

## **Concours Romand des Apprentis Bouchers-Charcutiers 2018**

Ce concours qui réunit les meilleurs apprentis des écoles professionnelles de Moutier, Sion, Fribourg et Clarens s'est déroulé le dimanche 7 octobre lors de la foire de Fribourg « La Cantonale ».

Le thème de cette édition 2018 qui a fait office de fil rouge tout au long du concours est : « Le carré de porc « presto » et sa pièce du week-end »\*.

Les participants ont donc mis leur talent au profit de cette partie importante du porc afin de le mettre au mieux en valeur.

L'adresse démontrée par les jeunes candidats ainsi que la qualité du travail qu'ils ont été à même de fournir ont suscité l'admiration de bon nombre de visiteurs et contribue à faire évoluer notre profession. Dans une période où l'économie carnée n'est guère épargnée et fait bien plus qu'à son tour, les gros titres des journaux, ce concours contribue à donner une toute autre image dans le grand public et ceci nous semble plus que nécessaire. 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 y assister à ce qui fut non seulement un concours, mais également une vitrine d'un métier extraordinaire.

En effet, nous pensons que si nous voulons faire évoluer l'image du boucher-charcutier auprès du grand public, il est primordial de montrer les autres facettes du métier et de communiquer afin d'éviter de devenir une profession du passé mais bien une profession d'avenir !

Nous tenons à remercier les experts pour leur travail, le comité d'organisation de Forum Fribourg et tout particulièrement son Directeur Monsieur Christian Bourqui pour sa collaboration, les partenaires et sponsors pour leur soutien ainsi que les maîtres d'apprentissage qui par leurs compétences et leur engagement contribuent à faire évoluer les mentalités et faire progresser notre métier. Félicitations encore aux candidats pour la qualité de leur travail et leur volonté de faire connaître et évoluer notre profession.

**Bravo et merci à eux !**

<b>Candidat</b>	<b>Entreprise formatrice</b>	<b>Rang</b>
Vuistiner Joël	Migros Métropole, Sion	1
Galley Damien	Boucherie Limat, Prez-vers-Noréaz	2 ex-aequo
Meystre Cédric	Boucherie Wyler, Lucens	2 ex-aequo
<b>4 ex-aequo (par ordre alphabétique)</b>		
Welti Morgane	Boucherie Yerly, Rossens	
Romanens Sonia	Micarna SA, Courtepin	
Gaspar Arnaud	Marché Clément SA, Ependes FR	
Lachat Sam	Boucherie St-Hubert, Le Noirmont	
Guérin Guillaume	Boucherie Nicolas Fracheboud, Vionnaz	
<b>Prix de présentation</b>		
Galley Damien	Boucherie Limat, Prez-vers-Noréaz	

\*Définition des termes:

- Presto : Pièce qui nécessite maximum 20 min de temps de cuisson
- Pièce du week-end : Un morceau de viande entier pour maximum 6 personnes

### Sponsors

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

