

44.esime competizioni WorldSkills ad Abu Dhabi...Pioggia di medaglie per la Svizzera!

Jean-Claude Schmocker, capo progetto SwissSkills / WorldSkills

Finalmente è giunto il momento tanto atteso...lo Swiss National Team ha raggiunto Abu Dhabi, la capitale degli Emirati Arabi Uniti (EAU). Fra i 37 competitori e competitorici si trovano le nostre due ambasciatrici della gastronomia Tatjana Caviezel ed Evelyne Tanner. Dopo una lunga attesa possono finalmente mettere alla prova le loro capacità e competenze allenate fino alla perfezione nelle settimane scorse.

Dopo una fase di acclimatazione nel pre camp di Al Ain, per la prima volta è stato possibile esaminare le postazioni di lavoro. Dalla Svizzera è giunto il materiale individuale al completo e senza nessun danno. Dopo il primo allestimento, si rimane meravigliati di fronte alle gigantesche dimensioni dell'intero impianto che ospita le competizioni WorldSkills. L'Abu Dhabi National Center (ADNEC) con la sua superficie di 50'000 metri quadrati – corrispondenti a 18 campi di calcio – offre uno scenario impressionante. Alla cerimonia di apertura, svoltasi a cielo aperto sulla Yas Island, la squadra nazionale svizzera è stata accolta e festeggiata in modo fragoroso da una marea di sostenitori svizzeri. Una vera atmosfera da pelle d'oca! Le 44.esime competizioni WorldSkills di Abu Dhabi (EAU) sono state inaugurate con una grande festa. Un onore e un omaggio che i nostri giovani talenti si sono meritati e guadagnati.

Domenica 15 ottobre 2017 per Tatjana ed Evelyne è iniziata la competizione nel settore della ristorazione (Restaurant-Service) e della cucina (Cooking). Numerosi familiari, amici, sostenitori e rappresentanti del ramo professionale hanno onorato, con la loro presenza, le due giovani ragazze apprezzando l'eccellente prestazione. Si tratta di un riconoscimento duraturo per le candidate del nostro ramo professionale. Agli occhi di tutti, sia l'avvio della competizione sia l'ulteriore svolgimento sono perfettamente riusciti.



Nessun denaro di questo mondo è in grado di valutare lo sviluppo personale delle candidate e dei candidati che ne risulta. La partecipazione alle WorldSkills è un investimento che serve a consolidare il carattere di ciascuno lasciando un'impronta per tutta la vita. Da queste esperienze crescono giovani professionisti maturi, in grado di entusiasmare e che creeranno e plasmeranno in modo determinante il nostro futuro nel ramo gastronomico. Tatjana ed Evelyne possono contare sul sostegno della propria

famiglia e degli amici - che li hanno accompagnati ad Abu Dhabi – per ricaricare le proprie forze in caso di necessità. Si tratta di un fattore di successo che non può essere sottovalutato.

Tatjana Caviezel trasmette un'elevata competenza professionale e cordialità abbinate a eccellenti qualità come persona che offre ospitalità. La sua mise en place è perfetta con l'inevitabile e conseguente realizzazione di una presenza di livello superiore. Questa costanza ha potuto essere mantenuta risultando decisiva, come fattore chiave, ai fini del successo o della sconfitta.

Evelyne Tanner è rimasta fedele alla propria linea durante tutta la competizione. La sua mise en place strutturata è stata la base affinché ogni suo movimento o attività siano perfettamente riusciti. Piccoli promemoria sul posto di lavoro le servono per facilitare lo svolgimento del lavoro. Entrambe le candidate hanno generato un'elevata attenzione da parte degli esperti internazionali. Anche se non occorre una medaglia d'oro per avere successo, ci congratuliamo con le nostre candidate per l'eccellente risultato conseguito:

Tatjana Caviezel ORO Campionessa del mondo nella professione
"Restaurant-Service"

Evelyne Tanner Medal of excellence, diploma nella professione "Cooking"

I nostri due coach Martin Erlacher e Daniel Inauen hanno avuto un ruolo determinante: grazie al loro massimo impegno ed orgoglio per la professione – abbinati alla passione – sono riusciti a impostare e sintonizzare le candidate e i candidati in modo perfetto sul punto X.



È stato qualcosa di veramente pazzesco: il nostro SwissSkills Team ha ottenuto un numero mai raggiunto di medaglie d'oro durante un campionato mondiale delle professioni. Nell'intera delegazione la gioia è immensa e sfrenata, concorrenti ed esperti si abbracciano e festeggiano lo storico traguardo. In effetti non è mai stato possibile festeggiare un simile successo: 11 medaglie d'oro, 6 medaglie d'argento e 3 medaglie di bronzo. Inoltre, non si devono dimenticare i 13 diplomi per prestazioni altrettanto eccezionali e tre certificati. Anche nella classifica per nazioni, stabilita in base al punteggio medio per le medaglie, i nostri giovani professionisti salgono sul podio. Con il suo secondo posto nella classifica per nazioni, lo SwissSkills Team rimane incontestabilmente la migliore nazione europea mantenendo a una certa distanza tutte le altre.



Le nostre ambasciatrici e i nostri ambasciatori della gastronomia hanno rappresentato con onore la Svizzera e, di conseguenza, il nostro ramo professionale; possono dunque ritornare in patria meritatamente a testa alta.

