

Vom spritzigen Cocktail bis zum perfekten Falz

Die Restaurationsfachfrau Tatjana Caviezel vertritt die Schweiz an den World Skills im Oktober in Abu Dhabi. Sie erwartet einen fairen und unvergesslichen Event.

Tatjana Caviezel übt bereits seit diesem März für ihren grossen Auftritt in Abu Dhabi. «Ich trainiere, soviel ich kann», sagt die 21-Jährige. Jetzt sei es wichtig, gemeinsam mit ihrem Coach Martin Erlacher am Feinschliff zu arbeiten. Dafür stehen die beiden in engem Kontakt, auch wenn einer von ihnen im Ausland sei: «Wir trainieren viel gemeinsam.»

Für die Disziplin Barista beispielsweise muss Tatjana Caviezel noch üben. Denn es werden perfekte Kaffees, Espresso, Latte Macchiato, Ice Coffee und Cappuccini erwartet. «Bei diesen Getränken muss man auf so viele Details achten. Die Milch für den Cappuccino muss richtig geschäumt sein, der Schaum sollte einen Zentimeter hoch sein und es dürfen keine Milchreste in der Kanne bleiben», weiss die wettbewerbserfahrene junge Frau. Im Februar dieses Jahres hat sie am Escoffier International teilgenommen, und dank ihres Sieges an den Swiss Skills im vergangenen Jahr fährt sie nun an die World Skills. Zudem hat die ehrgeizige, junge Frau neben Stages im Tessin und in Zürich an Stages in Hongkong und Abu Dhabi auch international Berufserfahrung gesammelt. Ihre Ausbildung hat die Restaurationsfachfrau in der Lintharena SGU in Näfels/SG absolviert. Danach arbeitete sie im «Seedamm Plaza» in Pfäffikon/SZ und absolvierte während drei Monaten einen Sprachaufenthalt in Australien.

Tricks helfen weiter

Neben der Disziplin Barista hat die World-Skills-Teilnehmerin einige Module mehr zu absolvieren. Da wäre etwa das Modul Casual: ein schneller Service – sie muss sechs Personen an mehreren Tischen bedienen, die Getränke kommen vom Offenausschank.



Tatjana Caviezel nutzte auch den praktischen Vorbereitungskurs zum Üben. ZVG

Beim Modul Bankett gilt es, an sechs Personen an einem Tisch einen perfekten Platten-, Wasser- und Weinservice zu absolvieren. Diese Gäste werden mit Champagner und Häppchen empfangen.

Natürlich muss sie für die Gäste Cocktails mit und ohne Alkohol zubereiten, auch dazu gibt's Häppchen. Im Modul Fine Dine absolviert die 21-Jährige einen Gueridon-Service, bei dem sie etwa Fleischstücke tranchiert oder Crêpes Suzette flambiert. «Zusätzlich müssen wir nur durch Riechen Spirituosen erkennen und beim Wein die verschiedenen Traubensorten durch Degustieren. Dann sollen wir Servietten falten und präsentieren, ein Buffet mit Tischtüchern einkleiden, verschiedene Flambés zubereiten und nicht zuletzt Früchte perfekt schneiden und die Teller schön damit anrichten», zählt Tatjana Caviezel auf. Zum Glück habe ihr Martin Erlacher auch Tricks verraten. Zum Beispiel wie man ein Orangenstück verschwinden lässt, damit man nach dem Filetieren gleich viele Stücke auf die beiden Teller verteilen kann.

Es sei vieles, was sie perfekt beherrschen müsse. Die grösste Herausforderung aber, so Tatjana Caviezel, sei, mit der ganzen Situation, dem (Zeit-)Druck, umzugehen. «Es wird viele Zuschauer haben, darunter Experten, die nur darauf warten, dass mir ein Fehler unterläuft. Es wird sehr laut sein. Vor allem muss ich flexibel bleiben, um mit unvorhergesehenen Situationen richtig umzugehen», sagt die Restaurationsfachfrau. Doch auch das wird geübt. Zum Beispiel an den Team Weekends mit dem Swiss-Skills-Team. SARAH SIDLER

World Skills 2017

Die internationalen Berufsmeisterschaften finden alle zwei Jahre statt. Vom 14. bis 19. Oktober werden sich in Abu Dhabi 38 junge Schweizer Talente mit Berufsleuten aus 77 Nationen messen. Darunter vier Kandidatinnen aus Berufen, die die Hotel & Gastro Union vertritt.



