

Schweizermeisterschaften der Gastronomieberufe an der ZAGG 2016

27.10.16

Nach SwissSkills Bern 2014 sind die Schweizermeisterschaften der Gastronomieberufe 2016 wieder an die Fachmesse ZAGG in Luzern zurückgekehrt. Die Wettkämpfe fanden vom 23. bis 26. Oktober statt.



In den Berufen Koch/Köchin, Fachmann/-frau Restauration und Fachmann/-frau Hauswirtschaft massen sich insgesamt 36 junge, talentierte Berufsleute. Die Siegerinnen und Sieger aus Restauration und Küche können die Schweiz an den WorldSkills Competitions 2017 in Abu Dhabi vertreten.

Die Ambitionen der Teilnehmenden waren hoch: So sagte Restaurationsfachfrau Angela Selzer aus Basel gegenüber der Hotel Revue: «Ich habe täglich drei bis fünf Stunden trainiert. Schliesslich gilt es zum Beispiel vor dem Gast Früchte zu filetieren und ein Tartar zuzubereiten.»

Anspruchsvolle Wettkampfdisziplinen

In der Tat waren die praxisorientierten Aufgaben auf hohem Niveau und die Fachjury streng. So produzierten und präsentierten die Köche und Köchinnen im Viertel- und im Halbfinal je ein mehrgängiges Menu. Die Finalisten hatten zusätzlich ein «Speedmodul» zu absolvieren, in welchem schnelles, präzises Arbeiten gefragt war.

Die Fachleute Restauration gestalteten für den Bankett-Service Buffett-Einkleidungen, Tischgedecke und zeigten ihr Können in der Gästebetreuung, im Getränke- und Speiseservice. Der Halbfinal konzentrierte sich auf den A-la-Carte-Service mit Zubereiten von Kaffeegetränken und dem Identifizieren von Spirituosen. Im Final kamen als besondere Herausforderungen die Zubereitung von Speisen vor dem Gast hinzu sowie der Fine-Dining-Service.

Als Expertin engagierte sich Sabrina Keller, die 2011 die Weltmeisterschaften in London gewann: «Ich fiebere mit den Kandidaten mit. Gute Arbeit zu leisten ist das eine. Man muss aber auch mit dem eigentlichen Wettkampf-Stress zurechtkommen. Im Hinblick auf die WorldSkills Competitions in Abu Dhabi haben wir deshalb die Aufgabenstellungen und Abläufe angepasst, damit die Teilnehmenden schon jetzt die spezielle Atmosphäre an den Weltmeisterschaften kennenlernen können.»

«Erstmals kämpften die Fachfrauen Hauswirtschaft EFZ an den Schweizermeisterschaften um Ruhm und Ehre», sagt Projektleiter Jean-Claude Schmocker von der «Hotel & Gastro formation Schweiz». Bereits zum zweiten Mal waren die Hauswirtschaftsfachleute mit dabei. Sie hatten Gästezimmer einzurichten und zu dekorieren sowie Reinigungs- und Wäsche-Arbeiten zu erledigen. Diese Bereiche wurden im Halbfinal und im Final vertieft und mit weiteren anspruchsvollen Aufgaben ergänzt; so zum Beispiel mit der Bearbeitung von Gäste-Reklamationen. Zusätzlich entwickelten die Fachleute Hauswirtschaft Ideen für besondere Gäste-Services und die Gestaltung von Zimmern.

Koch/Köchin



Evelyne Tanner, Neukirch TG



Arvid Baltiswiler, Wilderswil BE



Dominik Scheurer, Leutwil AG

Fachmann/-frau Restauration



Tatjana Caviezel, Uetliburg SG



Joel Brändle, Jona SG





Giuseppe Ficarra, St.Gallen SG

Fachmann/-frau Hauswirtschaft



Alina Baer, Richterswil ZH

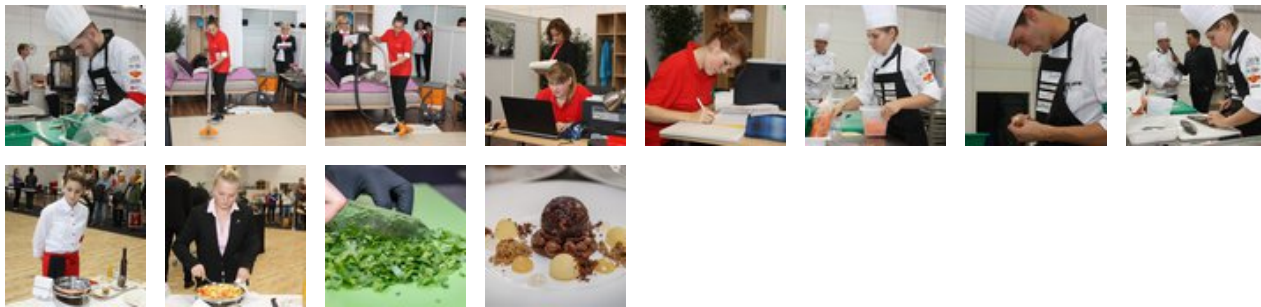
 Michaela Kohler, Grafenried BE Anita Rüdüsüli, Amden SG

Ehemaligentreffen

Der SwissSkills Supporter Club, der unter anderem Teilnehmende an internationalen Berufswettkämpfen finanziell unterstützt, organisierte im Rahmen der ZAGG ein Ehemaligentreffen, an welchem sich rund 80 Teilnehmende aus Berufsmeisterschaften früherer Jahre wiedersahen, sich austauschten und in Erinnerungen schwelgten. Es wurde sehr geschätzt, dass diese Treffen jeweils anlässlich einer Berufsmeisterschaft stattfinden und man so wieder einmal Wettkampf-Luft schnuppern kann.

[zurück](#)

Impressionen



[Alle Bilder in dieser Galerie anzeigen](#)

Links:

www.hotelgastro.ch

www.zagg.ch/fachmesse/de/home.php