

Informations importantes

SwissSkills 2022

(en complément du règlement SwissSkills Intendance, Restauration et Cuisine)

1. Dates importantes pour le SwissSkills 2022

30 novembre 2021	Délai d'inscription (soumission des documents requis auprès de Hotel & Gastro formation Suisse). Le cachet de la poste fait foi.
janvier / février 2022	Vérification des dossiers et sélection.
mars 2020	Décision pour la participation au SwissSkills 2020
Un mois avant le début du concours	Expédition les épreuves du concours aux candidats sélectionnés
07 – 10 septembre 2022 (quatre jours)	SwissSkills à Berne (journées de compétitions)

2. Déroulement du SwissSkills

Les candidats sont autorisés à amener un coach aux SwissSkills. Le coach pourra conseiller et soutenir les candidats avant et après le concours ainsi que durant les pauses. Les coaches n'ont pas le droit d'aider les candidats lors des travaux pratiques.

<p>1^{er} jour Quart de finale : 7h00 - env. 18h00 Groupe A avec 4 candidates et candidats Place 1 Directement qualifié pour la finale Places 2 - 3 Qualifiés pour la demi-finale Place 4 Éliminé</p>	<p>2^e jour Quart de finale : 7h00 - env. 18h00 Groupe B avec 4 candidates et candidats Place 1 Directement qualifié pour la finale Places 2 - 3 Qualifiés pour la demi-finale Place 4 Éliminé</p>
<p>3^e jour Demi-finale : 7h00 - env. 18h00 4 candidates et candidats Places 1 + 2 Qualifiés pour la finale Places 3 + 4 Éliminés</p>	<p>4^e jour Finale : 7h00 - env. 18h00 4 candidates et candidats Distinction des champions suisses Intendance, Service restauration et Cuisine</p>

Tous les candidats s'engagent à être présents pendant les quatre jours du concours, de 7h00 à env. 20h00.

3. Intendance

Les candidats doivent apporter:

- Tenue de travail correct
- Matériel de décoration selon la description des tâches
- Les chambres d'hôtel et les autres champs de travail sont entièrement aménagés.
- Une liste de matériel est déposée au préalable.

4. Restauration

Les candidats doivent apporter:

- Tenues de services (veillez au changement de tenues)
- Effets personnels (stylo à bille, bloc-notes, limonadier, ramasse-miettes, serviette etc.)
- Couteaux à trancher (saumon fumé / poulet / canard / côtelettes d'agneau)
- Tout autre matériel privé n'est pas permis !

5. Cuisine

Les candidats doivent apporter:

- Les outils personnels, moules, emporte-pièces etc. sont à amener.
- Tenue de travail correct
- Une liste de matériel est déposée au préalable.
- Les cuisines sont complètes et équipées de tous les appareils nécessaires.

Hotel & Gastro formation Suisse



Max Züst
Directeur

Hotel & Gastro formation Suisse



Jean Claude Schmocker
Chef du projet SwissSkills