

Communiqué de presse

Samantha Dean et Nicola Luigi Hohler sont les vainqueurs du Championnat de Service 2024

Lucerne, le 29 mai 2024 – Ce sont 23 professionnels confirmés ou en formation qui ont pris part au Championnat de Service 2024 organisé il y a un mois par la Société professionnelle Service · Restauration dans le cadre du salon Luga à Lucerne. Le jury a annoncé les noms des gagnant-e-s : dans la catégorie apprenti-e-s, Samantha Dean est sacrée Championne de Service junior, tandis que Nicola Luigi Hohler remporte le titre de Champion de Service dans la catégorie professionnels.

Ce 26 mai, environ 120 invités étaient réunis au Neuro Campus Hotel « Das Morgen » à Vitznau (LU) pour fêter les participant-e-s du Championnat de Service lors de la remise des prix. Les résultats étaient attendus avec impatience : qui a gagné quelle médaille et qui a remporté le titre grâce au plus grand nombre de points ? Dans la catégorie apprenti-e-s, le jury a décerné quatre médailles d'or. Samantha Dean, 19 ans, apprentie en 2^e année au « Kronenhof » de Schaffhouse, a récolté le plus de points et a remporté le titre de Championne de Service junior 2024. Dans la catégorie professionnels, Nicola Luigi Hohler a obtenu le plus grand nombre de points et décroche ainsi le titre de Champion de Service 2024. Le chef de service de 34 ans travaille au Romantik Hotel Castello Seeschloss à Ascona. Deux finalistes remportent par ailleurs une médaille d'or.

Huit disciplines : du service du fromage à l'épreuve du flambage

Lors de cette édition, les participant-e-s au Championnat de Service se sont affrontés dans huit disciplines. Celle des tables d'exception a particulièrement attiré l'attention. Il s'agissait de dresser et de décorer une table autour d'un menu à trois plats sur le thème « En voyage ». Dans d'autres disciplines, les participants ont présenté un plateau de fromages, ont fait leurs preuves en tant que barista en créant une boisson à base de café, ont montré leur habileté au flambage, ont démontré leurs connaissances en matière de vin et ont préparé un mocktail de leur propre création. Les disciplines finales étaient la préparation et le dressage d'un tartare et la réalisation d'une tâche surprise lors de l'épreuve-mystère.

Deux nouveaux ambassadeurs pour la Société professionnelle Service · Restauration

En guise de prix principal, Samantha Dean et Nicola Luigi Hohler ont chacun reçu un bon pour une expérience gastronomique d'une valeur de 1000 francs. En outre, ils ont été nommés ambassadeurs officiels de la Société professionnelle Service · Restauration. Samantha Dean s'est en outre assuré une wildcard pour l'assessment des SwissSkills 2025 à Berne.

La plus belle table d'exception est zürichoise

Aux côtés des deux champions en titre, le jury a félicité Simão Carvalho Goncalves, apprenti de 2^e année au Storchen Hotel à Zürich, qui remporte le prix spécial du public pour la plus belle table d'exception.

Participants dans la catégorie Apprentis :

- Samantha Dean, Hôtel Kronenhof, Schaffhouse (or et Championne de Service Junior 2024)
- Emely Brunner, restaurant Monopol, Zürich (or)
- Eline Fässler, Hôtel Schweizerhof, Zürich (or)
- Thierry Schraff, Fassbeiz, Schaffhausen (or)
- Elina Luong Hong Anh, Parkhotel Gunten (argent)
- Pedro Henrique Afonso Duarte, Restaurant Le Boléro, Versoix (argent)
- Ryan Sean Patzak Edward, Hôtel Seedamm Plaza, Pfäffikon/SZ (argent)
- Simão Carvalho Goncalves, Hôtel Storchen, Zürich (argent)
- Lea Flury, Hôtel Villa Honegg, Ennetbürgen/NW (argent)
- Lukas Kaufmann, Hôtel Al Ponte, Wangen an der Aare/BE (argent)
- Yael Kurmann, Hôtel Schweizerhof, Lucerne (argent)
- Anita Rushiti, Ecole professionnelle de Montreux (argent)
- Naomi Sgueglia, Restaurant Waldmannsburg, Dübendorf/ZH (argent)
- Livia Corea, actuellement sans employeur (bronze)
- Leonardo Diso, Lago Maggiore Lido F&B SA, Tenero/TI (bronze)
- Rafael Munz, Park Hôtel Winterthur/ZH (bronze)
- Leandra Kläy, Landgasthof Kemmeriboden-Bad, Schangnau/BE (bronze)
- Lou Schläpfer, Casino Theater, Winterthur/ZH (bronze)
- Michelle Wolff, restaurant Krone am See, Altnau/TG (bronze)

Participants dans la catégorie Professionnels :

- Nicola Luigi Hohler, Hôtel Castello Seeschloss, Ascona/TI (or et Champion de Service 2024)
- Sandrina Fuchs, BBZ Schaffhausen (or)
- Gillian Fuhrmann, restaurant Wein & Sein, Berne (argent)
- Marcello Zinani, Four Seasons Hôtel des Bergues, Genève (bronze)

Photos:

Des photos peuvent être téléchargées ici :

<http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/>

Utilisateur: media / Mot de passe : media

Légendes :

Photo 1 : Championne de Service junior 2024, Samantha Dean de Schaffhouse

Photo 2 : Champion de Service 2024, Nicola Luigi Hohler de Ascona (Tessin)

Photo 3 : Les vainqueurs Samantha Dean et Sieger Nicola Luigi

Contact et informations

Leila Mrak

Secrétaire générale de la Société professionnelle Service · Restauration Suisse

Tél. : 041 418 22 51

leila.mrak@hotelgastrounion.ch

ENSEMBLE POUR DES MÉTIERS D'EXCEPTION.



A propos de Hotel & Gastro Union

Hotel & Gastro Union est l'organisation des employés de l'Hôtellerie-restauration et de la boulangerie-pâtisserie-confiserie en Suisse. Elle se mobilise en faveur du réseau, de la formation et de la sécurité professionnelle de ses membres. Son objectif principal est la valorisation des métiers de la branche. Hôtel & Gastro Union compte quelque 20'000 membres et regroupe cinq sociétés professionnelles : la Société suisse des cuisiniers, la Société professionnelle Service · Restauration, la Société professionnelle Hôtellerie & Intendance, la Société professionnelle Hôtel · Administration & Management et la Société professionnelle Boulangerie & Confiserie. Font également partie de Hotel & Gastro Union l'éditeur Hôtellerie Gastronomie Verlag qui publie *Hôtellerie Gastronomie Hebdo* et ses suppléments thématiques, ainsi que le portail et l'application pour l'emploi gastrojob.ch.