

# Communiqué de presse

Les meilleurs formateurs professionnels de l'année se sont vus décerner le titre de «Porteur d'avenir 2019»:

## Un engagement exceptionnel pour leurs apprentis

**Un hommage a été rendu aux meilleurs formateurs de la branche des denrées alimentaires, lundi soir 2 septembre 2019, au Kaufleuten de Zurich. GastroJournal et la société Bischofszell produits alimentaires SA décernaient, pour la neuvième fois déjà, le titre de «Porteurs d'avenir – Formateurs de l'année». Les meilleurs formateurs dans les catégories cuisinier, boulanger/pâtissier/confiseur, boucher-charcutier et spécialiste en restauration ont reçu une distinction. Celle-ci est dotée d'une récompense de 10 000 CHF par catégorie, versée au bénéfice des établissements.**

### Voici les meilleurs formateurs de l'année 2019 dans la branche des denrées alimentaires:

- Fabian Aegerter, restaurant Waldmannsburg, Dübendorf ZH
- Robert Berwert, boucherie Berwert AG, Oberurnen, GL
- Rolf Fuchs, restaurant Panorama Hartlisberg, Steffisburg BE
- Richard Wanger, confiserie Wanger AG, Schaan FL

Les prix «Porteurs d'avenir – Formateurs de l'année» ont été décernés le lundi 2 septembre 2019 au Theaterclub Kaufleuten à Zurich. Mona Vetsch a animé la soirée festive devant un parterre de quelque 450 invités. Sur scène, il y avait non seulement les formateurs, qui ont été récompensés pour leur engagement particulier, mais aussi les apprentis qui avaient nominé leur chef pour le titre.

### Brefs portraits des lauréats

**Fabian Aegerter**, propriétaire et directeur du **restaurant Waldmannsburg à Dübendorf ZH**, est **«Formateur de l'année 2019» dans la catégorie spécialiste en restauration**. Il a été nommé par son apprentie Csilla Dobszay, qui apprécie particulièrement ses connaissances techniques et son bon travail d'équipe au quotidien dans une atmosphère motivante. Selon elle, Fabian Aegerter est le modèle qui a éveillé son enthousiasme pour la profession et l'a impressionnée par ses compétences. Fabian Aegerter, cuisinier et spécialiste en restauration, diplômé de l'école hôtelière Belvoirpark HF, se considère non seulement comme un transmetteur de savoir, mais aussi comme un motivateur et un coach. Il est particulièrement important pour lui de générer chez les apprentis un sentiment de satisfaction dans le contact direct avec les clients. Le jury a mis un accent particulier sur la formation solide et bien conçue de Fabian Aegerter et sur son fort engagement personnel pour les procédures de qualification et la restauration.

**Robert Berwert**, propriétaire de la **boucherie Berwert AG à Oberurnen GL**, a décroché le titre **«Formateur de l'année 2019» dans la catégorie boucher/charcutier**. Son apprentie, Nicole Geisser, l'a nominé pour le prix. Elle apprécie particulièrement ses beaux projets et la possibilité de créer de nouveaux produits. Elle parle de son formateur avec fierté: «Il fait toujours un peu plus que tous les autres. Par exemple, il a repris deux apprentis d'une autre entreprise en cours d'année.» Robert Berwert en est convaincu: «On ne peut pas se contenter d'exiger, il faut aussi donner. J'ai expérimenté moi-même l'enthousiasme pour le travail pendant mon apprentissage, et aujourd'hui je le transmets à mon tour.» Il veut enseigner le métier de A à Z, en privilégiant la qualité, les compétences sociales et le travail d'équipe. Le jury a surtout été impressionné par son

engagement supérieur à la moyenne, ses compétences professionnelles et sa flexibilité, ainsi que sa motivation personnelle et le soutien octroyé à ses apprentis.

**Rolf Fuchs**, directeur général et chef de cuisine du **restaurant Panorama Hartlisberg à Steffisburg BE**, a été le «**Formateur de l'année 2019**» dans la catégorie cuisinier. Pour son apprentie Laura Loosli, qui l'a proposé pour le titre, il est l'exemple parfait. Elle apprécie ses compétences professionnelles, son enthousiasme pour la profession, qu'il aime transmettre, et ses grands efforts pour encourager et soutenir les apprentis. Elle est convaincue qu'il mérite d'être reconnu pour ce qu'il fait jour après jour. «Il est important pour moi d'inspirer et d'accompagner les jeunes apprentis de manière à ce qu'ils prennent goût au travail», déclare Rolf Fuchs, champion du monde de cuisine. Il est convaincu du système de formation duale, attache une grande importance à la formation pratique et offre un large éventail de possibilités de formation continue au sein de son entreprise. La victoire de Laura Loosli au concours d'apprentis cuisiniers Gusto 2019 le confirme dans l'importance de son travail.

**Richard Wanger**, propriétaire de la **boulangerie et pâtisserie-confiserie Wanger à Schaan FL**, a été élu «**Formateur de l'année 2019**» dans la catégorie **boulangier/pâtissier/ confiseur**. Son apprentie Jelena Grässli est convaincue qu'il mérite ce titre car: «il crée un environnement grandiose. Vous pouvez ressentir sa passion pour ce métier et nous nous amusons beaucoup ensemble», dit-elle. Richard Wanger met au centre l'autonomie des apprentis, il se considère comme un entraîneur, «mais c'est l'équipe qui marque les buts». Si les apprentis en prennent l'initiative, il propose des cours de formation continue et répond toujours présent pour des cours d'appui. «C'est un beau métier que je veux transmettre», confie-t-il pour expliquer sa motivation. Le jury a été impressionné par ses grandes compétences professionnelles et sociales, l'environnement stimulant et valorisant qu'il crée pour les apprentis et l'excellent esprit d'équipe dans son entreprise.

### **Le prix «Porteurs d'avenir – Formateurs de l'année»**

Depuis 2011, GastroJournal et Bischofszell produits alimentaires SA décernent le titre de «Porteurs d'avenir» dans les catégories boulangier/pâtissier/confiseur, boucher-charcutier, cuisinier et spécialiste en restauration, l'idée derrière ce prix étant de favoriser l'engagement et la formation professionnelle. Les formateurs qui forment et encouragent les apprentis avec beaucoup de persévérance et d'engagement sont le fondement de la qualité de l'artisanat suisse.

Le prix leur confère une reconnaissance bien méritée. Ils sont distingués notamment pour leur engagement pour la transmission des bases et des finesses du métier, des compétences spécialisées et du savoir mais également pour l'intégration sociale, l'encouragement des apprentis et de leurs personnalités sans oublier la préservation de la fierté du métier.

Les formateurs sont nommés par leurs apprentis. Un jury spécialisé indépendant évalue les candidats. Trois formateurs par catégorie sont sélectionnés, qui reçoivent alors une visite du jury et sont évalués. L'un d'entre eux est finalement désigné formateur de l'année.

Zurich, le 3 septembre 2019

---

### **Contact**

GastroSuisse Communication, Brigitte Meier-Schmid et Astrid Haida, téléphone 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

### **Photos**

seront disponibles à partir du mardi 3.9.2019, sur la page web <https://www.zukunftstraeger.ch/fr/>

GastroSuisse est la Fédération pour l'hôtellerie et la restauration en Suisse. Quelque 20 000 membres (environ 2500 hôtels), organisés en 26 associations cantonales et en quatre groupements sectoriels, appartiennent actuellement à la plus grande fédération patronale de l'hôtellerie-restauration.