

Les multiples facettes d'une vie consacrée à la formation

Issu d'une famille de boulangers-pâtisseries de la vallée de Joux, Christian Muster a longtemps combiné vie professionnelle et formation avant de se consacrer entièrement à la relève.

Enfant, Christian Muster jouait aux petites voitures comme tous ses camarades, mais, au lieu de faire vrombir ses bolides miniatures dans sa chambre, il s'amusa dans le laboratoire de ses parents. Ces derniers exploitaient une boulangerie-pâtisserie au Sentier, dans la vallée de Joux, et, si Christian Muster n'a pas tout de suite mis la main à la pâte, il côtoyait déjà l'univers professionnel vers lequel il allait se diriger plus tard naturellement.

La sens des responsabilités

«A vrai dire, j'aurais voulu être agriculteur, car j'aimais être au contact de la nature et des animaux, mais nous n'avions pas de terrain. J'ai donc suivi les traces de mes parents et je me suis vite rendu compte que ce métier était fait pour moi», explique le Vaudois qui sait la chance qu'il a d'exercer une profession qui le passionne. «Mon métier, c'est un peu mon hobby. D'ailleurs, il m'arrive souvent de faire mon pain à la maison, pour le plus grand plaisir de ma femme et de mes trois enfants.»

Au cours de sa formation à Val-orbe, il apprend très tôt à prendre ses responsabilités et fait rapidement preuve d'autonomie. Il est si motivé qu'il se lance dans la foulée dans un apprentissage de confiseur à Rolle et entame une maîtrise fédérale six mois avant la fin de cette seconde formation. «Pendant une demi-année, j'allais le lundi au cours de maîtrise et le jeudi au cours d'apprentissage, ce qui me laissait un seul jour de congé par semaine.»

«J'ai la grande chance d'avoir choisi une profession qui est aussi mon hobby»

CHRISTIAN MUSTER, FORMATEUR ET COMMISSAIRE PROFESSIONNEL

A la suite de sa maîtrise fédérale, il rejoint en 1992 le commerce familial pour y travailler aux côtés de ses parents. Mais cette période marque aussi le début de son activité de formateur. De 1992 à 1996, il enseigne à l'Ecole professionnelle de Lausanne (EPSIC), puis, de 1996 à 2008, à l'Ecole professionnelle de Montreux. En 2008, il intègre le laboratoire de formation des Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois, à Pully, où il est aujourd'hui chargé des cours interentreprises destinés aux boulangers-pâtisseries, aux

pâtisseries-confiseurs et aux personnes engagées dans une formation professionnelle débouchant sur une attestation de formation professionnelle (AFP). A ces modules s'ajoutent, toujours à Pully, les cours interentreprises destinés aux gestionnaires de commerce de détail dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie, à qui il inculque de manière à la fois théorique et pratique quelques notions de base au sujet des produits qu'ils sont chargés de vendre.

Mais ce n'est pas tout. Parallèlement, Christian Muster occupe le poste de commissaire professionnel au sein de la Commission de formation professionnelle des métiers de bouche, en vertu duquel il rend visite aux apprentis sur leur lieu de travail. Et il enseigne également la technique de vente à l'Ecole professionnelle commerciale de Nyon, avec la particularité de ne pas s'adresser uniquement aux professionnels de la boulangerie-pâtisserie et confiserie, mais aux gestionnaires de commerce de détail en formation dans toutes les branches de l'économie.

Former les jeunes des favelas

Un emploi du temps bien chargé? Pas de l'avis de l'intéressé, qui, de 1992 à 2004, a assuré son rôle de formateur tout en étant impliqué dans la boulangerie familiale. «Je travaillais la nuit puis je partais enseigner la journée. Ce rythme me convenait plutôt bien, et, si mes parents et moi avons choisi de vendre le commerce familial qui employait 27 collaborateurs en 2004, c'est moins par ras-le-bol que par volonté de me consacrer davantage à mes enfants nés



Membre de Hotel & Gastro Union, Christian Muster juge important d'être épaulé par une organisation professionnelle et de soutenir son action. DR

respectivement en 2001, 2004 et 2006.»

Son intérêt pour la formation, Christian Muster ne l'a pas seulement manifesté en Suisse. De 1995 à 2000, il s'est rendu tous les ans deux à trois mois au Brésil pour participer à la construction d'un laboratoire et à la formation de jeunes issus des favelas, et qui n'avaient le plus souvent jamais été scolarisés. «A Rio, Maria Bourgeois a créé la fondation Comité pour la vie qui cherche à offrir des débouchés professionnels aux plus démunis. Dans le cadre de ce projet, j'ai eu l'occasion d'enseigner les bases du métier à des jeunes qui m'ont ensuite accompagné lors de cours payants destinés à financer l'association.»

