

Wettbewerbsreglement

SwissSkills 2018

Hauswirtschaft, Restauration und Küche

1. Ausgangslage

Alle zwei Jahre finden die gastgewerblichen SwissSkills statt. In der Gastronomie sind die Disziplinen Hauswirtschaft, Restauration und Küche vertreten. Aufgabe der Branchenverbände ist es, geeignete Kandidatinnen und Kandidaten zu selektionieren und vorzuschlagen.

2. Veranstalter

Für die Organisation der SwissSkills für die Berufe in der Hauswirtschaft, in der Restauration und in der Küche trägt Hotel & Gastro *formation* Schweiz die Verantwortung in Zusammenarbeit mit den Branchenverbänden Hotel & Gastro Union, GastroSuisse und hotelleriesuisse sowie mit Unterstützung von SwissSkills.

3. Teilnahmebedingungen

Zur Teilnahme an den SwissSkills sind junge Berufsleute eingeladen, welche folgende Eigenschaften vorzuweisen haben:

- überdurchschnittliche Motivation für den Beruf
- Maximalalter 21 (Restauration und Küche) / Maximalalter 23 (Hauswirtschaft) - ausschlaggebend ist der Jahrgang im Durchführungsjahr der Schweizer Meisterschaften.
- Abgeschlossenes EFZ im Wettbewerbsberuf bei Wettbewerbsbeginn (entsprechende Empfehlung durch Fachlehrpersonen, falls EFZ bei Bewerbung noch nicht vorhanden ist)

Die Vorbereitung auf die Ausscheidungen ist Sache der Teilnehmenden. Die SwissSkills werden als Einzelwettbewerb durchgeführt.

4. Anmeldung

Wer an den SwissSkills teilnehmen möchte, hat sich mit dem offiziellen Anmeldeformular anzumelden. Angenommen werden Anmeldungen, welche bis zum letzten Anmeldetag bei Hotel & Gastro *formation* Schweiz eintreffen (Poststempel ist massgebend).

Die Anmeldung wird nur akzeptiert und weiterbearbeitet, wenn Sie folgende Unterlagen enthält:

- komplett und richtig ausgefülltes Anmeldeformular mit farbigem Passfoto
- Kopie des Fähigkeitszeugnisses oder Empfehlung durch Fachlehrperson, falls EFZ noch nicht vorhanden ist
- Kopie des Notenausweises oder Empfehlung durch Fachlehrperson, falls EFZ noch nicht vorhanden ist
- Lebenslauf
- Referenzen (4 Referenzadressen, welche die Fach- und Sozialkompetenzen beurteilen können, davon ein Referenzschreiben/Empfehlungsschreiben)
- Motivationsschreiben: „Warum will ich an den SwissSkills teilnehmen?“

5. Vorselektionen

- Alle Dossiers werden von Expertinnen und Experten auf ihre Vollständigkeit überprüft. Anhand festgelegter Kriterien wird eine erste Auswahl getroffen.
- Die Kandidatinnen und Kandidaten werden zu einem Motivationsgespräch eingeladen, an dem eine Expertin und/oder ein Experte in Landessprache (deutsch, französisch oder italienisch) sowie eine psychologisch geschulte Person anwesend sein werden. Die Vorselektionsgespräche werden an fix definierten Tagen durchgeführt. Verschiebedaten sind nicht vorgesehen. Kann eine Kandidatin/ein Kandidat nicht am Gespräch teilnehmen, scheidet diese Person aus dem Selektionsverfahren aus.
- Die Kandidatinnen und Kandidaten können bei Bedarf verpflichtet werden, vor der Schweizer Meisterschaft ein Probearbeiten von einem Tag zu absolvieren, anhand dessen die beruflichen Kompetenzen beurteilt werden können.
- Anhand dieser Vorselektion werden die Kandidatinnen und Kandidaten an die SwissSkills eingeladen.

Die Vorselektion findet anhand festgelegter Auswahlkriterien statt. Der Entscheid der Expertinnen und Experten ist unanfechtbar, der Rechtsweg wird ausgeschlossen.

6. Wettbewerbsaufgaben

Die Aufgaben beschränken sich auf den praktisch-handwerklichen Berufsbereich. Deshalb stehen folgende Fähigkeiten im Vordergrund:

- gutes handwerkliches Können, mindestens Niveau Schlussqualifikation EFZ
- Ausdauer und Durchhaltevermögen
- Teamfähigkeit/gute Kommunikationsfähigkeit
- Gewinnendes, sympathisches Auftreten/persönliche Erscheinung

Die detaillierten Wettbewerbsaufgaben werden einen Monat vor den SwissSkills an die Kandidatinnen und Kandidaten versendet.

7. Bewertung

Für die Aufgabenstellung und -beurteilung sind die Chefexpertinnen und Chefexperten des jeweiligen Berufes verantwortlich, welche von Hotel & Gastro *formation* Schweiz gewählt werden. Bei Bedarf können weitere Fachleute hinzugezogen werden. Die Bewertung findet während und nach dem Wettbewerb statt. Für die Bewertung ist entscheidend, wie die Arbeiten ausgeführt werden (Vorgehen, Umgang mit Werkzeug, Ordnung, Arbeitssicherheit, Auftreten etc.) sowie die Qualität der Arbeiten. Es werden keine detaillierten Teil- oder Endresultate an die Kandidatinnen und Kandidaten weitergegeben. Fehlverhalten der Kandidatinnen und Kandidaten können zum Ausschluss vom Wettbewerb führen. Die Entscheide der Expertinnen und Experten sind unanfechtbar.

8. Kosten

- Es werden keine Prüfungsgebühren erhoben.
- Die Verpflegungskosten, welche in die Zeiten des Wettbewerbs fallen, werden von den Organisatoren übernommen.
- Reisekosten und sonstige Auslagen gehen zu Lasten der Kandidatinnen und Kandidaten.

9. Spezielle Bestimmungen für die Berufe der Restauration und der Küche

Da in der Küche und in der Restauration die Schweizer Meisterschaften als Selektion für die Weltmeisterschaften gelten, werden Englisch**kenntnisse** der Kandidatinnen und Kandidaten vorausgesetzt.

Die Schweizer Meisterinnen und Schweizer Meister in den Berufen der Restauration und der Küche verpflichten sich nach den SwissSkills:

- an den WorldSkills teilzunehmen
- zur Unterzeichnung eines Managementvertrages mit Hotel & Gastro *formation* Schweiz, welcher die Marketing-, Werbe- und Sponsoringrechte sowie die Bild- und Tonrechte regelt, die im Zusammenhang mit den Schweizer Meisterschaften oder den WorldSkills stehen
- die praktischen Berufstätigkeiten bis zur Weltmeisterschaft mit Hotel & Gastro *formation* Schweiz abzusprechen
- zum Besuch der von Hotel & Gastro *formation* Schweiz vorgeschriebenen Weiterbildungskurse bis zum Wettbewerb
- zur Teilnahme an den Informations- und Schulungstagen von SwissSkills
- zur Teilnahme am kostenlosen dreimonatigen Vorbereitungspraktikum von Hotel & Gastro *formation* Schweiz (Praktikantenlohn, Kost & Logis)
- zur Verschiebung der allfälligen Rekrutenschule oder von Beförderungsdiensten
- zur Übernahme des übrigen Lohnausfalles und der Reisespesen in der Schweiz

Hotel & Gastro *formation* Schweiz



Max Züst
Direktor

Hotel & Gastro *formation* Schweiz



Jean-Claude Schmocker
Projektleiter SwissSkills