

2016

Concours Romand des Apprentis
Bouchers-Charcutiers



Historique du CRABC

Le Concours Romand des Apprentis Bouchers-Charcutiers est né d'une constatation faite en 2010 entre deux collègues enseignants bouchers-charcutiers en formation. En effet, tous deux étaient d'avis que le métier de boucher-charcutier avait beaucoup évolué avec le temps mais que l'image que s'en faisait le public ne collait plus à la réalité.

Partis de cet état de fait, ils se sont demandé quel aurait été le meilleur moyen de représenter la profession telle qu'elle est aujourd'hui et non plus telle qu'elle était par le passé...

Après un certain temps réflexion naquit l'idée de créer un événement qui puisse allier la promotion de la formation du métier de boucher-charcutier, la valorisation de la profession ainsi que la mise en valeur des apprentis. C'est à cet instant que l'idée du concours est apparue comme évidente.

But du Concours

Ce concours a avant tout pour but de mettre en avant les différentes facettes d'une profession passionnante. Les participants doivent faire preuve de volonté, d'habileté ainsi que d'imagination pour présenter au jury ce qu'ils savent faire de mieux. Outre la compétition elle-même, cette manifestation a également pour vocation de promouvoir la profession et permettra peut-être de susciter des vocations au sein du public.

Concours dans le temps

2012 : Salon Gastronomica à Beaulieu, Lausanne

2013 : Durant les portes ouvertes de l'Ecole Professionnelle de Montreux

2014 : Salon Gastronomica à Beaulieu, Lausanne

2015 : Salon des métiers et de la formation à Beaulieu, Lausanne

2016 : Foire de Fribourg (9 octobre)

Thème du Concours 2016

Le thème de cette édition 2016, " Le carré de porc invite le bœuf ", a fait office de fil rouge tout au long du concours. Les participants ont donc mis leur talent au profit de cette partie importante du porc comprenant le cou, les côtelettes, le filet ainsi que le filet mignon tout mettant en valeur leur terroir.

Modalités du concours

- Chaque candidat dispose de 120 minutes pour désosser, parer et confectionner un plat de présentation selon le thème imposé.
- Les participants au concours sont évalués par des professionnels expérimentés.

Conditions de participation

- Les candidats sont en en dernière année de formation.
- Ils ont été sélectionnés sur présentation d'un dossier de candidature.
- Ils sont issus de l'un des quatre centres de compétences romands, soit:
 - Clarens (cantons de Vaud et Genève)
 - Moutier (Arc Jurassien)
 - Fribourg
 - Sion

L'édition 2016

Une fois de plus, la cuvée 2016 du concours fut un véritable succès: l'adresse des jeunes apprentis ainsi que la qualité du travail qu'ils ont été à même de fournir ont suscité l'admiration de bon nombre de visiteurs. Nous tenons par la même à remercier les maîtres formateurs en entreprise qui, par leur grande motivation à l'égard des apprentis, leur apportent la motivation nécessaire à s'essayer au genre d'exercice que ce concours leur apporte. Cette année, 7 jeunes motivés en fin de formation se sont mesurés. Nous les félicitons encore pour leur engagement, leur volonté de faire connaître leur métier ainsi que leur talent et remercions leurs maîtres d'apprentissage pour leur travail de tous les jours dans le but de former la relève.

Bravo et merci à eux !

Candidat	Entreprise formatrice	Rang
Léger Maxime	Boucherie de St-Aubin Sàrl, St-Aubin (FR)	1
Bangerter Jean	Boucherie Vallat, Büre	2
Vaucher Rachel	Micarna SA, Courtepin	3
4 ex-aequo (par ordre alphabétique)		
Calegari Delphine	Grande Boucherie du Molard, Genève	
Lopes Marcel	Micarna SA, Courtepin	
Rouvinez Léo	Boucherie Schneider, Grône	
Tiisière Emilie	Boucherie Riesco, Martigny	
Prix de présentation		
Bangerter Jean	Boucherie Vallat, Büre	

Un métier, une passion

Le futur de la profession passe par la passion de nos jeunes professionnels, et nous espérons que ce concours servira non seulement à motiver nos jeunes apprentis en fin de formation, mais qu'il suscitera aussi des vocations au sein du jeune public venu assister à ce qui fut non seulement un concours, mais également une vitrine d'un métier extraordinaire.

Sponsors

Le comité du Concours Romand des Apprentis Bouchers-Charcutiers remercie les sponsors et amis pour leur généreux soutien :

CONSEIL ROMAND DE LA BOUCHERIE



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne



Epices - Mühlehof - Gewürze



Paupe Roland - Ritter Thérèse
Rte de Moutier 5 | Case postale 409
2800 Delémont
Tél. 032 / 331 62 74 | Fax 032 / 331 59 47
epices.muehlehof@gmail.com

