**Communiqué de presse – WorldSkills 2022 à l’Ecole professionnelle Richemont de Lucerne**

**Médaille d’or et de de bronze pour la Suisse aux WorldSkills 2022**

**Lucerne, le 16 octobre 2022 / Juliana Thöny, 23 ans, Argovie, décroche l'or dans l’orientation pâtisserie-confiserie lors des WorldSkills Competitions décentralisées (championnats du monde des métiers) qui se sont déroulées du 10 au 15 octobre 2022 à l’Ecole professionnelle Richemont de Lucerne et médaille de bronze pour Vera Stocker dans l’orientation boulangerie-pâtisserie. C'est la troisième fois consécutive que la Suisse remporte une médaille d'or.**

**Juliana Thöny – 23 ans, d'Oberlunkhofen (AG)** **–** s'est mesurée aux meilleurs pâtissiers-confiseurs et pâtissières-confiseuses du monde. La championne suisse en titre dans le domaine de la pâtisserie-confiserie a fait sa formation dans la Confiserie Sprüngli AG à Dietikon (ZH).

**Vera Stocker** **– 21 ans, de Gunzwil (LU) –** a suivi sa formation dans l‘orientation boulangerie-pâtisserie au Café Koller AG à Sursee (LU). Elle est championne suisse en titre dans son orientation.

Les deux participantes suisses travaillent actuellement au centre de compétences Richemont de Lucerne, où elles se sont préparées avec sérieux et engagement en vue de ce prestigieux concours – avec à la clé une médaille d’or bien méritée pour Juliana Thöny, sous la supervision de Vanessa Schnyder (Confiserie Speck à Zoug), et une médaille de bronze pour Vera Stocker avec le coach Urs Röthlin (responsable de la boulangerie-pâtisserie à l’Ecole professionnelle Richemont).

Les 29 concurrents et concurrentes issus de 18 pays différents dans les orientations pâtisserie-confiserie et boulangerie-confiserie ont fait preuve de savoir-faire, de créativité et d'engagement dans la mise en œuvre de leurs programmes.

**Programmes des concours**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Juliana Thöny, pâtisserie-confiserie:**  **Thème du concours: «Cirque national»**   * pièce artistique en sucre avec gâteau à la crème intégré * 2 figurines en massepain identiques * 2 sortes de pralinés * pièce artistique en chocolat |  | **Vera Stocker, boulangerie-pâtisserie:**  **Thème de la pièce artistique «Saint-Valentin»**   * pièce artistique * 2 baguettes différentes * pain avec ingrédients surprises * 2 pains au levain de blé * pain 100 % farine de seigle au levain * 3 différentes sortes de tressage, tresse au beurre * pain au lait japonais (shokupan) * 3 produits à base de pâte à croissant au beurre * stollen de Noël |

Les boulangers-confiseurs et boulangères-confiseuses suisses sont fiers des résultats des deux professionnelles, qui témoignent de l'excellente qualité du système dual de formation professionnelle dans notre pays et du niveau très élevé des boulangeries-confiseries artisanales.

**De Shanghai à Lucerne**

Les championnats du monde des métiers auraient dû avoir lieu à la mi-octobre à Shanghai (Chine). En raison des contraintes liées à la pandémie de Covid-19, les organisateurs ont été contraints d’annuler fin mai les championnats du monde des métiers. Cette annulation, qui avait laissé un goût amer dans la bouche des 37 membres du SwissSkills National Team – dont Julia Thöny (pâtisserie-confiserie) et Vera Stocker (boulangerie-pâtisserie) –, a retrouvé un goût délicieusement sucré. Plutôt que de se dérouler dans la plus grande ville de Chine, les WorldSkills ont lieu de façon décentralisée sous le nom de WorldSkills Competition 2022 Special Edition, entre septembre et novembre 2022. En tout, 15 pays ont pris le relais, répartissant entre eux les 60 métiers. La Suisse s’est vu attribuer le plus grand contingent puisqu’elle organise 13 championnats sur 60, Aarau, Bâle, Berne, Genève, Lucerne et Montreux étant les villes dans lesquelles se déroulent les compétitions.

La BCS et l’Ecole professionnelle Richemont félicitent pour leurs performances leurs deux candidates aux WorldSkills, Vera Stocker et Juliana Thöny, ainsi que leurs coaches Urs Röthlin et Vanessa Schnyder, et remercient les entreprises formatrices et employeuses de leur généreux soutien.  
  
  
Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)

Ecole professionnelle Richemont de Lucerne

**Informations complémentaires**

* Urs Wellauer-Boschung, directeur de l’Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), [urs.wellauer@swissbaker.ch](mailto:urs.wellauer@swissbaker.ch), 031 388 14 17
* Reto Fries, directeur de l’Ecole professionnelle Richemont de Lucerne, [fries@richemont.swiss](mailto:fries@richemont.swiss), 041 375 85 51
* Vera Stocker, orientation boulangerie-pâtisserie, [verast@gmx.ch](mailto:verast@gmx.ch), 079 562 97 47
* Juliana Thöny, orientation pâtisserie-confiserie, [juliana.thoeny@bluewin.ch](mailto:juliana.thoeny@bluewin.ch), 079 901 68 43