

KANDIDATENPROFIL

WORLDSKILLS ABU DHABI 2017



Evelyne Tanner

34 – Koch

9315 Neukirch, TG

Lehrbetrieb

Landgasthof Seelust,
9322 Egnach, TG

Arbeitgeber

Landgasthof Seelust,
9322 Egnach, TG

Meine Wettbewerbsaufgabe in Abu Dhabi kurz erklärt

Ich koche ein mehrgängiges Menu nach bestimmten Vorgaben. Einige Elemente kann ich schon vorbereiten und üben, einige Aufgaben werden aber auch Überraschung sein.

Wie sind Sie zu Ihrem Beruf gekommen?

Dass ich einen Beruf lernen möchte, in dem Handwerk gefragt ist, war mir von Anfang an klar. Den Bezug zu Lebensmitteln hatte ich schnell und nach etwas Schnuppern wusste ich auch, dass Köchin der richtige Beruf für mich ist.

Was gefällt Ihnen an Ihrem Beruf?

Das Beste finde ich, ist, dass dieser Beruf sehr abwechslungsreich ist. Es geht von Fleisch über Beilagen und Vorspeisen bis zum ganzen Dessert-Bereich. Es wird einem nie langweilig und jeder Tag ist eine Überraschung, da man nicht weiss, wie viele Gäste kommen. Auch dass man nach der Lehre auf der ganzen Welt interessante Jobs haben kann, finde ich super.

Drei Dinge die ich mag...

Reiten, gute Musik und kreativ angerichtete Teller.

Wie haben Sie sich qualifiziert?

Ich wurde Schweizermeisterin an der Zagg 2016 in Luzern.

Wie trainieren Sie für die WorldSkills Abu Dhabi?

Ich gehe einen Monat nach Skandinavien und einen Monat Richtung Asien, um möglichst viel Verschiedenes zu sehen und zu lernen. Auch in der Schweiz werde ich verschiedene Praktika und Trainingswochen haben.

Was sind Ihre Erwartungen?

Neben einem tollen Team-Zusammenhalt, vielen Eindrücken und einer unvergesslichen Zeit hoffe ich besonders, dass ich alles zeigen kann, was ich gelernt habe, damit ich ein möglichst gutes Resultat nach Hause bringen kann.

Was sind Ihre nächsten Ziele nach der Berufs-Weltmeisterschaft?

Das Jahr 2017 ist schon recht verplant und Abu Dhabi steht voll im Vordergrund. Was danach kommt, lasse ich auf mich zukommen, momentan habe ich noch keine grossen Pläne.