

## Communiqué de presse

### *Championnat suisse des jeunes bouchers-charcutiers et des gestionnaires de commerce de détail 2015 – assaut féminin sur le podium*

## Un Fribourgeois aussi sur les marches

**Zurich, le 30 novembre 2015 – Ce sont à nouveau deux femmes qui ont terminé aux deux premières places du Championnat suisse des jeunes bouchers-charcutiers. La Lucernoise Manuela Riedweg (23) a obtenu la médaille d'or, alors que l'Appenzelloise Tanja Knechtle (19) a remporté la médaille d'argent. Le bronze est revenu au Fribourgeois Jérôme Deillon (23) de Romont. La montée en puissance des dames lors des derniers championnats peut également s'expliquer par la révision de la formation il y a plus de dix ans et sa division en trois domaines principaux : «commercialisation», «transformation» et «production». Les deux femmes sur les plus hautes marches du podium ont toutes deux effectué leur formation dans le domaine «commercialisation». Les travaux dans cette orientation, comme le contact avec les clients, la préparation de plats à l'emporter, de plats froids, etc., remportent un grand intérêt chez les femmes à la recherche d'un apprentissage. La dernière championne en date a effectué son apprentissage dans la boucherie-charcuterie Willimann à Dagmersellen (LU) et y travaille encore actuellement. La lauréate de l'argent a appris le métier au sein de la boucherie-charcuterie Philip Fässler à Appenzell. Elle aussi est restée jusqu'à présent fidèle à son entreprise. Dans sa formation professionnelle de base qu'il a effectuée dans la Dorfmetzg Jaun à Neuenegg (BE), le lauréat de la médaille de bronze Jérôme Deillon a choisi le domaine de la transformation. Il travaille entre temps dans la boucherie-charcuterie Köferli à Döttingen (AG). Concernant cette dernière, il s'agit là d'une véritable usine à champions puisque, ces dernières années, trois de ses apprentis ont déjà terminé sur le podium du championnat suisse.**

## Un programme très exigeant comprenant cinq disciplines

Le chemin pour parvenir jusqu'au Championnat suisse est à la fois long et très exigeant. Le règlement, qui suit de près les exigences du CFC, prévoit que les **jeunes bouchers-charcutiers** doivent faire la preuve de leurs connaissances dans cinq disciplines différentes. Ce sont :

- Préparation et présentation d'un plat de grillades festif
- Désossage et parage fin pour la vente au détail d'un carré de porc et d'une épaule de veau

- Découpage fin et parage fin pour la vente au détail d'une fausse tranche de bœuf
- Préparation de trois plats du jour avec des articles prêts à cuisiner et/ou à consommer pour un comptoir de vente attractif
- Présentation d'un plat de charcuteries mélangées pour un apéritif spécial.

Lors du championnat des jeunes gestionnaires en commerce de détail qui avait lieu en même temps, le titre est revenu à Erika von Rickenbach (20) de Arth-Goldau (SZ). L'argent est revenu à Karin Alpiger (19) et le bronze à Deborah Schwab (21). Les gestionnaires en commerce de détail sont elles-aussi évaluées dans cinq disciplines:

- Préparation et présentation d'un article cadeau du secteur de la viande d'une valeur entre CHF 70.-- et 100.--
- Présentation d'un plat de viande froide, y compris la facturation, pour cinq personnes
- Décoration d'une vitrine selon la devise «Mon canton d'apprentissage»
- Fondue orientale découpée à la main
- Analyse des possibilités de vente pour une boucherie-charcuterie spécialisée

*L'organisation de ces championnats n'aurait pu devenir réalité sans le sponsoring généreux des entreprises suivantes : Rausser Handelsfirma, Metzger-Versicherungen Genossenschaft, Omya (Schweiz) AG, Bigler SA et Autohaus von Känel AG.*

### **Pour plus d'informations :**

Philipp Sax, Responsable formation, Union Professionnelle Suisse de la Viande,  
tél. : 044 250 70 60, fax : 044 250 70 61, courriel : [p.sax@carnasuisse.ch](mailto:p.sax@carnasuisse.ch)

Service de presse et illustrations : Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann,  
tél. : 044 385 99 99, fax : 044 385 99 95, courriel : [contact@huber-partner.com](mailto:contact@huber-partner.com)