

Die Hände des Midas

Niederhelfenschwil Trotz schwieriger Umstände führte der «World Skills»-Experte Martin Erlacher erneut eine Kandidatin aus der Kategorie «Restaurant Service» zum Sieg.

Martin Erlacher nahm dieses Jahr zum vierten Mal als Experte an den Berufsweltmeisterschaften teil. An drei der vier Meisterschaften holten sich seine Schützlinge den Sieg. Dazu gehört auch die diesjährige Goldmedaillengewinnerin Tatjana Caviezel aus Uetliburg. Eine Bilanz, die sich sehen lassen kann.

Erlachers Karriere bei den World Skills begann 1999 in Montreal mit seiner Teilnahme als Kandidat. «Montreal war eine einzigartige Erfahrung. Der Anlass war allerdings schlecht organisiert, was zu Schwierigkeiten während des Wettbewerbs führte», sagt Erlacher. Es habe zu wenig Material (Besteck, Gläser, Servietten usw.) gegeben, das auf nur einem Tisch für alle zur Verfügung stand. Aufgrund seiner Erfahrungen in Montreal konnte er als Organisator die Berufsweltmeisterschaften 2003 in St. Gallen nachhaltig beeinflussen. Seitdem erhält jeder «Restaurant Service»-Kandidat jeweils einen Schrank mit den nötigen Materialien für sich selbst. Erlacher

leistete auch einen Beitrag zur weltweiten Ausbildung von Mitarbeitern im Restaurantfach. Im Jahr 2013 veröffentlichte er ein Lehrbuch, welches auf grosses Interesse stiess. Heute ist es ein internationales Referenzbuch für Lehrbetriebe, das bereits in mehreren Sprachen übersetzt wurde.

Flexibilität durch praktische Erfahrungen

«Ein Grund für den Erfolg des Schweizer Teams ist, dass die Grundausbildung der Schweizer Lernenden in einem Betrieb stattfindet. So haben sie in der Service-Ausbildung Kontakt zu Gästen und können viele praktische Erfahrungen sammeln», sagt Erlacher. In vielen Ländern würden Auszubildende Schulen besuchen, wo der Beruf nur theoretisch erlernt werde. «Diese Lernenden haben sehr wenig praktische Erfahrung, treffen während des Wettbewerbs aber auf Situationen, auf die sie nicht vorbereitet sind. Dies verlangt Flexibilität», sagt Erlacher. Um die Flexibilität seiner Kandidatin

zu steigern, plante Erlacher diverse Auslandsaufenthalte. «In einem Betrieb funktioniert alles nach gewissen Regeln und Abläufen. Es ist wichtig, verschiedene Methoden in verschiedenen Ländern mit verschiedenen Lebensmitteln kennenzulernen», sagt der erfahrene «World Skills»-Ex-

perte, welcher erneut als Internationaler Chefexperte gewählt wurde.

Sein Ratschlag zahlte sich aus. Dieses Jahr gab es Reglementsänderungen an den World Skills. Die Kategorien «Koch» und «Restaurant Service» mussten zusammenarbeiten, was zu Komplikationen führte. Köche aus 44 Ländern bereiteten dementsprechend unterschiedliche Gerichte zu. «Tatjana bekam die Aufgabe, ein Stück Fleisch vor den Gästen zu tranchieren. Der ihr zugeteilte Koch lieferte ihr aber ein Gericht, bei dem das Fleisch bereits klein geschnitten war», erzählt Erlacher. Trotz der heiklen Situation, sei Caviezel ruhig geblieben und habe einfach das grösste Stück halbiert. Dennoch hatte der Vorfall eine negative Bewertung zur Folge. «Es waren unfaire Bedingungen. Schliesslich fanden wir einen Kompromiss mit der Jury», erzählt Erlacher.



Martin Erlacher und seine Sieger-Kandidatin Tatjana Caviezel an den World Skills. Bild: PD

Josephine Opprecht
josephine.opprecht@wilerzeitung.ch

Lehrbetrieb feiert mit



Niederstetten Freude bei der Schreinerei Egli, wo der frisch gebackene WM-Bronzemedallengewinner Fabio Holenstein (Mitte) seine Berufslehre absolviert hatte. Bild: PD