L'expérience a été d'autant plus forte pour le Vaudois que beaucoup de ses élèves ont par la suite décroché des emplois dans

les grands hôtels de la ville. «Aujourd'hui encore, l'école de Maria Bourgeois avec qui je suis toujours en contact fonctionne à plein régime. C'est une bonne chose pour la jeunesse des favelas, extrêmement reconnaissante vis-à-vis de l'association eu égard aux débouchés qu'elle leur offre.»

De par la diversité de ses expériences en lien avec la formation, Christian Muster jouit d'un regard privilégié sur le rapport qu'entretient la relève avec les métiers de la boulangerie-pâtisserie et confiserie. Son constat? «Les jeunes ne sont parfois pas aussi impliqués que les patrons le souhaiteraient, mais ils s'affirment à mesure que leur formation avance. Et, lorsqu'ils se lancent dans un concours, ils font preuve d'une belle détermination qui fait honneur à la profession», conclut Christian Muster. PATRICK CLAUDET

Concours «Brot-Chef»: les professionnels qualifiés et les apprentis peuvent s'inscrire jusqu'au 25 mai

Depuis 2015, l'Association du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie organise le «Brot-Chef» qui réunit à la fois des apprentis et des employés qualifiés.

Destiné à promouvoir les professions de la boulangerie-pâtisserie et confiserie, le concours Brot-Chef s'adresse depuis 2015 aux boulangers-pâtisseries et pâtisseries-confiseurs domiciliés ou travaillant en Suisse. Répartis en deux catégories (qualifiés et apprentis), la seconde étant réservée aux professionnels qui n'ont pas encore 22 ans révolus, les candi-

dats sont sélectionnés sur dossier et s'affrontent lors d'une épreuve durant laquelle ils doivent confectionner leurs créations en public.

Le Gruyère AOP en vedette

On se rappelle que David Affentranger, responsable de l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et boulangerie, avait ouvert les candidatures à Berne lors du Salon FBK de janvier, et ce en prévision de la finale 2017 qui aura lieu en septembre au centre commercial Pilatus à Kriens (LU). Une nouvelle fois, les dossiers en provenance de Suisse romande seront scrutés avec beaucoup d'attention, les vainqueurs des deux premières éditions dans la catégorie des qualifiés étant originaires de Fribourg. Pour mémoire, Vincent Ebersohl

Concours «Brot-Chef»: des prix attrayants

Créé par l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie, le concours a pour objectif de promouvoir l'image des professions de la branche.

Un séjour à Miami

Les gagnants des deux catégories remportent, outre le trophée, un séjour de 7 jours/6 nuits à Miami (USA). Sont offerts le vol ainsi que l'hébergement et un montant de 1000 francs en guise d'argent de poche. Les participants reçoivent également un couteau à pain offert par CeCo Ltd.

avait en effet remporté la première édition du concours, tandis que Romuald Girard s'était imposé en septembre dernier à l'issue d'une épreuve marquée par plusieurs contretemps, mais durant laquelle il était néanmoins parvenu à rester concentré (voir HGH n° 26/2016).

Les professionnels répondant aux critères de sélection et désirant participer à l'aventure ont jusqu'au 25 mai pour envoyer leur dossier de candidature. Leurs créations devront s'inscrire dans le thème de l'année – «Typiquement suisse» avec comme point fort Le Gruyère AOP – et inclure les éléments suivants: pain spécial (une sorte, au moins 10 pièces) et petit pain (deux formes différentes, au moins 20 pièces); viennoiseries (deux sortes, fourrées ou non, au moins 30 pièces

respectant les poids suivants: 60 g maximum pour les pièces non fourrées, 80 g maximum pour les fourrées); amuse-bouches (trois sortes, 20 pièces présentées sur un plateau et contenant obligatoirement du Gruyère AOP); pièce artistique (libre choix d'ingrédients obligatoirement comestibles) et spécialité (à base de Gruyère AOP).

A la date de clôture des inscriptions, le 25 mai 2017, la Commission des concours choisira parmi toutes les propositions soumises par les participants deux finalistes par catégorie. D'une durée de 5 heures, l'épreuve aura lieu le 14 septembre 2017 pour les apprentis, et le 15 septembre pour les qualifiés. La remise des prix aura quant à elle lieu le 16 septembre à midi à l'issue de la présentation des pièces au public. (PCL)



Avantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch



Avantage d'informations:
www.brot-chef.ch