



Léa Gaillet



Yves Monney



Frédéric Jacot



Sébastien Knecht

Brevet fédéral

« Une chance unique de carrière »

Les candidatures au brevet fédéral ne sont pas légion en Suisse romande. Pourtant les avantages à décrocher le précieux sésame sont nombreux, comme le soulignent trois jeunes diplômés et le responsable de l'Ecole professionnelle Richemont pour la Romandie. Témoignages...

■ **Léa Gaillet**, cheffe boulangère-pâtissière chez Guillaume Gilles Sàrl à Sugiez (FR) : Le brevet a été une aventure humaine avant tout. Je me suis fait plein d'amis. J'ai même eu la chance de trouver l'amour. C'est beaucoup de travail, pas mal de bons moments lors des cours surtout ceux à Lucerne, et quelques moments un peu plus difficiles du genre « bourrage de crâne ».

Le brevet en poche, c'est une ouverture dans la branche et un vrai plus au travail. J'ai appris un tas de techniques qui me permettent de corriger certaines erreurs. Avec une bonne organisation et de la motivation cet ambitieux projet est faisable.

■ **Yves Monney**, chef boulanger-pâtissier chez Saudan-Zurbuchen SA à Fribourg : Tu hésites encore à te lancer pour le brevet fédéral de chef boulanger-pâtissier ? C'est le moment ou jamais ! Fini les clichés de trois jours d'exams les larmes aux yeux. J'ai une nouvelle image positive du brevet pour toi, testé et approuvé par mes soins.

De plus, ce papier ouvre une voie royale sur : la formation et le suivi des jeunes apprentis ; un maximum de connaissances technologiques et techniques ; une crédibilité accrue auprès des collègues ; un poste de responsable où on décide comment se dérouleront les journées ; un carnet d'adresses et de contacts professionnels dans toute la Suisse ; une

fabuleuse expérience entouré de passionnés et de professionnels.

■ **Frédéric Jacot**, chef d'entreprise de Jacot & Isabel Sàrl à Lonay (VD) : Le brevet m'a appris à mieux comprendre et gérer mes collaborateurs. J'ai acquis de grandes connaissances techniques sur les produits, analysé et compris les erreurs de fabrication. Etre breveté c'est connaître et respecter les lois suisses sur les denrées alimentaires, réaliser aisément les déclara-

tions des produits en respectant la santé du consommateur.

■ **Sébastien Knecht**, responsable Richemont Romandie : Le brevet fédéral c'est une chance unique de carrière dans notre magnifique métier. La formation complète les connaissances et l'examen valide les compétences. De plus en plus d'entreprises souhaitent disposer de personnel hautement qualifié ; le brevet fédéral et le diplôme fé-

déral sont là pour répondre à ce besoin.

Les candidats ont l'occasion d'aller de l'avant et de donner un nouvel élan à leur carrière. Qu'ils envisagent ou non la reprise d'une entreprise ce diplôme fédéral restera un maillon central de leur vie. C'est une opportunité à saisir. Pour plus d'informations, les personnes intéressées peuvent venir s'entretenir avec moi sur le stand BCS/Richemont à la FBK. pan

swissbaker-blog

Le pain : bonheur et temps pour soi

Je me souviens d'avoir vu récemment un journal qui titrait « Le pain rend heureux ». Je ne peux qu'être d'accord. Les moments où je mange du pain sont pour la plupart des moments de bien-être. Vous vous demandez pourquoi ? C'est simple : le pain est au menu de mon petit-déjeuner quand je suis libre et que j'ai du temps pour moi. En semaine, avec le stress du quotidien, je me contente d'un muesli, pour me nourrir et tenir la matinée. Le week-end et pendant les vacances, je profite vraiment du petit-déjeuner et je prends le temps de savourer un bon pain.

Vous connaissez l'histoire du chien de Pavlov, cette expérience qui a

prouvé le phénomène de réflexe conditionné ? Dès que le chien entend les pas de son maître, il commence à saliver même lorsqu'aucune nourriture n'est visible. Ne vous méprenez pas : je ne salive pas à la seule idée de manger du pain ! En revanche, l'odeur de pain chaud déclenche un sentiment de bien-être en moi. Vous conviendrez qu'il y a un peu d'odeurs aussi agréables ! La plus belle chose est probablement d'acheter une tresse encore chaude chez le boulanger, et de laisser les odeurs embaumer l'appartement. Au moment d'écrire ces lignes, j'ai l'intention de le faire plus souvent. Pourquoi pas vous ?



Je vous promets : cela vous rendra heureux ! Sabrina Von Känel

Sabrina von Känel a 33 ans, vit à Berne et travaille dans le secteur du marketing et de la communication. Elle partage son temps libre entre les voyages, la voile et la calligraphie.