

Wichtige Informationen zu den SwissSkills 2018

(ergänzend zum Wettbewerbsreglement SwissSkills Hauswirtschaft,
Restauration und Küche)

Wichtige Daten für die SwissSkills 2018

30. Januar 2018	Anmeldeschluss (Einreichung der verlangten Unterlagen an Hotel & Gastro formation). Massgebend ist der Poststempel
Januar/Februar 2018	Prüfung der Dossiers und Selektionsgespräche
März 2018	Entscheid über Teilnahme an den SwissSkills
Ein Monat vor Wettbewerbsbeginn	Versand Wettbewerbsaufgaben an die ausgewählten Kandidatinnen und Kandidaten
11. September 2018	Eröffnungsfeier SwissSkills Bern
12. – 15. September 2018 (4 Tage)	SwissSkills in Bern (Wettkampftage)

Ablauf der Schweizer Meisterschaft

Die Kandidatinnen und Kandidaten sind befugt, einen Coach an die SwissSkills mitzunehmen, der vor und nach dem Wettbewerb, sowie während den Pausen, die Kandidatinnen und Kandidaten beraten und unterstützen kann. Die Coaches sind nicht befugt, den Kandidatinnen und Kandidaten bei den praktischen Arbeiten Hilfe zu leisten.

1. Tag Viertelfinal: 07.00 - ca. 18.00 Uhr Gruppe A mit 6 Kandidatinnen und Kandidaten Rang 1 kommt direkt in den Final Ränge 2 - 4 kommen in den Halbfinal Ränge 5+6 scheiden aus	2. Tag Viertelfinal: 07.00 - ca. 18.00 Uhr Gruppe B mit 6 Kandidatinnen und Kandidaten Rang 1 kommt direkt in den Final Ränge 2 - 4 kommen in den Halbfinal Ränge 5+6 scheiden aus
3. Tag Halbfinal: 07.00 - ca. 18.00 Uhr 6 Kandidatinnen und Kandidaten Ränge 1 - 4 kommen in den Final Ränge 5+6 scheiden aus	4. Tag Final: 07.00 - ca. 18.00 Uhr 6 Kandidatinnen und Kandidaten Ehrung der Schweizer Meisterinnen/der Schweizer Meister Hauswirtschaft, Restauration und Küche

Jede Kandidatin/jeder Kandidat ist maximal während drei, im Minimum während einem Tag im Einsatz. Alle Kandidatinnen und Kandidaten verpflichten sich, an allen vier Wettkampftagen und an der Eröffnungsfeier zur Verfügung zu stehen.

Hauswirtschaft: durch die Kandidatinnen und Kandidaten sind mitzubringen:

- korrektes Arbeitstü
- Dekorationsmaterial gemäss Aufgabenbesrieb
- Die Hotelzimmer und weiteren Arbeitsbereiche sind komplett eingerichtet.
- Eine Materialliste wird vorgängig abgegeben.

Restauration: durch die Kandidatinnen und Kandidaten sind mitzubringen:

- Servicetü (Achten Sie auf Abwechslung)
- Persönliche Ausrüstung (Kugelschreiber, Block, Korkenzieher, Tablecumber, Servicetuch, etc.)
- Tranchiermesser (Rauchlachs / Poulet / Ente / Lammrücken)
- Es sind keine weiteren privaten Materialien erlaubt!

Küche durch die Kandidatinnen und Kandidaten sind mitzubringen:

- Persönliche Werkzeuge, Formen, Ausstecher etc.
- Korrektes Arbeitstü
- Eine Materialliste wird vorgängig abgegeben.
- Die Küchen sind komplett mit allen notwendigen Apparaturen ausgerüstet.