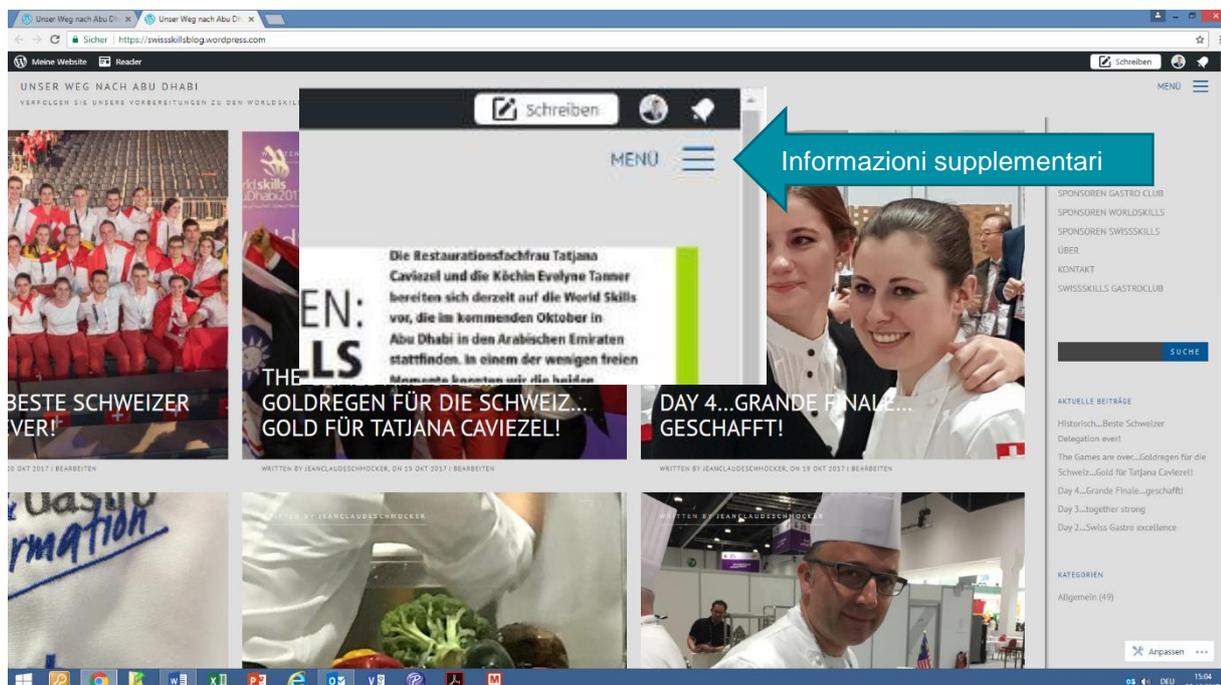
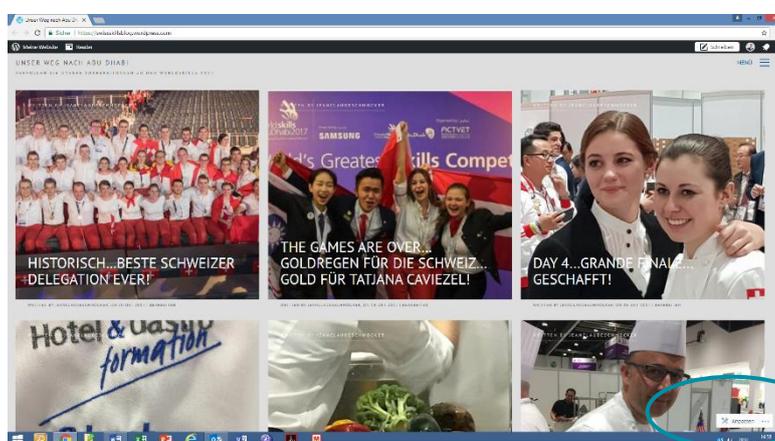
Flusso delle informazioni

Il nostro blog continua a rimanere attivo! **Il nostro percorso verso Kazan**. In qualsiasi momento potete avere informazioni aggiornate sulla preparazione sia delle competizioni SwissSkills 2018 a Berna sia delle competizioni WorldSkills 2019 a Kazan (Russia).

Diventate follower e seguite i progressi, sempre di prima mano, nel blog denominato «Il nostro percorso verso Kazan 2019».

Sotto "Menu" trovate informazioni supplementari relative a candidati, sponsor e al Gastroclub.

<https://swisskillsblog.wordpress.com/>



Un grazie di cuore ai nostri generosi sponsor che, grazie al loro sostegno, rendono possibile tutto ciò!

Sponsor dei candidati



Ditte sostenitrici del Gastroclub, PARTNER D'ORO



Ditte sostenitrici del Gastroclub, PARTNER



Sostenitori individuali del Gastroclub, MEMBRI D'ORO

- Benz Willy
- Brügger Robert
- Bühler Michael
- Erlacher Martin A.
- Grütter Hans-Peter
- Gödl Rudolf
- Günthardt Rudolf
- Harder Erika
- Hartmann Esther
- Hotel & Gastro *formation* Thurgau
- Küng Lukas
- Leu Rolf
- Masshardt Urs
- Metzger Martin
- Neher Jacques
- Nussbaumer Thomas & Patrizia
- Oesch Peter
- Remund Christoph
- Schmocker Jean-Claude
- Schärer Heinz
- Stadelmann Niklaus, GIBZ
- Vuillemin Michel
- Wieser Georg
- Zimmermann Toni

Sostenitori individuali del Gastroclub, MEMBRI

- Auer Werner
- Augsburg Roger
- ALUMNI: Duss Steven, Fügler David, Mahrer Eliane
- Berger Michael
- Ciarulli Tobia
- Fischer Gabriela
- Franz Barbara & Thomas
- Füglistaller Josef
- Güttinger Vreni
- Hartmann Elffriede
- Koller Alice
- Lüscher Esther
- Marbach Jürg
- Müller Delia
- Pem Lukas
- Reichl Albert
- Schlatter Hedy
- Schmidt Paul
- Steineder Nicole & Andreas
- Zimmermann Walter H.
- Züllig Daniel
- Züst Max