



WORLDSKILLS SÃO PAULO

Mit Leidenschaft an die WorldSkills

Nervenkitzel garantiert

An den WorldSkills werden Weltmeister gemacht! Alle zwei Jahre treten junge Berufsleute an den WorldSkills – der Weltmeisterschaft der Berufe – an, um sich den Titel zu holen. Dabei müssen sie ihre Fertigkeiten unter Einhaltung anspruchsvoller internationaler Standards beweisen. Ein Event, bei dem Spitzenleistung, Nervenkitzel und Emotionen garantiert sind. Dabei auch zwei Kandidaten aus der Gastronomie. Die Motivation, sich mit den Besten der Welt zu messen, wurde den Gastro-Kandidaten in die Wiege gelegt. Seit rund einem halben Jahr bereiten sich Steven Duss für die Küche und David Füger für die Restauration vor. Begleitet und

unterstützt werden die beiden von den Experten Daniel Inauen, Küche, und Martin Erlacher, Restauration.

Praktika in den besten Betrieben

«Wir können den Kandidaten viel bieten und beibringen. Weltweit suchen wir die geeignetsten Betriebe, um den Kandidaten das notwendige Handwerk für die WorldSkills mitzugeben. Durch diese Vielfalt an erlerntem Wissen werden sie flexibler und erfahrener. Wir wollen zwar, dass unsere Kandidaten möglichst

DANIEL INAUEN

«Unsere jungen Berufsleute sind wichtige Multiplikatoren für die Entwicklung und Stärkung der dualen Berufsbildung»

David Füger

Geburtsdatum	22. Februar 1995
Heimatort	Wittenbach
Hobby	Musik, Sport
Berufslehre	Landgasthof Seelust Wiedehorn, Egnach

Wettbewerbserfahrungen

1. Platz	SwissSkills Bern 2014
6. Rang	Swiss Coffee Championships Kategorie Barista, St. Gallen

in den vordersten Rängen platziert werden. Doch dies hat nicht oberste Priorität. Mit unserem kurzen und intensiven Programm bilden wir junge Leute aus, die auch nach dem Wettbewerb der Gastronomie als wertvolle Fachkräfte zur Verfügung stehen werden. Was nützen uns junge Fachkräfte, die nur an Wettbewerben ihre Leistungen abrufen können?», erklärt Daniel Inauen.

Kurz und intensiv

Bei den Praktika lernen die Kandidaten in kurzer Zeit die Gepflogenheit dieser Top-Restaurants und Hotels kennen. Namhafte Betriebe wie das Restaurant Mille Sens in Bern, das Hotel Anantara Chiang Mai Resort & Spa in Thailand, das «Geranium» in Kopenhagen oder das «D.O.M.» in São Paulo bieten den jungen Top-Cracks den Schliff für die WorldSkills. Letzterer Betrieb ist be-

sonders wichtig. In Brasilien, im Austragungsort der Berufsweltmeisterschaft, lernen die Kandidaten den Umgang mit den Lebensmitteln vor Ort. Viele Lebensmittel, wie zum Beispiel Milch, haben andere Kocheigenschaften. Diese Unterschiede im Land selber zu erlernen, ist von grosser Bedeutung, um die WorldSkills erfolgreich bestehen zu können.

Top vorbereitet

Steven Duss und David Füger haben durch die SwissSkills-Organisation und den beiden Experten eine fundierte und intensive Weiterbildung genossen. Schwachpunkte wurden analysiert und Stärken in den Vordergrund gestellt. Aber wo sehen die beiden wirklich ihre Stärken? «Beim «Fine Dining» kann ich so richtig zeigen, was ich kann. Da kommt es auf jedes Detail an. Hier macht das korrekte Tischdecken, der

Steven Duss

Geburtsdatum	17. März 1994
Heimatort	Kriens
Hobby	Kochen, Tauchen, Golf
Sprachen	Deutsch (Muttersprache), Französisch, Englisch
Berufslehre	Landgasthof Bären, Utzenstorf

Wettbewerbserfahrungen

1. Platz	Kochkunst warm, Berufsschule Burgdorf, 2. Lehrjahr 2012
1. Platz	La Cuisine des Jeunes 2014
1. Platz	SwissSkills Bern 2014
	Goldener Koch von Kadi 2015, bester Commis



Kontakt zum Gast oder das Arbeiten mit den Lebensmitteln am Tisch wirklich Spass», erklärt David Füger. Steven Duss meint: «Einmal Trainiertes kann ich am Wettbewerbstag sehr gut umsetzen. Daher fand ich die vielen Praktika sehr spannend und lehrreich. Das Kochen mit den unterschiedlichsten Lebensmitteln, Kochtechniken und Geschmacksrichtungen gab mir sehr viel Selbstvertrauen».

«Und wo sind die Schwächen?»

Steven Duss grinst: «Bei dieser tollen Vorbereitung von Daniel Inauen und Martin Erlacher haben wir alle weg-

trainiert.» David Füger fügt hinzu: «Das Programm der letzten Monate ist auf unsere Bedürfnisse zusammengestellt worden. So konnten die Qualität unserer praktischen Arbeit und unsere physische Stabilität extrem gesteigert und gefestigt werden. Doch die Schwierigkeit, zum richtigen Zeitpunkt an den WorldSkills die beste Leistung abzurufen, bleibt eine echte Herausforderung.»

MARTIN ERLACHER

«Ich bin von den überdurchschnittlichen Leistungen von jungen Berufsleuten begeistert»
