

## SwissSkills und WorldSkills – Kampf der Titanen

### Über die SwissSkills 2016 zu den WorldSkills 2017 in Abu Dhabi

#### KRÄFTEMESSEN IN VERSCHIEDENEN BRANCHEN

Für Berufe aus vielen verschiedenen Branchen werden SwissSkills, je nach dem alle ein oder zwei Jahre, organisiert. Die SwissSkills für die Berufe aus der Gastronomie werden in einem Turnus von zwei Jahren ausgeführt und es werden jeweils die Besten aus den Berufen Köchin EFZ/Koch EFZ, Restaurationsfachfrau/-mann EFZ, Hotelfachfrau/-mann EFZ und Fachfrau/-mann Hauswirtschaft EFZ gekürt. Die Teilnahme bildet für alle Kandidatinnen und Kandidaten ein Sprungbrett, es bringt die jungen Talente in ihrem Berufsweg weiter.

#### SWISSSKILLS

Um an den SwissSkills teilnehmen zu können, müssen die zwischen 19 und 22 Jahre alten Kandidatinnen und Kandidaten ihre Lehrabschlussprüfung mit Erfolg abgeschlossen haben. Sie sind hochmotiviert und haben vertiefte Fachkenntnisse in ihren Berufen. Während mehreren Tagen treten die Kandidatinnen und Kandidaten gegeneinander an und werden vor verschiedene Aufgaben gestellt.

Das bedeutet in der Hotellerie-Hauswirtschaft unter anderem: Gästezimmer einrichten, dekorieren, bügeln, Blumen-Dekorationen kreieren, Bodenbeläge reinigen, sogar einen Dienstplan erstellen und erklären sowie die Zubereitung einfacher Frühstücksgerichte.

Der Schweizer Meisterin Alina Baer, die sich den Schweizermeister-Titel 2016 erarbeitet hat, lagen diese Aufgaben sehr. Sie wollte bereits von Anfang an unbedingt gewinnen und war entsprechend stets siegesbewusst. Da aber in der Kategorie Hotellerie-Hauswirtschaft zu wenige Nationen antreten, wird sie leider nicht an die Weltmeisterschaft in Abu Dhabi reisen können. Dennoch tritt sie als Botschafterin für ihren Beruf bei Schulbe-



Alina Baer, Schweizer Meisterin Hotellerie-Hauswirtschaft

suchen, Tagungen oder Messen auf und will künftig Ihr Fachwissen an Studierende weitergeben.

Das Einkleiden und Decken eines Banketttisches, die Gästebetreuung, der Speise-/Getränkesservice sowie die Zubereitung von Kaffeegetränken und Süssspeisen liegen unter anderem im Aufgabenbereich der Restauration. Tatjana Caviezel hat sich 2016 gegen die starke Konkurrenz in der Restauration durchgesetzt und durfte sich die Goldmedaille als Schweizer Meisterin um den Hals hängen. Das intensive Training zur Vorbereitung auf die SwissSkills hat sich für sie gelohnt. Nach einem Sprachaufenthalt in Australien und einem intensiven Trainingsprogramm wird sie nach Abu Dhabi an die WorldSkills reisen dürfen.

In der Küche sind die jungen Talente in der Produktion, Fertigung und Präsentation von mehreren Gängen gefordert. Traditionelle Gerichte müssen neu interpretiert werden, in einem «Speedmodul» sind die Kandidatinnen und Kandidaten gefragt, ein vorgegebenes Rezept in einem vorgegebenen Zeitrahmen zuzubereiten. Bekannte und weniger bekannte Lebensmittel, in einem Gericht zu verbinden – das fasziniert Evelyne Tan-

ner, Schweizer Meisterin Küche von 2016. Laut Experten war ihre Begabung zur Kreativität nicht nur in der Optik, sondern auch im Geschmack bemerkbar. Die Kombinationen aus salzigen und süssen Elementen waren unter anderem ausschlaggebend dafür, dass Evelyne Tanner die Goldmedaille an den SwissSkills gewonnen hat und an die WorldSkills in Abu Dhabi reisen kann.

