confiserie – ont rivalisé de créativité et de talent pour s'imposer.

## Thème des travaux: «Les quatre éléments – l'eau, l'air, le feu et la terre»

Les jeunes professionnels et professionnelles ont produit d'excellents travaux sur le thème du concours – «Les quatre éléments – l'eau, l'air, le feu et la terre». La confection de pains, de produits de petite boulangerie, 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, de figurines fantaisie et un «travail surprise».

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 – le mandat détaillé pour le «travail surprise» leur ayant été notifié le jour du concours.

## Aperçu des concours et des métiers

Informations sur les concours et les métiers de la boulangerie-pâtisserie-confiserie suisse sous: <https://www.swiss-skills2022.ch/metiers?query=boulangier&events=245>

Les règlements détaillés du concours sont disponibles sur:

<https://swissbaker.ch/nachwuchs/berufswettkaempfe/swisskills/bern-2022/>

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Le dimanche, dans le cadre du «**Best of SwissSkills Day**», **les championnes suisses fraîchement sacrées** ont répondu aux questions des visiteurs, qui ont également pu observer les **deux participantes aux WorldSkills 2022** – Vera Stocker (LU) et Juliana Thöny (AG) – à l'œuvre dans le modelage de massepain et le façonnage de tresse. La présentatrice **Linda Fäh** a pour sa part animé les championnats suisses et les démonstrations dans l'arène de concours de la BCS.

### «SwissSkills Connect» et ses profils inspirants:

**Vera Stocker, participante aux WorldSkills 2022, boulangerie-pâtisserie**

<https://www.swiss-skills.ch/fr/membre-de-l-equipe/3504/vera-stocker>

**Juliana Thöny, participante aux WorldSkills 2022, pâtisserie-confiserie**

<https://www.swiss-skills.ch/fr/membre-de-l-equipe/3493/juliana-thony>

Berne, le 11 septembre 2022

## 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, communication, Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (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)