Mehr Informationen unter:
www.swiss-skills.ch
www.world-skillsabudhabi2017.com

MARTIN ERLACHER «TATJANA KENNT ALLE TRICKS»

Martin Erlacher amtiert als Chefexperte an den World Skills. Vorher bereitet er die Restaurationsfachfrau Tatjana Caviezel auf ihren grossen Auftritt in Abu Dhabi vor.

HGZ: Herr Erlacher, wie sieht Ihre Aufgabe als Chefexperte an den World Skills aus?

MARTIN ERLACHER: Ich bereite die Experten auf die bevorstehende Aufgabe optimal vor, so dass eine kohärente Bewertung während vier Tagen stattfinden kann. Das ist keine leichte Aufgabe, da 38 Nationen verschiedene Techniken, Meinungen und Erfahrungen einbringen.

Worauf werden Sie besonders achten?

Dass alle Wettbewerbsaufgaben unter optimalsten Bedingungen ausgeführt werden können. Damit die Experten keine Chance haben, nicht nachvollziehbare Wertungen abzugeben.

Welche Anforderungen müssen die Kandidatinnen und Kandidaten erfüllen?

Sie müssen in erster Linie der hohen Belastung standhalten, geistig flexibel sein und sich schnell und strukturiert auf Aufgaben und Situationen einstellen.

Gibt es Tipps und Tricks, die Sie Tatjana Caviezel verraten haben?

Ja, natürlich, alle! Es kann alles kommen, somit muss sie eine extreme Breite an Fähigkeiten entwickeln. Deshalb trainieren wir nicht immer gleich, ich ändere fortlaufend die Bedingungen. Was oft nicht ganz nett ist, aber sie versteht den Sinn dahinter.

Wie lautet das Motto der diesjährigen World-Skills-Ausgabe?

Das Motto lautet klar mehr Praxisbezug, mehr Mystery-Aufgaben, und ganz neu arbeiten wir dieses Jahr erstmals mit dem Kochwettbewerb sehr eng zusammen.



Martin Erlacher ist Mitglied im Berufsverband Restauration. ZVG

Mit welchen Schwierigkeiten werden die Kandidaten zu kämpfen haben?

Neu werden alle Aufgaben erst zwei Tage vor Wettbewerbsbeginn bekanntgegeben. Auch ich als Chefexperte weiss nicht, was die Inhalte sind und welche Aufgaben kommen werden. Dies wird von einem unabhängigen Experten erarbeitet. Man möchte damit ausschliessen, dass nicht nur diejenigen gewinnen, welche die Aufgaben hundertmal geübt haben, sondern die besten Praktiker.

Was erwarten Sie von den World Skills?

Ich erwarte einen sehr spannenden Wettbewerb, da wir mit vielen Hürden zu kämpfen haben. Der Wettbewerb ist ein öffentlicher Anlass in Dubai. Das bedeutet, dass wir den Gästen keinen Alkohol ausschenken dürfen. Alle Arbeiten mit Alkohol werden in geschlossenen Räumen stattfinden. Die Zusammenarbeit mit der Küche wird eine logistische Meisterleistung. Die noch nie dagewesene hohe Anzahl von Teilnehmernationen macht die Sache nicht einfacher. INTERVIEW SARAH SIDLER

Martin Erlacher

Der 40-jährige, diplomierte Berufsfachschullehrer und Fachbereichsleiter Restauration ist seit 2010 internationaler Experte und seit 2016 internationaler Chefexperte.

ANZEIGE



Qualität und Genuss

Ihr Partner für

FLEISCH- UND WURSTWAREN

Unsere Leidenschaft
Ihr Gewinn seit 1947

