

Hotel & Gastro Union Romandie: AG le 11 mars

Au programme de l'assemblée générale de la région: rétrospective des activités de 2019, programme de l'année en cours, élection du président et du comité, visite du Studio Raphaël Lutz et réseautage.

La victoire d'Adélie Chatton au Championnat de service est l'un des faits marquants de l'année 2019 dans le cadre des activités de Hotel & Gastro Union et de ses cinq sociétés professionnelles. Pour mémoire, la Lausannoise de 30 ans est la première Romande à s'être imposée lors de ce concours organisé tous les deux ans par la Société professionnelle de la restauration, réalisant à Bâle une impeccable prestation qu'elle évoquera pendant la traditionnelle assemblée générale de la région.

Susciter des vocations

Président de Hotel & Gastro Union Romandie, Jean-Claude Bazzi a en effet invité la nouvelle championne au Studio Raphaël Lutz, à Ecublens (VD), où les membres de l'organisation professionnelle sont conviés le 11 mars prochain (lire encadré pour les détails). «La présence d'Adélie Chatton et de son coach, Jacques Ballois, nous a semblé particulièrement pertinente, dans la mesure où nous profitons toujours de l'AG pour tirer un bilan de l'année écoulée. Si beaucoup d'événements marquants ont eu lieu en 2019, parmi lesquels figure entre autres la Journée professionnelle de la Société suisse des cuisiniers organisée à Montreux sur le thème du feu sacré, la victoire d'une Romande à Igeho mérite qu'on y revienne. Ce sera pour elle l'occasion d'évoquer son parcours, et, pourquoi pas, de



Le président et le comité seront élus lors de l'AG qui se tiendra à Ecublens. DR

susciter des vocations», explique Jean-Claude Bazzi.

Lors de la partie formelle, les membres éliront le président et le comité de la région. A l'instar

«Nous aurons la chance de compter parmi nous la Championne de service 2019 Adélie Chatton et son coach»

JEAN-CLAUDE BAZZI, PRÉSIDENT DE HOTEL & GASTRO UNION ROMANDIE

de son président, les membres actuels se proposeront pour un nouveau mandat, à l'exception de Chantal Rod qui a choisi de ne pas se représenter. Les personnes in-

téressées à rejoindre le comité doivent s'annoncer avant le 5 mars.

L'événement permettra aussi de saluer celles et ceux qui ont achevé leur formation de chef(fe) de cuisine avec diplôme fédéral et de chef(fe) de la restauration collective avec diplôme fédéral, et les membres célébrant leurs 25 et 50 ans de sociétariat, et de partager un moment convivial. (PCL)

Comment s'inscrire

Pour participer à l'AG qui débutera à 16h30 au Studio Raphaël Lutz à Ecublens, ou pour proposer sa candidature au comité, prière de s'adresser au secrétariat romand de HGU d'ici au 5 mars. info.vd@hotelgastrounion.ch, tél. 021 616 27 07



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



Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch/romandie

Inscriptions ouvertes pour le «Brot-Chef»

«Du beurre pour toutes les occasions»: tel est le thème du concours organisé par l'aspbpc avec le soutien cette année de Emmi. Les personnes intéressées ont jusqu'au 1^{er} mai prochain pour s'annoncer.

Destiné à promouvoir les métiers de la boulangerie-pâtisserie et confiserie, le concours «Brot-Chef» s'adresse 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 candidats sont sélectionnés sur dossier et s'affrontent lors d'une épreuve durant laquelle ils doivent confectionner leurs créations en public.

«Le concours vise à promouvoir nos beaux métiers»

DAVID AFFENTRANGER, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE L'ASPBPC

En prévision de l'édition 2020 qui aura de nouveau lieu au centre commercial Pilatus à Kriens (LU), David Affentranger, secrétaire général de l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie (aspbpc), vient d'ouvrir les inscriptions. Les personnes intéressées ont jusqu'au 1^{er} mai pour faire parvenir leur dossier de candidature avec le formulaire d'inscription dûment rempli, un bref résumé de leur parcours professionnel, les recettes en lien avec le thème annuel («Du beurre pour toutes les occasions») avec procédés de fabrication et photos ou dessins, les recettes des pro-



Qui succèdera à Debora Weiss et Michael Friess? DR

duits semi-finis et la photo ou le dessin de la pièce artistique avec une description de son concept.

A la clôture des inscriptions, la Commission des concours, présidée par Daniel Huber et composée de professionnels chevronnés, choisira parmi tous les dossiers deux finalistes par catégorie. Ces derniers bénéficieront d'un forfait de 300 francs pour couvrir leurs frais, ainsi que d'une tenue de travail (veste, tablier et toque).

Des prix pour tout le monde

Pour ce qui est du concours à proprement parler, il se déroulera sur deux jours – le 24 septembre pour les apprentis et le 25 pour les qualifiés –, tandis que la cérémonie de remise des prix aura lieu le 26. Durant l'épreuve qui durera six heures, les participants devront réaliser différentes pièces réparties en quatre catégories: pain spécial, petit pain et tresse; pâtisseries fines et pâtes levées feuilletées; traiteur et à l'emporter; pièce artistique sur le thème de «La Suisse, pays alpin».

Le ou la gagnant(e) de chaque catégorie remportera la somme de 2000 francs en plus du titre de «Brot-Chef» et «Brot-Chef Junior». Les seconds recevront, eux, 1000 francs, et toutes les personnes ayant envoyé un dossier de candidature auront droit à un couteau à pain. (PCL)

En visite avec la société professionnelle hôtellerie-intendance...

L'intendance de demain
«Innovez pour améliorer votre efficacité»

Contenu

- Visite du service hôtelier de la clinique Le Noirmont
- Présentation de Elite SA, literie d'exception suisse, et de ses produits 3.0
- Apéro-lunch
- Découverte de l'entreprise française 1CHECK et de ses solutions clé en main. Leurs outils connectés vous feront gagner en efficacité. Partie pratique avec Mme Pernille Douvrain, ancienne gouvernante de l'hôtel Negresco à Nice et MOF classe gouvernante des services hôteliers
- Réseautage entre professionnel-le-s et rafraichissements

Date, Lieu

vendredi 28 février 2020, de 10h00 à 15h30, Clinique Le Noirmont, Ch. Roc-Montès 20, 2340 Le Noirmont

Coûts

Membres CHF 30.00 Non-membres CHF 60.00

Tous les autres cours et événements de la société professionnelle de l'hôtellerie-intendance sous www.hotelgastrounion.ch/formation ou aux coordonnées ci-dessous.



HOTEL & GASTRO
UNION
depuis 1886

DERNIER
DÉLAI POUR
S'INSCRIRE

