



Hauswirtschaft
Restauration
Küche
Hotel Reception

Unsere Kandidatinnen und Kandidaten Expertinnen und Experten treuen Partner

7.–10. September 2022
in Bern

SwissSkills

Hauswirtschaft, Restauration, Küche und Hotel Reception



SwissSkills 2022

Nach 2014 und 2018 werden die zentralen Schweizer Berufsmeisterschaften zum dritten Mal in Bern durchgeführt. Die SwissSkills 2022 finden vom 7. bis 11. September 2022 auf dem Messegelände EXPOBERN statt. 150 Berufe werden präsentiert – so viele wie noch nie. 1000 junge Berufsleute werden live im Einsatz sein. Mit den Meisterschaften und Berufsdemonstrationen erlebt das Publikum den hohen Qualitätsstandard und die Vielfältigkeit der Schweizer Berufsausbildung.

SwissSkills 2022

Après 2014 et 2018, les championnats suisses centralisés se dérouleront pour la troisième fois à Berne. Les SwissSkills 2022 se tiendront du 7 au 11 septembre 2022 sur le site de EXPOBERN. 150 professions seront présentées – un nombre encore jamais atteint. 1000 jeunes professionnels mettront la main à la pâte en direct. Les championnats et les démonstrations professionnelles permettront au public de se rendre compte du haut niveau de qualité et de la diversité de la formation professionnelle suisse.

SwissSkills 2022

Dopo il 2014 e il 2018, per la terza volta i campionati svizzeri centralizzati delle professioni vengono organizzati a Berna. Infatti, le competizioni SwissSkills 2022 avranno luogo dal 7 all'11 settembre 2022 sull'area espositiva EXPOBERN. Saranno presentate ben 150 professioni – un vero primato! Si potranno ammirare 1000 giovani professionisti mentre sono all'opera con il massimo impegno. Grazie ai campionati e alla dimostrazione di diverse professioni, il pubblico ha la possibilità di vivere gli elevati standard qualitativi e la versatilità della formazione professionale svizzera.



Herzlich willkommen Bienvenue à tous Un cordiale benvenuto



Max Züst
Direktor/Directeur/Direttore
Hotel & Gastro
formation Schweiz

Liebe Kandidatinnen und Kandidaten
Liebe Expertinnen und Experten
Liebe Partner

Die SwissSkills Championships 2020 in Weggis waren mehr als ein würdiger Ersatz für die verschobenen SwissSkills. Wir waren gerne Gastgeber, freuen uns aber, dass die SwissSkills in diesem Jahr wieder zentral in Bern stattfinden. Dort können wir unsere spannenden Berufe und talentiertesten jungen Berufsleute der breiten Öffentlichkeit noch eindrücklicher präsentieren. Über unsere Teilnahme fördern wir Talente und wirken dem Fachkräftemangel entgegen.

Ich freue mich auf hochstehende Wettbewerbe und hoffe für alle Kandidatinnen und Kandidaten, dass sie ihr Potenzial abrufen können. Unseren treuen Partnern und allen Beteiligten danke ich herzlich für ihr grosses Engagement. Gemeinsam können wir viel bewegen und Perspektiven geben.

Chères candidates, chers candidats,
Chères expertes, chers experts,
Chers partenaires,

Les SwissSkills Championships 2020 à Weggis ont été plus qu'un digne substitut aux SwissSkills ajournés. Nous étions ravis d'accueillir les SwissSkills, mais nous sommes heureux du fait qu'ils se déroulent cette année à nouveau de manière centralisée à Berne. Nous pourrions y présenter de manière encore plus impressionnante nos métiers passionnants et nos jeunes professionnels les plus talentueux au grand public. Par le biais de notre participation, nous encourageons des talents et agissons contre la pénurie de personnel qualifié.

Je me réjouis d'assister à des concours de haut niveau et j'espère pour les candidats qu'ils pourront y exprimer tout leur potentiel. Je remercie chaleureusement nos fidèles partenaires et toutes les personnes impliquées de leur important engagement. Ensemble, nous pouvons faire bouger les choses et donner des perspectives.

Care candidate e cari candidati
Care esperte e cari esperti
Cari partner

Le competizioni SwissSkills Championships 2020 tenutesi a Weggis hanno sostituito in modo dignitoso le consuete competizioni SwissSkills annullate a causa della pandemia. Siamo stati particolarmente felici di ospitare tali competizioni, ma siamo altrettanto felici di poter assistere quest'anno ai campionati centralizzati a Berna dove presenteremo ancora meglio ad un vasto pubblico le nostre interessanti professioni e i nostri giovani professionisti talentuosi. Con la nostra partecipazione promuoviamo i talenti e contrastiamo la cronica carenza di personale qualificato. Mi attendo, come sempre, competizioni di alto livello e spero che tutte le candidate e tutti i candidati possano esprimere le proprie potenzialità. Ringrazio cordialmente i nostri fedeli partner e tutti i partecipanti per il loro grande impegno. Tutti insieme siamo in grado di creare un'ampia mobilitazione ed offrire molte prospettive.

Max Züst

Sie haben alles gegeben – und gewonnen! Die Schweizer Meisterinnen und Schweizer Meister der SwissSkills Championships 2020 sagen, was ihr Sieg ausgelöst hat und geben wertvolle Tipps für die diesjährigen Kandidatinnen und Kandidaten.

Ils ont tout donné et ils ont gagné ! Les championnes et champions suisses des SwissSkills Championships 2020 disent ce que leur victoire a déclenché et donnent de précieux conseils aux candidates et candidats de cette année.

