

## Communiqué de presse – SwissSkills Championships 2023 de la boulangerie-confiserie

### Les trois titres des championnats suisses vont aux cantons d'Argovie, de Berne et de Saint-Gall

Les boulangers-confiseurs et boulangères-confiseuses 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, de Berne et de Saint-Gall. Les championnats suisses des métiers ont eu lieu à l'Ecole professionnelle Richemont de Lucerne, du 21 au 23 novembre 2023.

Les podiums sont les suivants:

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

- 1. Alice Wüthrich, Oberfrittenbach/BE**  
(formation chez Stiftung Lebensart, Bärau/BE)
- 2. Lea Niffeler, Hosenruck/TG**  
(formation chez Näf Bernhard Bäckerei-Konditorei, Zuckenriet/SG)
- 3. Nils Andermatt, Obfelden/ZH**  
(formation chez Pöschtli Beck AG, Obfelden/ZH)

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

- 1. Judith Knellwolf, Brittnau/AG**  
(formation dans la Bäckerei-Konditorei Leutwyler GmbH, Zofingen/AG)
- 2. Audrey Herminjard, Ste-Croix/VD**  
(formation dans l'Hôtel d'Espagne, Ste-Croix/VD)
- 3. Karin Hofer, Grünenmatt/BE**  
(formation dans la Confiserie Neuhaus GmbH, Oberburg/BE)

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

- 1. Jasmin Ruoss, Ricken/SG**  
(formation dans la boulangerie-pâtisserie Huber, Gommiswald/SG)
- 2. Joya Schuler, Schwyz**  
(formation chez Haug Confiserie Café Restaurant AG, Schwyz)
- 3. Leonie Kälin, Schwyz**  
(formation dans la Conditorei Schelbert AG, Schwyz)

Tous les participants et participantes 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 et professionnelles 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) 2023. Les participants et participantes en lice – au nombre de 12 dans l'orientation boulangerie-pâtisserie, de 11 dans l'orientation pâtisserie-confiserie et de 8 dans le commerce de détail – ont rivalisé de créativité et de talent pour s'imposer.

## Thème des travaux: «l'univers»

Les jeunes professionnels et professionnelles ont produit d'excellents travaux sur le thème du concours – «l'univers». 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**, de même qu'une épreuve surprise dévoilée le jeudi matin, requérant un budget-temps prédéfini.

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 – le mandat détaillé pour l'«épreuve surprise» leur ayant été notifié le jour du concours. Le test écrit de 60 minutes portait sur la psychologie de vente et les connaissances professionnelles.

## Les règlements des concours

Les règlements détaillés des concours et les listes des participants et participantes sont disponibles sur: [www.swissbaker.ch/SwissSkills2023/FR](http://www.swissbaker.ch/SwissSkills2023/FR) (rubrique «relève», «concours professionnels»).

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

**Informations professionnelles** sur les as du dessert, les alchimistes du pain et les références du métier, et portraits vidéos de jeunes professionnels et professionnelles sur [www.forme-ton-avenir.ch/fr/](http://www.forme-ton-avenir.ch/fr/)

**Informations actualisées** également disponibles sur les canaux de médias sociaux de la BCS:



Berne, le 23 novembre 2023

## 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)

Claudia Vernocchi, vice-directrice et responsable de la communication, Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), tél. 031 388 14 16, [claudia.vernocchi@swissbaker.ch](mailto:claudia.vernocchi@swissbaker.ch)

