

Un grand bravo!

Nous félicitons sincèrement nos membres pour la réussite de leur examen professionnel. Votre persévérance a payé, Hotel & Gastro Union est fier de vous.

Chef cuisinier/cheffe cuisinière avec brevet fédéral

Farid Atamna
Areuse (NE)

Jean-François Biard
Thoiry (NE)

Antoine Jean Sofiane Kévin Bibet
Vevey (VD)

Nahobla Micheline Tagouya
Horw (LU)

Graça Luis Rafael Zuzarte de Sousa
Aran (VD)



SOCIÉTÉ SUISSE DES
CUISINIERS

Swiss SVG-Trophy: qui se hissera au sommet?



Les équipes de trois personnes peuvent s'inscrire au concours jusqu'à mi-juin. DR



Davantage d'informations:
svg-trophy.ch

Chaque jour se joue un travail d'exception dans les cuisines de la restauration collective helvétique. Le Swiss SVG-Trophy met ces talents sous les projecteurs.

Ce concours est le championnat suisse officiel de la restauration hospitalière, collective, de système et des EMS, mettant en lumière les personnes qui accomplissent un travail remarquable en coulisses. Le SVG-Trophy s'adresse à des équipes de trois

personnes issues d'EMS, d'hôpitaux et d'établissements de restauration collective, fières de leur métier et désireuses de rendre leur engagement visible. L'accent n'est pas mis sur la performance individuelle, mais sur la dynamique d'équipe. Confiance, clarté de la communication, capacité à décider ensemble sous pression et réflexes bien rodés, voilà ce qui importe. La maîtrise technique va donc de pair avec l'état d'esprit, le sens de l'organisation et la cohésion.

Les équipes sont chargées d'élaborer un menu créatif en trois plats pour 60 personnes, avec un coût des marchandises

maximal de 12 francs par convive. Dans un premier temps, le descriptif du menu et sa présentation sont évalués. Les six meilleures équipes se qualifient pour la finale, organisée dans leur propre établissement. Elles y cuisinent en conditions réelles, en parallèle de l'activité quotidienne. Cette proximité avec le terrain participe de l'authenticité du Swiss SVG-Trophy.

Participer en vaut la peine

La participation dépasse le cadre de la compétition. Elle offre aux établissements et aux professionnels une visibilité accrue et une reconnaissance à l'échelle nationale, dans les médias spécialisés comme sur les réseaux sociaux. Les équipes contribuent en outre à valoriser l'image de leur institution et à rappeler l'importance et la capacité d'innovation de la restauration collective sur la scène culinaire suisse. A la clé: des prix pouvant atteindre 3000 francs qui viennent saluer les prestations.

Comme les précédentes, l'édition 2026 du Swiss SVG-Trophy est organisée par l'Association suisse pour la restauration hospitalière, à domicile et en collectivité (SVG), la Société suisse des cuisiniers et Pistor SA. Le délai d'inscription est fixé au 19 juin 2026 et les finalistes seront annoncés le 29 juin. (AHÜ/PCL)

ANNONCE

Bistrot cherche bistrotier

La plateforme d'emploi de la branche.
Inscrivez-vous maintenant et soyez immédiatement remarqué.

gastrojob.ch

