

Championnat suisse des métiers des jeunes professionnels de la viande 2022

Sihlquai 255, 8005 Zürich
info@sff.ch
Tel. +41 (0)44 250 70 60
Fax +41 (0)44 250 70 61

Postanschrift/Adresse postale/Indirizzo postale:
Postfach, 8031 Zürich

L'Appenzellois Maurus Inauen, nouveau champion suisse des bouchers-charcutiers

Zurich / Berne, le 13 septembre 2022 – Dans le cadre des SwissSkills 2022 qui viennent de s'achever à Berne, Maurus Inauen d'Appenzell (AI) a remporté le championnat suisse des métiers des jeunes professionnels de la viande. Un autre Appenzellois, Silvio Hinrichs, de Stein (AR), s'est hissé sur la deuxième marche du podium, suivi de Riccardo Catelli, représentant de la Suisse italophone, qui a remporté la médaille de bronze.

En tout, 14 des meilleurs jeunes professionnels de la viande ont participé au championnat suisse des métiers de cette année et se sont affrontés pour le très convoité titre de champion suisse. Le vainqueur des SwissSkills de cette année est l'Appenzellois Maurus Inauen (19 ans), qui a suivi sa formation à la [Boucherie Fässler AG](#) à Weier (Appenzell). En deuxième position, on trouve Silvio Hinrichs (18 ans), un autre Appenzellois qui a fait son apprentissage à la [Boucherie Sturzenegger](#) à Waldstatt. La médaille de bronze a finalement été remportée pour la première fois par un représentant du Tessin, Riccardo Catelli (20 ans) de l'entreprise formatrice [Rapelli SA](#) à Stabio.

Les 14 bouchers-charcutiers et bouchères-charcutières se sont affrontés dans cinq disciplines au total, qui comprenaient les tâches suivantes:

- Préparation et dressage d'un plateau de grillades festif
- Désossage et parage fin d'un carré de porc et d'une épaule de veau pour la vente au détail
- Découpage et parage économique d'une fausse tranche de bœuf pour la vente au détail
- Préparation de trois plateaux du jour avec des articles prêts à cuisiner et/ou à poêler pour un attrayant buffet de vente
- Dressage d'un plateau d'assortiment de charcuterie pour l'apéritif spécial

Les SwissSkills ont connu leur temps fort le samedi soir avec la cérémonie de remise des prix qui a duré trois heures en présence du Conseiller fédéral Guy Parmelin. Enfin, le dimanche, journée de clôture, était entièrement placé sous le signe des familles. Sous le titre «Best of SwissSkills», les visiteurs, jeunes et moins jeunes, ont eu l'occasion d'essayer personnellement les nombreux métiers et de s'entretenir avec les champions des métiers fraîchement élus.

Le premier jour dédié aux apprentis et le dernier jour dédié aux professionnels, ont également eu lieu les championnats suisses des plats de viande, une attraction particulière pour le public. Les podiums ont été les suivants:

- Apprentis:
 - * 1^{ère} place et donc championne suisse: *Emilie, Eray* (entreprise formatrice: *Boucherie Bilat SA à Les Bois*)
 - * 2^e place et vice-championne suisse: *Lena, Strub* (entreprise formatrice: *Stadt-Metzg AG à Ilanz/Glion*)
 - * 3^e place: *Manon, Christen* (entreprise formatrice: *Boucherie Nyffeler S.A. à Moutier*)
- Professionnels:
 - * 1^{ère} place et donc championne suisse: *Ariane, Aeschlimann* (employeur: *Wüthrich-Metzg AG à Münchenbuchsee*)
 - * 2^e place et vice-championne suisse: *Lena, Strub* (employeur: *Stadt-Metzg AG à Ilanz/Glion*)
 - * 3^e place: *Nicole, Geisser* (employeur: *Dorfmetzg Jud à Benken*)
- Championnat des entreprises:
 - * 1^e place: *Stadt-Metzg, Ilanz* (Lena Strub, Nadia Müller, Soraya Menn)
 - * 2^e place: *Wüthrich-Metzg 1* (Ariane Aeschlimann, Beat Wüthrich, Fabio Wyss)
 - * 3^e place: *Wüthrich-Metzg 2* (Fritz Wüthrich, Hans-Jörg Schütz, Leandro Weber)
- Écoles professionnelles et noms des groupes:
 - * 1^e place: *Coire, Livia and the Blondes* (Jacqueline Hefti, Lena Strub, Livia Hösli)
 - * 2^e place: *Moutier, Les franc-montagnardes* (Elsa Varrin, Emilie Eray, Laetitia Queloz)
 - * 3^e place: *Moutier, CEFF 1* (Bastian Nyffeler, Manon Christen, Lana Brêchet)

La compétition des jeunes bouchers-charcutiers a été rendue possible, tout comme celle des plateaux de viande, grâce au généreux parrainage de la [Fondation Hermann Herzer](#), de [Hofmann Servicetechnik AG](#) et de [Traitafina AG](#) en qualité de sponsors principaux. Les entreprises suivantes ont également parrainé les championnats de la relève en qualité de sponsors or: [Bell Suisse SA](#), [Bigler AG](#), [G. Leclerc Transport SA](#), [K. Isler AG](#), [Association des Amis de la Boucherie](#) aux côtés d'autres sponsors.

Cette année, les SwissSkills se sont déroulés du 7 au 11 septembre à Berne. Plusieurs nouveaux records ont été établis. Les organisateurs ont compté 120 000 visiteurs. Plus de mille jeunes talents professionnels ont participé à 87 compétitions et à 65 démonstrations de métiers. Celles-ci se sont déroulées sur environ 250 stands du site BERNEXPO, qui s'étendait sur 100 000 mètres carrés.

Contact presse:

Philipp Sax, directeur adjoint et responsable de la formation, Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, tél: 044 250 70 60, fax: 044 250 70 61, e-mail: p.sax@sff.ch

Service de presse: Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann, tél: 044 385 99 99, fax: 044 385 99 95, e-mail: contact@huber-partner.com