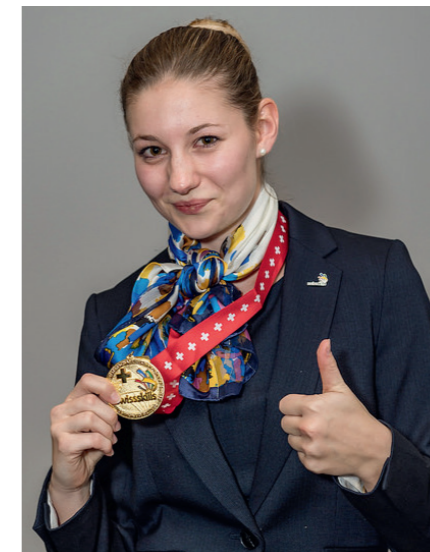
#### WORLDSKILLS

An den WorldSkills wollen junge Fachleute aus vielen verschiedenen Nationen den Weltmeistertitel ergattern. Die Jungtalente können teilnehmen, wenn sie eine Berufsbildung absolviert haben – und das in einem der 69 Mitgliedsländern der WorldSkills international. An diesem riesigen Anlass zeigen über 1000 junge Berufsleute vor einem grossen Publikum von über 200'000 Besuchern ihr Können. Nach Abu Dhabi wird eine über 90-köpfige Schweizer Delegation reisen. Unter ihnen werden unsere beiden Schweizer Meisterinnen der Küche und Restauration, Evelyne Tanner und Tatjana Caviezel sein. Laut den Chefexperten sind die beiden Kandidatinnen die idealen Vertreterinnen ihrer Berufe – zeichnet sie doch Belastbarkeit und ihre hohen Fähigkeiten aus.

Somit erfüllen sie auch die Vorgaben an das Anforderungsprofil der SwissSkills. Die Kandidatinnen und Kandidaten aus allen Berufsgattungen verfügen über überdurchschnittliches berufliches Können, grosse Einsatzbereitschaft sowie physische und psychische Belastbarkeit. Dass unsere beiden Schweizer Vertreterinnen der Küche und der Restauration über hohe Eigeninitiative und Motivation, den Willen, sich persönlich und beruflich zu entwickeln verfügen, haben sie an den SwissSkills bereits bewiesen. Sie sind bereit, sich Herausforderungen zu stellen und mehr zu leisten.

#### SCHWEIZER WELTMEISTER AUS DEN VERGANGENEN JAHREN

Bereits in vergangenen Jahren haben Schweizer Vertreter ihr Können an den Weltmeisterschaften unter Beweis gestellt und sind mit einer Medaille um den Hals oder einem Diplom in der Hand zurückgekehrt. Von 1997 bis 2015 waren es bei den



Tatjana Caviezel, Schweizer Meisterin Restauration

Köchen und Köchinnen eine Goldmedaille, sechs Silbermedaillen und zwei Diplome. Bei den Restaurationsfachleuten drei Gold- und eine Silbermedaille, vier Diplome und zwei fünfte Ränge. Somit ist die Schweiz bei den Gastroberufen als ernstzunehmender



Evelyne Tanner, Schweizer Meisterin Küche

Gegner bei den anderen Nationen bekannt.

Jean-Claude Schmocker  
Hotel & Gastro formation, Weggis

Fotos: zVg

## Neues Berufsbild in der Hotellerie

### Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann

**Die Welt der Hotellerie fasziniert viele Schüler, sie träumen davon, in einem der vielen glamourösen Luxushotels tätig zu sein. Sie können sich nichts Schöneres vorstellen, als den Gast so zu betreuen, dass sein Aufenthalt im Hause zum unvergesslichen Erlebnis wird und er bald wieder eincheckt. Beim neuen Hotelberuf stehen der Gast und seine Bedürfnisse rund um das Hotelerlebnis im Mittelpunkt.**

#### EINE AUSBILDUNG QUER DURCH DAS HOTEL – GANZ ZUM WOHLER DES GASTES

Die Ausbildung richtet sich an vielseitig interessierte Schüler der Sekundarstufe, mit guten Sprachkenntnissen, die den Kontakt mit Menschen schätzen und sich für betriebswirtschaftliche Prozesse interessieren. Offene und kommunikative junge Menschen,

denen Abwechslung, der Umgang mit unterschiedlichen Menschen und die Arbeit im Team ein Anliegen sind, werden mit dem neuen Beruf angesprochen. Die Lernenden werden in verschiedenen Abteilungen eingesetzt und mit der Durchführung/Ko-

ordination von administrativen Abläufen vertraut gemacht. Ein wichtiger Punkt bei dieser neuen Ausbildung sind die Sprachen. Im Vorfeld der Ausbildung wird ein Sprachaufenthalt in einem andern Sprachgebiet empfohlen.

