

# Reglement für Teilnehmende am Wettbewerb

## SwissSkills 2025

### 1. Ausgangslage

Alle zwei Jahre finden die SwissSkills statt. Die gastgewerbliche Branche ist mit folgenden Berufen, bzw. Disziplinen vertreten: Hotel Reception, Hotellerie-Hauswirtschaft, Restauration und Küche.

Die Branchenverbände sind eingeladen, geeignete Kandidatinnen und Kandidaten vorzuschlagen.

### 2. Veranstalterin

Für die Organisation der SwissSkills für die gastgewerblichen Berufe trägt Hotel & Gastro *formation* Schweiz die Verantwortung. Sie handelt dazu im Auftrag der Branchenverbände Hotel & Gastro Union, GastroSuisse und HotellerieSuisse und wird durch den Verein SwissSkills unterstützt.

### 3. Teilnahmebedingungen

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

- Überdurchschnittliche Motivation und Freude am erlernten Beruf
- Maximalalter 21 (Hotel Reception, Restauration und Küche) sowie Maximalalter 23 (Hotellerie-Hauswirtschaft) - ausschlaggebend ist der Jahrgang im Durchführungsjahr der SwissSkills.
- 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, meldet sich mit dem offiziellen Anmeldeformular an. Angenommen werden Anmeldungen, welche bis zum letzten Anmeldetag bei Hotel & Gastro *formation* Schweiz eintreffen.

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

- Komplett 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
- Vollständiger Lebenslauf
- Referenzen (2 Referenzadressen, welche die Fach- und Sozialkompetenzen beurteilen können, davon ein Referenzschreiben/Empfehlungsschreiben)
- Motivationsvideo: «Warum will ich an den SwissSkills 2025 teilnehmen?»
- (Allenfalls vorhandene) Wild Card

## 5. Selektionen

- Alle Dossiers werden von Expertinnen und Experten auf ihre Vollständigkeit überprüft. Anhand festgelegter Kriterien wird eine erste Auswahl an Kandidatinnen und Kandidaten getroffen.
- Die Kandidatinnen und Kandidaten werden zu einem Selektionsgespräch eingeladen, an dem mindestens eine Expertin und/oder Experte in jeder Landessprache (Deutsch, Französisch oder Italienisch) resp. im Skill Hotel Reception ausschliesslich in der Wettbewerbssprache Englisch anwesend sein wird. Insgesamt betreuen mind. zwei Experten/Expertinnen das Selektionsgespräch.
- Die Selektionsgespräche 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 „Probe“-Arbeiten von einem Tag zu absolvieren, anhand dessen die beruflichen Kompetenzen beurteilt werden können.
- Basierend auf der Selektion werden die finalen Kandidatinnen und Kandidaten an die SwissSkills eingeladen.
- Personen, welche über eine von Hotel & Gastro *formation* Schweiz vergebenen „Wild Card“ verfügen, sind direkt an die Selektion eingeladen. Die Wild Card ist in jedem Fall der Anmeldung beizulegen.

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

## 6. Wettbewerbsaufgaben

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

- Sehr gutes handwerkliches Können, mindestens Niveau Qualifikationsverfahren EFZ
- Ausdauer, und Durchhaltevermögen
- Kommunikationsfähigkeit
- Gewinnendes, sympathisches Auftreten/persönliche Erscheinung

Die detaillierten Wettbewerbsaufgaben werden einen Monat vor Start der 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

- Die Teilnahme an den SwissSkills ist für die Kandidatin/den Kandidaten kostenlos.
- Die Kosten für die Verpflegung (Frühstück und Mittagessen) und die Übernachtung für den Kandidaten/die Kandidatin, welche in die Zeiten des Wettbewerbs fallen, werden von den Organisatoren, bzw. der Veranstalterin übernommen.
- Allfällige Sponsoring-Dienstleistungen zu Gunsten des Kandidaten/der Kandidatin sind möglich und werden entsprechend ausgewiesen.
- Reisekosten und sonstige Auslagen gehen zu Lasten der Kandidatinnen und Kandidaten.

## 9. Spezielle Bestimmungen für spätere Teilnahme an WorldSkills

Die Gewinner oder Gewinnerinnen der Fachbereiche Küche, Hotel Reception und Restauration gelten automatisch als Qualifikation für die Weltmeisterschaften. Deshalb sind gute Kenntnisse der englischen Sprache Voraussetzung.

Die Schweizer Meisterinnen und Schweizer Meister verpflichten sich nach den SwissSkills:

- An den WorldSkills teilzunehmen (Wettbewerb jeweils im Folgejahr der SwissSkills)
- 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 SwissSkills oder den WorldSkills stehen
- Ihre praktischen Berufstätigkeiten bis zur Weltmeisterschaft mit Hotel & Gastro *formation* Schweiz abzusprechen
- Zum Besuch der von Hotel & Gastro *formation* Schweiz vorgeschriebenen Weiterbildungskursen bis zum Wettbewerb
- Zur Teilnahme an den Informations- und Schulungstagen von SwissSkills
- Zur Teilnahme am 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**



Sabrina Camenzind  
Direktorin

**Hotel & Gastro *formation* Schweiz**



Yann Christophe  
Projektleiter SwissSkills