

Communiqué de presse du 6 juillet 2018

Remise du diplôme de brasseur après l'obtention du CFC

Sept jeunes professionnels qui ont passé avec succès les examens d'apprentissage de brasseur se sont vu remettre aujourd'hui leur diplôme de l'Association suisse des brasseries. Au fil des trois dernières années, ils ont appris le métier sous tous ses aspects en partant de la base pour décrocher leur CFC de technologue en denrées alimentaires spécialisé dans le domaine de la bière. Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries, s'est déclaré heureux et fier d'honorer sept nouveaux brasseurs en herbe. Les frais émoulus apprentis mettront en pratique leurs connaissances dans des brasseries de toutes tailles pour enrichir leur bagage et perpétuer la tradition millénaire du brassage avec professionnalisme.

Au cours des trois dernières années, les sept nouveaux brasseurs – dont une femme – ont appris les ficelles du métier en suivant la formation de technologue en denrées alimentaires, domaine de spécialisation bière, sanctionnée par un certificat fédéral de capacité (CFC). Cette formation professionnelle initiale est structurée en trois volets : formation pratique en brasserie, formation théorique à l'école professionnelle Strickhof Au à Wädenswil et cours interentreprises consacrés aux thématiques culture du houblon, maltage et brassin-test.

À la suite de l'obtention de leur CFC, les frais émoulus brasseurs se sont vu remettre aujourd'hui le diplôme de brasseur par Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries. « Le diplôme de brasseur figurera à n'en point douter en bonne place à côté du certificat fédéral de capacité dans le dossier des jeunes brasseurs », a déclaré Marcel Kreber.

Si seule une dizaine d'apprentis embrasse chaque année la formation de technologue en denrées alimentaires CFC, domaine de spécialisation bière, cela tient au nombre limité de places d'apprentissage en Suisse. Bien que notre pays compte quelque 970 brasseries soumises à l'impôt sur la bière, seul un petit nombre d'entre elles disposent des infrastructures et de l'organisation nécessaires pour assurer un apprentissage de trois ans conforme à l'ordonnance sur la formation professionnelle et au plan d'enseignement. « Il n'empêche que l'Association suisse des brasseries s'est clairement fixé pour objectif de faire plus largement connaître la profession de brasseur et de veiller au transfert des savoirs professionnels de l'art millénaire du brassage », résume Marcel Kreber concernant le défi qui consiste à former suffisamment de professionnels.

Renseignements :

Marcel Kreber, directeur
Association suisse des brasseries
079 650 48 73
marcel.kreber@getraenke.ch

www.biere.swiss
[twitter @info_bier](https://twitter.com/info_bier)
www.facebook.com/schweizerbiere
www.instagram.com/schweizerbier

Association suisse des brasseries (ASB)

L'ASB, fondée le 19 avril 1877, est l'organisation faîtière du secteur brassicole suisse depuis plus de 140 ans. Les brasseries affiliées produisent près de 300 bières de qualité et couvrent plus de 95 % de la production indigène. Le secteur brassicole suisse génère directement ou indirectement 48 000 emplois et réalise un chiffre d'affaires de plus d'un milliard de francs. L'ASB est domiciliée à Zurich.



Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associazion svizra da bierarias

Brasseries membres de l'ASB

*Brauerei A. Egger AG, Worb
Brauerei Adler AG, Schwanden
Brauerei Baar AG, Baar
Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen
Brauerei Falken AG, Schaffhouse
Brauerei Felsenau AG, Berne
Brauerei Fischerstube AG, Bâle
Brauerei H. Müller AG, Baden
Brauerei Locher AG, Appenzell
Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln*

*Brauerei Schützengarten AG, Saint-Gall
Brauerei Stadtbühl AG, Gossau
Brauerei Uster Braukultur AG, Uster
Doppelleu Boxer AG, Winterthour
Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden
Heineken Switzerland AG, Lucerne
LägereBräu AG, Wettingen
Ramseier Suisse AG, Sursee
Rugenbräu AG, Interlaken
Sonnenbräu AG, Rebstein*