

Communiqué de presse
Weggis le 13 septembre 2020

SwissSkills Championships 2020

Les nouveaux champions Gestionnaire en intendance, Spécialiste en restauration et Cuisiner / Cuisinière

Lors des championnats SwissSkills dans les domaines de la gestion en intendance, de la restauration et de la cuisine, les meilleurs jeunes professionnels de Suisse ont démontré toutes leurs compétences et se sont affrontés pour obtenir le titre de champion SwissSkills 2020. Les champions suisses sont : Milena Schöni d'Afligen BE pour le métier de gestionnaire en intendance, Shania Colombo de Münchwilen TG pour le métier de spécialiste en restauration et Rino Zumbrunn de Sissach BL pour le métier de cuisiner / cuisinière.

La pandémie du COVID-19 ayant rendu impossible la tenue à Berne de la plus grande manifestation professionnelle de formation initiale de Suisse, les championnats SwissSkills pour les 60 professions ont été répartis dans toute la Suisse. C'est au centre de formation d'Hotel & Gastro *formation* Suisse à Weggis que se sont déroulés, du vendredi 11 septembre au dimanche 13 septembre, les championnats SwissSkills pour les domaines de l'hôtellerie et de la restauration. Le programme fixé exigeait de la part des 12 finalistes beaucoup d'engagement, mais ils étaient préparés à un tel événement. La finale les a cependant emmenés à relever des nouveaux défis et à recourir à des compétences spécifiques.

Gestion en intendance avec de nombreuses surprises

Les quatre finalistes dans la catégorie gestionnaire en intendance ont eu des tâches inattendues à résoudre dans presque tous les exercices. A titre d'exemple, au lieu de préparer uniquement une chambre pour un client, il leur a été demandé de vendre cette chambre à un client et de lui facturer les frais de nettoyage. Tout au long du championnat, Milena Schöni a montré la meilleure performance. La Bernoise de 20 ans, qui ne s'attendait pas à gagner, est la première gestionnaire en intendance à remporter le titre : « J'ai investi beaucoup de temps dans la préparation et j'ai dû tout donner en finale pour battre les deux autres gestionnaires en intendance ». Selon l'experte en chef Martina Blättler-Burch, Milena Schöni a fait preuve d'une « performance élevée et constante » et a également été « capable de très bien gérer des situations inhabituelles ». Dans l'ensemble, le niveau a augmenté de jour en jour. « L'excellente préparation des candidates a fait de ce concours un événement passionnant ».

Le poisson en croûte de sel demandé en restauration

La finale de la restauration a également été pleine de surprises. Le matin, la nouvelle tâche intermédiaire « filetage des fruits » était à l'ordre du jour, sous la stricte supervision des experts. Pendant le service de midi avec les invités, les finalistes ont été confrontés à une tâche mystère : ils ont dû retirer un bar de sa croûte de sel et le découper en filets devant les invités. La performance la plus convaincante de la finale a été livrée par Shania Colombo de Münchwilen. Elle a ainsi obtenu le titre de championne de la restauration de SwissSkills et représentera la Suisse au WorldSkills 2021 à Shanghai. La jeune femme de 18 ans a commenté la finale : « J'ai fait mieux qu'en demi-finale. Je l'ai abordé calmement et sans pression. Maintenant, j'espère vraiment que les WorldSkills auront lieu l'année prochaine ». Les championnats SwissSkills de cette année en ont été un bon indicateur. « Le niveau était très élevé », a déclaré l'experte en chef Noemi Kessler. « On a également pu constater que certains candidats avaient déjà une expérience de concours et que les finalistes, en particulier, étaient très bien préparés ». Le haut niveau de professionnalisme a particulièrement impressionné Madame Kessler. « Lorsque nous avons dit aux finalistes qu'ils devaient détacher et découper en filets un bar en croûte de sel, ils ont réagi avec un calme étonnant, ont accepté le défi et ont accompli la tâche ».

Une finale très exigeante en cuisine

La dernière journée a une fois de plus poussé les meilleurs à dépasser leurs limites, surtout en cuisine. Ce n'est que le samedi soir que les jeunes talents de la cuisine se sont vu confier la tâche finale. L'entrée froide devait être basée sur un poisson en saumure, un chou-fleur et un foie de volaille comme création de finger food. Pour le plat principal, deux préparations ont dû être réalisées à partir d'une épaule d'agneau entière en utilisant des techniques différentes. Après le repas 4 plats, un autre menu a dû être préparé à partir d'une Black Box et ceci en 45 minutes. En plus des plats d'accompagnement, un bar dans une croûte de sel a dû être cuit, et celui-ci est ensuite devenue la tâche mystère en restauration. Rino Zumbrunn a su au mieux gérer la pression et les exigences élevées. « C'était très stressant au début », a déclaré le bâlois de 21 ans après la cérémonie de remise des prix. « Mais j'ai accéléré à fond et j'ai fini par avoir une heure d'avance. J'ai vraiment apprécié la compétition ». Il était animé par sa volonté de gagner et doit son succès avant tout à l'expérience qu'il a acquise ces dernières années. Il était donc bien préparé pour une compétition de haut niveau. « Nous avons posé des exigences professionnelles très élevées aux candidats », explique Daniel Inauen, l'expert en chef en cuisine. « Tous étaient très bien préparés et ont parfaitement intégrés certaines exigences du règlement des WorldSkills ». Le lauréat Rino Zumbrunn en profitera lorsqu'il se rendra au WorldSkills à Shanghai l'année prochaine.

Bilan positif du format de remplacement à Weggis

Pour Jean-Claude Schmocker, chef de projet SwissSkills/WorldSkills de Hotel & Gastro formation Suisse, les concours ont été une réussite totale. « Nous avons une excellente relève de jeunes talents qui trouvent le juste milieu entre combativité et collégialité. Tout le monde était bien préparé et passionné par l'événement ». Le format de substitution à Weggis était plus compact et donc plus exigeant pour tous les participants, que si les concours avaient eu lieu à Berne. « Pour des compétitions égales, nous devons agir quatre fois plus vite. Par exemple, nous avons utilisé environ 4 800 produits différents dans les trois concours, ce qui illustre les dimensions », explique Jean-Claude Schmocker. Le succès des championnats SwissSkills 2020 est dû en grande partie à l'esprit d'équipe. « Le soutien des parents m'a impressionné autant que l'esprit d'équipe de tous les assistants », a déclaré M. Schmocker. « Nous avons vécu un événement sans conflit ». Le concept de protection a également été accepté sans discussion par tous les participants et invités.

Classement SwissSkills Championships 2020

Gestionnaire en intendance

1. Milena Schöni, Aefligen BE
2. Rahel Hug, Bichelsee TG
3. Nicole Manser, Appenzell AI
4. Seraina Girschwiler, Wolfhausen ZH

Spécialiste en restauration

1. Shania Colombo, Münchwilen TG
2. Cyrill Dörig, Buttisholz LU
3. Priscilla Maytner, Burgistein BE
4. Tabea Rosenkranz, Unterkulm AG

Cuisiner / Cuisinière

1. Rino Zumbrunn, Sissach, BL
2. Remo Messerli, Spiegel BE
3. Daniel Koetschet, Ursy FR
4. Milena Scolari, Verscio TI

Responsable de projet SwissSkills/WorldSkills

Jean-Claude Schmocker, Responsable marketing de la formation professionnelle/projet
079 478 06 03
jc.schmocker@hotelgastro.ch