



AUF DEM WEG ZUR BERUFSWELTMEISTERSCHAFT

Wer reist nach São Paulo?

«Swiss Skills» kurz erklärt

Vom 17. bis 21. September fand in Bern erstmals die gemeinsame Ausscheidung der besten Berufsleute statt. An den Schweizer Berufsmeisterschaften massen sich rund 1000 junge Menschen in 130 Berufen. Innerhalb zweier Wochen galt es für die Berufsmänner und -frauen, ihr handwerkliches Können, gepaart mit Ausdauer und sympathischem Auftreten, in den Vordergrund zu stellen. In etlichen Berufen qualifizierten sich die Berufsleute, weil sie die besten Lehrabschlüsse hatten. In anderen wie in der Küche, Restauration und Hauswirtschaft mussten sie sich bewerben. Anhand festgelegter Kriterien wie Notendurchschnitt von 5,3, Alter zwischen 19 und 21, Motivationsschreiben und beruflicher Planung wurden die Kandidaten zu ei-

nem Assessment eingeladen. Dabei stand die Überprüfung der Selbst- und Sozialkompetenz im Vordergrund. Die ausgewählten Kandidaten erhielten das Ticket für Bern, um für den Flug nach São Paulo an die «World Skills» zu kämpfen.

Und jetzt ins Rampenlicht

In der Küche haben sich mehr als 60 motivierte Jungköche für die «Swiss Skills» beworben. Davon erhielten die zwölf besten Bewerbungen das Ticket nach Bern. Weitere wichtige Voraussetzung für das Abenteuer «Swiss Skills», sind ein gesundes Selbstvertrauen und eine kritische Selbsteinschätzung. Mit all diesen Vorgaben war nun die Bühne frei, um sich mit

WORLD SKILLS

Nach fünf Jahren Berufserfahrung an die Weltspitze.

den Besten der Schweiz zu messen, und dies im Rampenlicht vor Juroren, Berufsfachleuten, Freunden und TV-Kameras. Der Koch, der normaler-

sich diesem Wettbewerb zu stellen. Die Teilnahme sprengt persönliche Grenzen. Dabei profitiert jeder extrem von den Vorbereitungsarbeiten, der konstruktiven Kritik und dem Durchhalten im Wettbewerb. Im August 2015 steht für den Sieger die nächste Hürde an: die «World Skills» in São Paulo, Brasilien. Fünf Jahre Berufserfahrung werden vergangen sein, bis sich der Sieger mit der Weltelite messen wird.

Ausbildungssystem weltweit spitze

Das Schweizer Ausbildungssystem stellt hohe Anforderungen an die Lernenden. Doch weltweit sind es immer wieder die Schweizer Berufsleute, die sich in den vordersten Rängen klassieren. Seien wir stolz auf unser Ausbildungssystem und danken den Lehrmeistern, den Begleitern der Lernenden, und den Juroren, dass sie die Kriterien für die World Skills kennen, korrekt und fair umsetzen. ■

«SWISS SKILLS»

Motivation und Freude am Beruf

weise eher hinter den Kulissen seine Arbeit verrichtet, ist nun auf einmal ein gefragter Berufsmann im Fokus der Öffentlichkeit. Es sind bewundernswerte junge Berufsleute, um die zwanzig Jahre alt und gerade mal drei Jahre im Berufsleben. Es erfordert eine besondere Gabe und stellt eine grosse Herausforderung dar, sich in der lärmigen Halle zu konzentrieren. Nach getaner Arbeit folgt dann das Interview mit keinem Geringeren als Sven Epiney, dem TV-Starmoderator.

Der kurze Weg an die «World Skills»

Elf haben den Weg an die «World Skills» nicht geschafft. Nur wenige Punkte haben sie auf den Sieger verloren. War der Sieger wirklich der Beste oder konnte er besser mit den aussergewöhnlichen Umständen umgehen? Alle haben eine tolle Leistung gezeigt. Aus diesem Grund sind alle Gewinner, die die Herausforderung angenommen haben,

Rangliste «Swiss Skills» 2014

Küche:

Goldmedaille: Steven Duss, Mille sens groupe AG, 3011 Bern

Silbermedaille: Vera Zimmermann, Le Val d'Or Restaurants GmbH & Co., Stromberg

Bronzemedaille: Noah Bichsel, vakant

Restauration:

Goldmedaille: David Füger, Hotel Hof Weissbad, 9050 Appenzell

Silbermedaille: Christel Martin, Restaurant du Lac, 1342 Le Pont

Bronzemedaille: Daniela Staub, Volkshaus 1914 (Hotel Bern), 3011 Bern

Hauswirtschaft:

Goldmedaille: Tanja Huwiler, Landgasthof Schönbühl, 3322 Urtenen-Schönbühl

Silbermedaille: Lisa Schenk, Schützen Rheinfelden AG, 4310 Rheinfelden

Bronzemedaille: Rebekka Zürcher, Hotel Bären Dürrenroth, 3465 Dürrenroth

