

Hitos

CENTRO DE COMPETENCIA RICHEMONT – panadería, pastelería y confitería

1943

El 7 de junio de 1943, durante su reunión en Bad Ragaz, la Asociación Suiza de Maestros Panaderos y Confiteros (SBKV), decidió establecer su propia escuela profesional con laboratorio de ensayos para la capacitación y la formación continua. Se escogió como sede la pensión para turistas ingleses «Richemont», construida en 1904 y situada en la calle Rigistrasse 28 de Lucerna, de la cual procede el nombre de la escuela.

1945

Tras los trabajos de remodelación, la escuela entró en funcionamiento en febrero de 1945. El programa anual constaba de 18 cursos, el primero de los cuales se impartió el 5 de enero de 1945. La plantilla se componía de 10 empleados a jornada completa, incluidos el internado y el laboratorio. En 1945 se contabilizaron 576 participantes en cursos, y el tamaño medio de las clases fue de 32 participantes. En 1945 se realizó por primera vez el examen de maestría.

1947

La primera edición del Boletín informativo Richemont se publicó en junio de 1945. El cambio de nombre a «Boletín profesional» tuvo lugar en enero de 1947.

1948

Un primer grupo de profesionales alemanes visitó la escuela profesional Richemont en 1947, y en 1948 acudieron 30 profesionales ingleses para completar un curso de doce semanas, lo cual derivó en la creación del International Richemont Club. La segunda delegación del Club se creó en Suiza tras una visita al Reino Unido, y a esta le siguieron Austria, Alemania, Bélgica y Francia. Aún hoy en día, la idea en que se fundamenta el Club es el intercambio de ideas y conocimientos técnicos entre países mediante la asistencia a cursos y la participación en exposiciones.

1955

10 años tras la inauguración, se llevaron a cabo obras de ampliación para añadir nuevas instalaciones a la escuela profesional. Los espacios adicionales incluyeron un auditorio, la ampliación del laboratorio y una sala de reunión.

1965

En el año 1965, la escuela profesional Richemont acogió a su visitante número 25 000. El número de participantes anuales en cursos aumenta hasta superar los 2000.

1970

En el laboratorio se llevan a cabo aproximadamente 3900 exámenes y análisis.

1978

En el CIBM de Pully se imparten por primera vez cursos para profesionales francófonos.

1982

La mayor remodelación en la historia de la escuela profesional se inició en 1982 y se completó a finales de 1983.

1987

Inauguración de la sucursal en Pully

1995

La plantilla asciende a 50 empleados, incluidos el hotel/restaurante, Investigación y Desarrollo y la editorial. Para el año 1995 están previstos más de 270 cursos internos y externos. Por primera vez se publica el programa de cursos en formato bilingüe.

2001

En enero de 2001 se inauguró el nuevo edificio en la calle Seeburgstrasse 51 de Lucerna para posibilitar una estrategia de futuro completamente nueva y atender las necesidades cambiantes del mercado.

2004

La escuela profesional Richemont obtiene la certificación eduQua que la acredita como un socio fiable para la capacitación y la formación continuada para el sector de la panadería, la pastelería y la confitería en su conjunto.

2005

Implantación del sistema de reserva y pedido en línea para inscripciones en cursos y pedidos de libros.

2009

Existe una gran demanda internacional de libros especializados de Richemont. Diversas publicaciones se ofrecen también en inglés, español, ruso y japonés, además de alemán, francés e italiano.

2013

El Boletín profesional Richemont, así como materiales didácticos seleccionados se ofrecen en formato digital (publicaciones electrónicas, libros electrónicos) además de en edición impresa.

2015

Richemont celebra su 70.º aniversario. La oferta de formación abarca 83 cursos y seminarios distintos. El número de empleados asciende a 70.

2016

Ampliación de las instalaciones lectivas.

2017

La empleada de Richemont, Ramona Bolliger, ganó la medalla de oro en WorldSkills en Abu Dhabi en panadería-pastelería.

2019

La empleada de Richemont, Sonja Durrer, ganó la medalla de oro en WorldSkills en Kazán en panadería-pastelería.

2022

La WorldSkills Competition 2022 Special Edition se celebró en la Escuela Profesional de Richemont en panadería-pastelería y pastelería-confitería. Juliana Thöny ganó la medalla de oro en pastelería-confitería y Vera Stocker la medalla de bronce en panadería-pastelería. Ambas ganadoras son empleadas de Richemont.

Los siguientes directores han sido responsables de la escuela profesional:

Ernst Vogt, de 1944 a 1968

Rudolf Flückiger, de 1968 a 1976

Damian Schmid, de 1976 a 1992

Walter Boesch, de 1992 a 2011

Reto Fries, desde 2011 hasta la actualidad