

Informazioni importanti

SwissSkills 2022

(completano il regolamento delle competizioni per i SwissSkills nei settori
Economia domestica, Ristorazione e Cucina)

1. Date importanti per i SwissSkills 2022

30 novembre 2021	Termine d'iscrizione (inoltrò della documentazione richiesta a Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera). Fa stato il timbro postale.
gennaio / febbraio 2022	Verifica dei dossier e colloqui di selezione
marzo 2020	Decisione sulla partecipazione ai SwissSkills
un mese prima dell'inizio delle competizioni	Invio dei compiti delle competizioni alle candidate e ai candidati
07 – 10 settembre 2022 (4 giorni)	SwissSkills a Berna (giorni di competizione)

2. Svolgimento dei SwissSkills

Le candidate e i candidati sono autorizzati a farsi accompagnare ai SwissSkills da un coach che può consigliarli e sostenerli sia prima e dopo le competizioni sia durante le pause. I coach non sono autorizzati ad aiutare le candidate e i candidati durante i lavori pratici.

<p>1° giorno Quarti di finale: dalle ore 07.00 alle ore 18.00 circa Gruppo A con 4 candidate e candidati Il rango 1 va direttamente in finale I ranghi da 2 a 3 vanno in semifinale Il rango 4 sono eliminate</p>	<p>2° giorno Quarti di finale dalle ore 7.00 alle ore 18.00 circa Gruppo B con 4 candidate e candidati Il rango 1 va direttamente in finale I ranghi da 2 a 3 vanno in semifinale Il rango 4 sono eliminate</p>
<p>3° giorno Semifinali dalle ore 07.00 alle ore 18.00 circa 4 candidate e candidati I ranghi da 1 a 2 vanno in finale I ranghi 3 e 4 sono eliminati</p>	<p>4° giorno Finali dalle ore 07.00 alle ore 18.00 circa 4 candidate e candidati Premiazione della campionessa svizzera/del campione svizzero di Economia domestica, Ristorazione e Cucina</p>

Ogni candidata / candidato è impegnato al massimo durante tre giorni e al minimo durante una giornata. Tutti i candidati si impegnano a restare a disposizione durante tutti i quattro giorni di competizione e alla cerimonia di apertura.

3. Economia domestica

Le candidate / i candidati devono portare con sé:

- corretta tenuta di lavoro;
- materiale decorativo conformemente alla descrizione dei compiti;
- le camere d'albergo e gli altri settori di lavoro sono completamente equipaggiati;
- una lista del materiale è distribuita preventivamente.

4. Ristorazione

Le candidate / i candidati devono portare con sé:

- tenuta di servizio (ricordare i cambi di tenuta);
- equipaggiamento personale (penna a biglia, blocco per scrivere, cavatappi, tablecumber, panno per servizio ecc.);
- coltelli per trinciare (salmone affumicato / pollo / anatra / lombatina di agnello);
- non sono autorizzati altri materiali privati!

5. Cucina

Le candidate / i candidati devono portare con sé:

- utensili personali, forme, scavino ecc.;
- corretta tenuta di lavoro;
- una lista del materiale è distribuita preventivamente;
- le cucine sono equipaggiate in modo completo con tutte le apparecchiature necessarie.

Hotel & Gastro formation Svizzera



Max Züst
Direttore

Hotel & Gastro formation Svizzera



Jean-Claude Schmocker
Capo progetto SwissSkills