

Tappe fondamentali

CENTRO DI COMPETENZA RICHEMONT - Panetteria - Pasticceria - Confetteria

1943

Il 7 giugno 1943, in occasione dell'incontro associativo Svizzero della Master Baker and Confectioners Association (SBKV) di Bad Ragaz fu deciso di creare una scuola professionale separata con un laboratorio di prova per la formazione ed il perfezionamento. Fu scelta la pensione inglese «Richemont» in Rigistrasse 28 a Lucerna, costruita nel 1904 e da cui la scuola prese il nome.

1945

Dopo i lavori di ricostruzione, la funzionalità poté essere avviata nel febbraio 1945. Il programma annuale comprendeva 18 corsi, il primo dei quali fu tenuto il 5 gennaio 1945. Il numero di dipendenti era di 10 persone a tempo pieno, compresi il collegio e il laboratorio. Nel 1945 si contavano in totale 576 partecipanti al corso, la dimensione media delle classi era di 32 partecipanti. Nel 1945 fu superato per la prima volta l'esame di maestro artigiano.

1947

Il primo numero della Newsletter Richemont fu pubblicato nel giugno 1945 e ribattezzato «Fachblatt» nel gennaio 1947.

1948

Un primo gruppo di specialisti tedeschi frequentò la Richemont Fachschule nel 1947, e nel 1948 arrivarono 30 specialisti inglesi che completarono un corso di due settimane. Il risultato è stata la fondazione del Club Internazionale Richemont. A seguito di una visita in Gran Bretagna si è creato il club Svizzero, sono poi stati seguiti da Austria, Germania, Belgio e Francia. L'idea di base è ancora tutt'oggi lo scambio professionale di idee e conoscenze da paese a paese attraverso la partecipazione a corsi e mostre.

1955

Solo 10 anni dopo l'apertura, sono stati creati nuovi locali per la scuola professionale mediante ampliamenti. L'ampliamento comprendeva un auditorium, un'ampliamento del laboratorio e una sala club.

1965

Nel 1965 la Scuola Professionale di Richemont accolse il suo 25 millesimo visitatore. Il numero di studenti che frequentano la scuola ogni anno supera i 2000.

1970

Nell'istituto di prova e di ricerca (laboratorio) vengono effettuati circa 3900 esami e analisi annui.

1978

Presso il CIBM di Pully si tennero per la prima volta corsi per professionisti francofoni.

1982

La più grande ristrutturazione della storia della scuola professionale è iniziata nel 1982 e si è conclusa alla fine del 1983.

1987

Apertura della filiale di Pully.

1995

Il numero dei dipendenti è di 50, tra cui hotel/ristorante, ricerca e sviluppo ed editoria. Oltre 270 corsi sono previsti internamente ed esternamente per il 1995. Il programma del corso viene pubblicato per la prima volta in due lingue.

2001

Nel gennaio 2001 è stato inaugurato il nuovo edificio in Seeburgstrasse 51 a Lucerna. Ciò ha permesso una strategia completamente nuova per il futuro, in grado di soddisfare nuovamente le mutevoli esigenze del mercato.

2004

La Richemont Fachschule ottiene la certificazione eduQua e si dimostra così un partner affidabile per la formazione e il perfezionamento professionale di tutta l'industria della panetteria-pasticceria-confetteria.

2005

Introduzione di un sistema di prenotazione e di ordinazione online per le iscrizioni ai corsi e gli ordini di prenotazione.

2009

La richiesta di edizioni di libri Richemont è elevata a livello internazionale. Oltre al tedesco, al francese e all'italiano, sono disponibili diverse pubblicazioni in inglese, spagnolo, russo e giapponese.

2013

La rivista Richemont e del materiale didattico selezionato sono offerti in forma digitale (e-paper, e-book) oltre all'edizione cartacea.

2015

Richemont festeggia il suo 70° anniversario. L'offerta formativa comprende 83 diversi corsi e corsi di formazione. Il numero dei dipendenti è di 70.

2016

Estensione delle strutture e di locali di formazione.

2017

La collaboratrice di Richemont Ramona Bolliger vince la medaglia d'oro ai WorldSkills di Abu Dhabi nella categoria panetteria e pasticceria.

2019

La collaboratrice di Richemont Sonja Durrer vince la medaglia d'oro ai WorldSkills di Kazan nella categoria panetteria e pasticceria.

2022

Alla scuola professionale Richemont si svolge la WorldSkills Competition 2022 Special Edition sia nella categoria panetteria e pasticceria nonché nella categoria pasticceria e confetteria. Juliana Thöny vince la medaglia d'oro nella categoria pasticceria e confetteria e Vera Stocker conquista la medaglia di bronzo nella categoria panetteria e pasticceria. Entrambe le vincitrici sono collaboratrici di Richemont.

I seguenti direttori erano responsabili della scuola professionale:

Ernst Vogt, 1944 bis 1968

Rudolf Flückiger, 1968 bis 1976

Damian Schmid, 1976 bis 1992

Walter Boesch, 1992 bis 2011

Reto Fries, 2011 bis heute