



# MIT PRÄZISION, INTENSIVEM TRAINING UND LEIDENSCHAFT **ZU GOLD**

**Tatjana Caviezel ist die beste Nachwuchs-Restaurationsfachfrau der Welt: Die 21-Jährige aus Uetliburg SG hat an den Berufsweltmeisterschaften die Goldmedaille gewonnen. Im Interview erzählt sie von ihren Erlebnissen in Abu Dhabi und verrät, was das Beste an ihrem Beruf ist.**

++

**Tatjana Caviezel, Sie sind nun seit Ende Oktober aus Abu Dhabi zurück. Konnten Sie sich schon etwas erholen?**

Ja, ich konnte mir wieder etwas mehr Schlaf gönnen. Ich habe nach meiner Rückkehr sehr viele Gratulationen erhalten, das Feedback war riesig.

**Was war für Sie rückblickend das beste Erlebnis, abgesehen vom Goldmedaillengewinn?**

Mir hat gefallen, dass wir eine Schule in Abu Dhabi besuchen durften. Das gehört zu den WorldSkills und heisst

«One School One Country» – jede Nation darf eine Schule im jeweiligen Gastland besuchen, was sehr spannend war. Ausserdem habe ich die Zeit mit dem SwissSkills-Team genossen, vor allem das Abschlussessen, das in Dubai direkt neben dem bekannten Hotel Burj Al Arab stattgefunden hat.

**Welche Aufgaben mussten Sie in Abu Dhabi lösen?**

Wir hatten ganz viele verschiedene Aufgaben. Ich musste unter anderem Irish Coffee und Ananasflambé zubereiten,

## EXZELLENT GEKOCHT

Zum Gastgewerbe-Team gehörte auch Köchin Evelyne Tanner. Die Thurgauerin und beste Nachwuchsköchin der Schweiz schaffte es in Abu Dhabi unter die Top Ten und erhielt eine «Medal of Excellence». Sie musste am Wettbewerb ein mehrgängiges Menü kochen – ohne Alkohol und Schweinefleisch, da in den Vereinigten Arabischen Emiraten der Islam die offizielle Religion ist. Einige Zutaten waren Evelyne Tanner schon bekannt, sodass sie diese vorbereiten und üben konnte. Andere waren eine Überraschung. Wie Tatjana Caviezel hat sich auch Evelyne Tanner intensiv auf die WorldSkills vorbereitet. So hat sie Praktika in Skandinavien und Asien absolviert und intensiv mit ihrem Coach Daniel Inauen trainiert.



Evelyne Tanner an den WorldSkills in Abu Dhabi. Eine ihrer Aufgaben war, ein mehrgängiges Menü zu kochen.

Rauchlachs schneiden, zwölf verschiedene Serviettenformen in einer Viertelstunde falten, Salatsaucen zubereiten, sechs verschiedene Weine am Geruch erkennen, genauso zehn verschiedene Spirituosen und zehn verschiedene Liköre. Ausserdem gab es verschiedene Service-Aufgaben.

### Weshalb haben Sie sich entschieden, Restaurationsfachfrau zu werden?

Mit gefällt, dass man in diesem Beruf nahe im Kontakt mit anderen Menschen steht. Ich lerne so viele unterschiedliche, interessante Menschen und Kulturen kennen, kein Tag gleicht dem anderen. Ausserdem kann man sich in diversen Bereichen weiterbilden und auf der ganzen Welt arbeiten, wenn man möchte.

### Sie haben sich für die WorldSkills qualifiziert, weil Sie letztes Jahr die SwissSkills in der Kategorie Restauration gewonnen haben. Mussten Sie dort ähnliche Aufgaben lösen?

Es waren ähnliche Aufgaben ja. Zusätzlich musste ich an den SwissSkills Poulet tranchieren, Tartar zubereiten und eine Süssspeise kreieren.

