

# Profil de candidate

## WORLDSKILLS ABU DHABI 2017



**Uthaya Umaparan**  
32 – Pâtisserie-confiserie

6197 Schangnau, BE

**Entreprise formatrice**  
ChriguBeck,  
3400 Burgdorf, BE

**Employeur**  
Richemont Fachschule Luzern,  
6006 Luzern, LU

### Les épreuves du concours à Abu Dhabi en bref

Lors de la compétition, je devrai confectionner une pièce de présentation en chocolat, un gâteau, des petits fours, des pralines, une assiette de dessert et des figurines en pâte d'amande. Les produits devront être décorés selon le thème imposé. Le produit final sera ensuite évalué de même que son goût et son procédé de fabrication.

### Qu'est-ce qui a suscité votre vocation professionnelle?

J'ai d'abord testé plusieurs métiers. Le travail des denrées alimentaires et la créativité dont je peux faire preuve m'ont particulièrement plu. L'intérêt pour la boulangerie est une affaire de famille.

### Et qu'est-ce qui vous plaît dans votre métier?

Comment je l'ai dit, le travail du chocolat et le fait de pouvoir laisser libre cours à son imagination. La diversité que ce soit dans la pâtisserie ou la confiserie et le fait de donner satisfaction aux souhaits des clients.

### Trois choses que j'aime ...

Mes amis et ma famille, l'unihockey (le sport en général) et les voyages.

### Comment vous êtes-vous qualifié pour le Concours Mondial des Métiers?

Durant toute la phase de préparation, je passe plusieurs jours d'entraînement avec mon coach et mon expert. Durant ces journées, les produits sont développés, confectionnés et le processus de travail optimisé. Je veille dans mon travail à la propreté, à l'exactitude et à la rapidité.

### Comment vous préparez-vous aux WorldSkills d'Abu Dhabi?

Avec le soutien de mon experte et de mon équipe de travail, chaque jour devient un entraînement passionnant et riche en enseignements!

### Qu'attendez-vous des WorldSkills d'Abu Dhabi?

Je me réjouis de participer à ce concours professionnel unique en son genre, passionnant et exceptionnel. Je donnerai le meilleur de moi-même.

### Quels sont vos objectifs après le Concours Mondial des Métiers?

Acquérir de l'expérience dans d'autres confiseries et restaurants et me perfectionner. Et j'aimerais aussi partir en voyage en Australie.