

Les blogueurs de la classe de l'examen professionnel 19-21, partie 8

Module «Traiteur» au Centre de formation Spiez

Le module «Traiteur» s'est déroulé à Spiez pendant la première semaine d'août. 15 candidats de notre classe de l'examen professionnel étaient intéressés à se former dans ce domaine.

Le lundi déjà, nous avons acquis, en plus des connaissances sur la production de traiteur, les premières connaissances sur le travail de boulangerie. Nous avons passé la journée avec Urs Wittwer qui dispose aussi de vastes connaissances professionnelles dans cette matière. Nous avons préparé plusieurs types de pâtes, par exemple pâte à choux, pâte levée, et même une pâte à pâte brisée avec le blitz, que nous avons utilisées dans le courant de la semaine. Après quoi, nous avons formé différents groupes et préparé plusieurs spécialités de viande que l'on ne prépare pas tous les jours dans l'entreprise. C'est ainsi que nous avons réalisé des ballotines de lapin, galantines, poitrines de veau farcie et Zampone selon nos propres idées.

Le mardi, nous avons fait la connaissance d'Olivier Niederhäu-



Pour la préparation des canapés, les candidats à l'examen professionnel ont pu laisser libre cours à leur fantaisie. (Photo: mäd)

ser qui nous a transmis ses grandes connaissances sur la fabrication de pâtés. Il nous a communiqué d'importants conseils sur ce à quoi il faut veiller lors de la production et comment éviter les erreurs, ou comment les produits peuvent encore être sauvés.

Pour la préparation des canapés le mercredi matin, nous avons pu laisser libre cours à notre fantaisie. D'autre part nous avons produit en

groupes différentes sauces et salades pour l'assortiment d'une boucherie-charcuterie. Et l'après-midi aussi, nous avons continué avec les travaux créatifs: Christine Felber, bouchère-charcutière de formation et lauréate de l'examen professionnel, nous a appris à préparer et décorer d'esthétiques plats de viande froide, un enseignement dont nous, sans expérience dans le domaine, avons pu profiter lorsqu'elle a émis

des critiques constructives sur nos plats. Et la journée s'est terminée avec la dégustation de nos propres créations.

Le dernier jour de cours pratique a été consacré aux pâtes préparées le lundi. Nous avons fait des croissants au jambon, des saucisses de Vienne en cage, des articles en gelée et bien d'autres, ce qui nous a permis de nous faire une idée du vaste assortiment d'un traiteur. Après cette semaine instructive, nous avons répété et approfondi le jeudi après-midi et le soir toute la matière essentielle du cours. Les échanges entre les candidats à l'examen professionnel ainsi que le travail de mémorisation régulier nous ont permis d'arriver bien préparés à l'examen le vendredi matin.

Grâce aux intéressantes interventions des responsables des cours ainsi que la forte solidarité entre les collègues, nous avons pu passer une semaine à la fois très instructive et variée à Spiez. Nous remercions tous les participants pour ces nouvelles expériences.

Artisanat, engagement, passion – la classe EP 19-21
Avec les salutations de l'influenceur Micha Gugler (Iz)

SwissSkills Championships

Un boucher-charcutier dans l'âme

Pierre Jaquier, du canton de Fribourg, est l'un des participants aux Swiss Skills Championships. Il se réjouit beaucoup de cette opportunité et se prépare avec grande concentration. Et pour cela il peut compter sur le soutien de son employeur et de sa famille.

En réalité on peut vraiment dire que Pierre Jaquier a le métier de boucher dans le sang. Car en fait aussi bien son père que son grand-père sont aussi bouchers-charcutiers, ils tiennent la Boucherie Jaquier à Sviriez.

Il opte d'apprendre son métier dans une autre entreprise

Petit déjà, Pierre Jaquier aidait avec bonheur. Il aimait le travail, de sorte que le choix d'un métier a été très facile pour lui.

Mais il souhaitait se frotter à des nouveautés, de sorte qu'il a décidé de faire sa formation non pas dans l'entreprise familiale, mais auprès de la Boucherie Limat Bernard à Prez-vers-Noréaz.

«Le choix se porte payant», constate-t-il rétrospectivement. Car



Comme boucher-charcutier, Pierre Jaquier apprécie d'avoir des contacts avec les clients, et il participe aussi activement à la vie du village. (Photo: mäd)

lui qui, avant le début de son apprentissage déjà, avait pas mal de pratique dans la production, a pu beaucoup apprendre dans le domaine de la transformation. C'est d'ailleurs aussi l'orientation qu'il a choisie.

Ce que Pierre Jaquier préfère dans son métier c'est la fabrication des différents produits. Il trouve cela plus varié que le désossage ou le travail au magasin. «On peut tou-

jours trouver quelque chose de nouveau à faire», dit-il avec enthousiasme. Mais il apprécie aussi beaucoup les contacts avec les clients et de voir ainsi le résultat de son travail.

Pour les Swiss Skills Championships, le Fribourgeois s'entraîne avec son ancien maître d'apprentissage et actuel employeur Bernard Limat, mais aussi à la maison avec son père et son grand-père. Le dé-

sossage et la préparation des différents plateaux se passe bien, dit-il. Il s'agit maintenant de veiller aux subtilités et aux petits détails afin d'obtenir un bon résultat lors des Swiss Skills Championships.

Il se réjouit beaucoup

À 18 ans, ce jeune homme se réjouit beaucoup de se mesurer aux autres participants. Certes il se sent déjà un peu nerveux, mais il admet que cela a du bon. «L'adrénaline aide à donner ce qu'on a de mieux.»

Et Pierre Jaquier sait de quoi il parle. En effet il a déjà participé à différents concours, dont un Concours de la qualité organisé par l'association allemande des bouchers-charcutiers (Deutscher Fleischer-Verband, DFV) se déroulant dans le cadre de la foire internationale de l'économie carnée (Iffa) où il a obtenu la médaille d'or avec sa propre création, la «Terrine de l'apprenti».

Il souhaite un jour reprendre la Boucherie Jaquier et se préparer à l'examen professionnel de chef d'exploitation économie carnée. Mais pour le moment il est entièrement concentré sur les Swiss Skills Championships. **db (Iz)**