

PROFIL DU PARTICIPANT

WORLD SKILLS KAZAN 2019



MARTIN AMSTUTZ

34 – Cuisinier

6072 Sachseln (OW)

Entreprise formatrice

Hotel Belvoir
6072 Sachseln (OW)

Employeur

Gasthaus Engel
6072 Sachseln (OW)

Mon épreuve de compétition à Kazan en quelques mots :

Il y a différents modules comportant des tâches diverses. Il s'agit de produire et de fabriquer des plats chauds et froids. Ce n'est que trois mois avant les WorldSkills que je saurai exactement ce que l'on attend de moi. Cependant, en compétition, environ 20 % de l'épreuve sera modifiée.

Comment en êtes-vous arrivé à exercer cette profession ?

Enfant déjà, j'aidais en cuisine. Lors de mon orientation professionnelle, j'ai fait des stages d'observation en tant que cuisinier et pâtissier. J'apprécie les tâches de ma profession et en particulier les heures de travail.

Qu'est-ce qui vous plaît dans votre travail ?

J'aime beaucoup le travail d'équipe ; de plus, cuisinier est un métier extrêmement créatif. Et il existe de nombreuses possibilités de formation continue dans le monde entier.

Trois choses que j'aime ...

1. Cuisiner, manger et boire
2. Ma famille et mes amis
3. Découvrir de nouvelles choses

Comment vous êtes-vous qualifié ?

Je dois ma qualification aux WorldSkills en Russie à ma victoire aux SwissSkills 2018 à Berne.

Quel entraînement suivez-vous pour les WorldSkills de Kazan ?

Je suivrai des stages dans d'excellents restaurants de différents pays. C'est ici, en Suisse, que je m'entraîne et que je développe mon programme. Différents experts dont l'expert en chef m'apportent leur aide et je suis soutenu par un entraîneur mental.

Quelles sont vos attentes ?

C'est un honneur de représenter la Suisse en tant que cuisinier aux WorldSkills. Je me réjouis de vivre une expérience incroyable. Je vais me donner à fond et viser le podium.

Quels sont vos objectifs après les championnats du monde ?

Actuellement, c'est la compétition qui est la chose la plus importante pour moi. Je formerai des projets plus concrets en temps voulu.