### Wie haben Sie für die Wettbewerbe trainiert?

Ich habe unzählige Trainings mit meinem Experten Martin Erlacher absolviert. Dabei haben wir darauf geachtet, dass alles wettbewerbsgetreu abläuft. Ausserdem habe ich Praktika im In- und Ausland absolviert, in Hong Kong, Abu Dhabi, im Tessin und in Zürich. Auch Mentaltraining gehörte dazu.

### Gab es etwas, das Sie besonders geübt haben?

Ja, den perfekten Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso und Americano zubereiten. Und wegen des Zeitmanagements musste ich das mit den verschiedenen Serviettenformen oft üben.

### Sie haben sich mit der Goldmedaille beruflich sicherlich einen grossen Traum erfüllt. Haben Sie weitere Ziele?

Da bin ich sehr offen. Nächstes Jahr möchte ich auf jeden Fall den Barista-Kurs machen und mein Französisch verbessern, damit ich mit meinen Gästen auch in Französisch kommunizieren kann. Privat steht bei mir sicher noch eine Weltreise auf dem Plan.

# «DIE SCHWEIZ KANN MIT ANDEREN TOP-TOURISMUSLÄNDERN MITHALTEN»

**Wie im Sport, tragen auch an Berufsmeisterschaften Trainer zum Erfolg der Teilnehmerinnen und Teilnehmer bei. Beide Kandidatinnen des Gastgewebes wurden von Martin Erlacher und Daniel Inauen gecoacht. Beide haben selbst schon erfolgreich an den WorldSkills teilgenommen.**

++

Ein bisschen Gold gehört auch ihm: Martin Erlacher hat Tatjana Caviezel zum Medaillengewinn an den Berufsweltmeisterschaften in Abu Dhabi gecoacht. Der Berufsfachschullehrer am Gewerblichen Berufs- und Weiterbildungszentrum St. Gallen ist seit 2010 als Coach und internationaler Experte tätig, seit 2015 ist er internationaler Chefexperte. Mit dem Training begonnen haben Tatjana Caviezel und Martin Erlacher nach den SwissSkills 2016. «Die Trainingsphase habe ich aus verschiedenen Praktika und intensiven Trainingsphasen mit mir zusammengestellt», erzählt Martin Erlacher. Etwa 400 Stunden haben die beiden für den Wettbewerb trainiert. Der Berufsfachschullehrer hat zudem 300 weitere Stunden für die Wettbewerbsorganisation und Expertenvorbereitung aufgewendet.

## Verantwortlich für Experten aus 38 Ländern

Als Chefexperte war Martin Erlacher in Abu Dhabi für ein Team von Experten aus 38 Ländern verantwortlich, als Coach stand er Tatjana Caviezel bei Fragen zur Seite. Er habe vor allem etwas über verschiedene Kulturen gelernt, sagt Erlacher. «Man kann sich kaum vorstellen, dass Regeln, welche bei uns in der Schweiz sonnenklar sind, international einige Diskussion auslösen – zum Beispiel, den Teller von rechts einzusetzen.» Tatjana Caviezels Erfolg war für Martin Erlacher ein toller Lohn für die viele Zeit, welche alle investiert hatten. «Und wir konnten zeigen, dass wir in der Schweiz durchaus in der Lage sind, mit anderen Top-Tourismusländern mitzuhalten.»

## «Berufslehre als bewährtes Erfolgsmodell»

Erlacher hat im Jahr 1999 selbst erfolgreich an den WorldSkills teilgenommen. Genauso Daniel Inauen, in Abu Dhabi Koch-Experte und Coach von Köchin Evelyne Tanner, die mit einer «Medal of Excellence» in die Schweiz zurückkehren durfte. Daniel Inauen ist Berufsbildner und

Doppelte Freude: Tatjana Caviezel und Coach Martin Erlacher (Bild unten) sowie Evelyne Tanner und Daniel Inauen.



