

KANDIDATENPROFIL

WORLD SKILLS ABU DHABI 2017



Tatjana Caviezel

35 – Restaurant-Service

8738 Uetliburg, SG

Lehrbetrieb

Lintharena SGU,
8752 Näfels, GL

Arbeitgeber

Lintharena SGU,
8752 Näfels, GL

Meine Wettbewerbsaufgabe in Abu Dhabi kurz erklärt

In Abu Dhabi muss ich vier Module absolvieren. Im Modul Bankett kleide ich Tische ein, mache das Gedeck, und bediene acht Gäste in klassischen Servicearten. Ich werde auch für das allgemeine Arbeiten vor den Gästen bewertet. Modul «Bar» bereite ich klassische und moderne Cocktails zu; ich muss Spirituosen an ihrem Geruch erkennen und Früchte filetieren. Im Modul «Casual» werde ich vier mal zwei Gäste A-la-carte-Restaurant bedienen, Barista-Techniken zeigen und einen Coffee-Shop-Service mit Snacks machen. Am letzten Wettbewerbstag steht das Fine Dining an, bei welchem alle Gerichte am Tisch vor den Gästen zubereitet und passend dazu ein gehobener Wein- und Kaffeeservice präsentiert wird.

Wie sind Sie zu Ihrem Beruf gekommen?

Ich bin eher gezwungenermassen auf meinem jetzigen Traumberuf gekommen. Nach vielen Absagen im kreativen Berufsfeld aufgrund des Lehrstellenmangels, habe ich mich entschieden, noch in einem anderen Beruf zu schnuppern. Ich habe schnell gemerkt, dass die Lehre zur Restaurationsfachfrau genau das ist, wonach ich gesucht habe.

Was gefällt Ihnen an Ihrem Beruf?

Besonders der Kontakt zu den Menschen. Ich schätze die Zusammenarbeit im Team, dass kein Tag dem andern gleicht und vor allem, mit welcher Passion viele Menschen in dieser Branche arbeiten.

Drei Dinge die ich mag...

Tanzen, Zeit mit meinen Liebsten verbringen und natürlich gutes Essen.

Wie haben Sie sich qualifiziert?

Ich habe mich für die WorldSkills qualifiziert, indem ich die SwissSkills 2016 in Luzern in der Kategorie Restauration gewonnen habe.

Wie trainieren Sie für die WorldSkills Abu Dhabi?

Ich trainiere nach dem Trainingsplan meines Coachs. Dazu gehören Praktika im In- und im Ausland. Und natürlich auch intensive Trainingstage zusammen mit meinem Coach.

Was sind Ihre Erwartungen?

Ich erwarte einen fairen und spannenden Wettkampf. Ich erhoffe mir natürlich, in den vorderen Rängen mitmischen zu können. Die Schweizer Delegationen haben in den vergangenen Jahren gezeigt, dass wir dazu fähig sind. Und es wäre doch fantastisch, die Goldmedaille wieder zurück in die Schweiz zu holen!

Was sind Ihre nächsten Ziele nach der Berufs-Weltmeisterschaft?

Nach Abu Dhabi will ich erst einmal ein wenig zur Ruhe kommen. Konkrete Vorstellungen über die Ziele danach mache ich mir momentan noch nicht, aber ich könnte mir gut vorstellen, wieder in einem Gourmetrestaurant zu arbeiten und die eine oder andere Zusatzausbildung zu absolvieren, z. B. Barista, Sommelière usw. zu absolvieren.