Geschäftsführer bei der Hotel & Gastro formation SG/AR/AI/FL, die Berufsleute aus der Gastronomie ausbildet und den Berufsnachwuchs fördert. Seit 2011 ist der Koch als Trainer und Experte im Einsatz. «Ich bin überzeugt davon, dass unsere jungen Berufsleute wichtige Multiplikatoren für die Entwicklung und Stärkung der dualen Berufsbildung sind», sagt er. «Ihre Leistungen fundamentieren die Berufslehre als bewährtes Erfolgsmodell, welches mit breiten Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten den universitären Ausbildungen in keiner Weise nachsteht.»



11 Mal Gold, 6 Mal Silber, 3 Mal Bronze sowie 13 Diplome und 3 Zertifikate: Das SwissSkills Team hat dieses Jahr einen historischen Erfolg erzielt.

# DIE BERUFSLEHRE FÖRDERN

++ **74 Nationen, 1200 junge Berufsleute, 50 verschiedene Berufe: Die WorldSkills gibt es mittlerweile seit gut 70 Jahren. Der Wettbewerb findet alle zwei Jahre statt. Qualifizieren können sich junge Schweizer Berufsleute an den SwissSkills. Diese finden nächstes Jahr in Bern statt.**

Die Idee, einen Wettbewerb für junge Berufsleute durchzuführen, entstand in Spanien. So traten im Jahr 1950 erstmals Teams aus Spanien und Portugal gegeneinander an. Diplomatische Beobachter aus anderen europäischen Ländern waren begeistert – rasch wurde die «Internationale Organisation zur Förderung der Berufsbildung und der internationalen Berufswettbewerbe» gegründet. Drei Jahre später massen sich in Madrid Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus Spanien, Portugal, Marokko, Deutschland, Frankreich, Grossbritannien und der Schweiz. Die Schweizer Delegation bestand damals aus vier Teilnehmern.

Seit 1999 heisst der Wettbewerb WorldSkills. Er findet alle zwei Jahre an einem anderen Ort statt. Die Schweiz erreicht – wie auch dieses Jahr – regelmässig Podestplätze:

## Die Schweizer Erfolge an den WorldSkills

	1999	2001	2003	2005	2007	2009	2011	2013	2015	2017
Gold-medailen	5	3	10	4	4	7	6	9	1	11
Silber-medailen	6	3	9	6	7	2	5	3	7	6
Bronze-medailen	4	5	3	6	5	5	6	5	5	3
Diplome	12	14	10	11	16	16	12	18	23	13
Rang in der Nationenwertung	2. Rang	8. Rang	1. Rang	1. Rang	3. Rang	2. Rang	3. Rang	3. Rang	4. Rang	2. Rang

## 135 BERUFE LIVE ERLEBEN

Vom 12. bis 16. September 2018 finden in Bern die SwissSkills 2018 statt. 1100 der besten jungen Berufsleute des Landes kämpfen in 75 verschiedenen Berufen um den Schweizermeister-Titel. Zudem werden dem Publikum gut 60 Berufsdemonstrationen geboten. So sollen gemäss OK-Präsident Claude Thomann der hohe Qualitätsstandard sowie die Vielfalt der Berufsbildung in der Schweiz einem breiten Publikum aufgezeigt werden.  
[www.swiss-skills.ch](http://www.swiss-skills.ch)

Die Stiftung SwissSkills – sie trug früher andere Namen – engagiert sich seit 70 Jahren für die Beteiligung der Schweiz an internationalen Berufswettbewerben. Im Jahr 2014 führte sie die ersten zentralen Berufsmeisterschaften in Bern durch. Ziel der Stiftung ist, das Ansehen der Berufsbildung in der Öffentlichkeit zu stärken. Alle massgeblichen Berufsbildungsinstitutionen sind an der Stiftung SwissSkills beteiligt. Sie wird von Bund, Kantonen, Schulen und Organisationen der Arbeitswelt getragen. Wer den Schweizer Wettbewerb gewinnt, qualifiziert sich für die WorldSkills. Dieses Jahr reisten 38 Teilnehmerinnen und Teilnehmer nach Abu Dhabi. Wer sich für die nächsten WorldSkills im Jahr 2019 qualifizieren wird, entscheidet sich nächstes Jahr an den Schweizer Berufsmeisterschaften in Bern (Kasten). ++