Hanno dato il massimo ed hanno vinto! Le campionesse svizzere e i campioni svizzeri di SwissSkills Championships 2020 esprimono le sensazioni che hanno provato dopo il conseguimento della vittoria e danno preziosi consigli alle candidate e ai candidati di quest'anno.



Nachfolgerinnen und Nachfolger gesucht

Nous cherchons les **successeurs**

Si cercano i **successori**



„nachgefragt

**MILENA
SCHÖNI**

**Schweizer Meisterin Hauswirtschaft –
SwissSkills Championships 2020**

«Ich wurde oft auf den Sieg angesprochen und erhielt sehr viel Anerkennung. Die Wertschätzung für den Beruf ist gestiegen, was ich bei Interviews spürte. Auch dass ich den Gastrostern 2021 gewann, ist ein gutes Zeichen für die Hotellerie-Hauswirtschaft. Durch den Sieg habe ich sehr viel Selbstvertrauen dazugewonnen. Ich stehe heute ganz anders im Leben, bin selbstsicherer. Auch beruflich löste der Sieg viel aus. An meinem Arbeitsort wurde ich zur stellvertretenden Leiterin Hauswirtschaft befördert – eine Chance, die mich sehr freute. Der Verband Lehrmittel WIGL fragte mich als Botschafterin der Hauswirtschaft an, was ich dankend annahm. Liebe Kandidatinnen und Kandidaten der SwissSkills 2022: Geniesst den emotionalen Moment und habt immer im Hinterkopf, dass Mitmachen alles ist, egal wie es ausgeht. Wenn euch eine Aufgabe nicht wünschgemäß gelingt: Abhaken, Kopf hoch und zur nächsten Aufgabe.»

**Championne suisse de la discipline
Hôtellerie-Intendance –
SwissSkills Championships 2020**

« On m'a souvent parlé de cette victoire et j'ai reçu beaucoup de reconnaissance. La profession a gagné en estime, je l'ai ressenti lors des interviews. Le fait d'avoir remporté le Gastrostern 2021 est également un bon signe pour l'hôtellerie-intendance. Cette victoire m'a donné beaucoup de confiance en moi. Aujourd'hui, je me sens très différente dans la vie, je suis plus sûre de moi. La victoire a également eu un impact important sur le plan professionnel. J'ai été promue responsable adjointe de l'intendance sur mon lieu de travail, une oppor-

tunité qui m'a fait très plaisir. L'association de matériel pédagogique WIGL m'a demandé d'être l'ambassadrice de l'intendance, ce que j'ai accepté avec gratitude. Chères candidates et chers candidats aux SwissSkills 2022 : profitez de ce moment d'émotion et gardez toujours à l'esprit que l'important est de participer, quelle que soit l'issue. Si vous n'arrivez pas à accomplir une tâche comme vous le souhaitez : passez à autre chose, relevez la tête et concentrez-vous sur la tâche suivante. »

**Campionessa svizzera
«Albergheria-Economia domestica» –
SwissSkills Championships 2020**

«Spesso sono stata interpellata sulla vittoria che mi ha procurato tanti riconoscimenti. Durante le interviste ho avvertito un accresciuto apprezzamento per la professione. Anche la vittoria del premio «Gastrostern 2021» è stata un buon segnale per il settore alberghiero-economia domestica. Grazie alla vittoria ho acquisito tanta fiducia in me stessa. Oggi vivo in un altro modo e mi sento più sicura. Anche dal punto di vista professionale la vittoria ha avuto conseguenze positive: sul posto di lavoro sono stata promossa, con mio grande piacere, a sostituta della responsabile del settore economia domestica. L'associazione dei mezzi didattici WIGL mi ha contattata per diventare ambasciatrice dell'economia domestica, ruolo che ho accettato con grande riconoscenza. Care candidate e cari candidati di SwissSkills 2022: godetevi questo momento emozionante e ricordatevi che partecipare è tutto, non importa quale sarà il risultato finale. Se non riuscite a svolgere un compito come richiesto: tagliate corto, proseguite a testa alta e affrontate senza indugio il prossimo compito.»



question

SHANIA COLOMBO

Schweizer Meisterin Restauration – SwissSkills Championships 2020

«Nach dem Sieg haben sich viele Türen geöffnet. Ich erhielt eine Stelle in einem super Gastronomiebetrieb, was ideal war für die Vorbereitung auf die WorldSkills. Seit April 2021 arbeite ich im Gasthaus zum Gupf in Rehetobel mit einem Michelin-Stern. Das Schönste aber war die Wertschätzung von Familie, Freunden, Gästen und Sponsoren sowie die vielen Kontakte, die ich nach dem Sieg knüpfen durfte. Ich bekam sogar zwei Autos für je ein Jahr gesponsert. Nun darf ich mein Wissen auch jungen Berufsleuten in Ausbildung weitergeben, was mich sehr motiviert. Was ich den Kandidatinnen und Kandidaten in diesem Jahr auf den Weg gebe: Es ist eine einmalige Chance, die euch niemand nehmen kann. Alles, was ihr für die SwissSkills trainiert, ist nie verloren. Auch wenn es nicht für den Sieg reicht, so ist es eine lehrreiche Erfahrung, die ihr auf euren weiteren beruflichen Weg mitnehmen könnt.»

Championne suisse de la discipline Restauration – SwissSkills Championships 2020

«Après la victoire, beaucoup de portes se sont ouvertes. J'ai obtenu un poste dans un super établissement gastronomique, ce qui était idéal pour me préparer aux WorldSkills. Je travaille depuis avril 2021 au Gasthaus zum Gupf à Rehetobel, qui a une étoile Michelin. Mais le plus beau a été l'appréciation de la famille, des amis, des invités et des sponsors, ainsi que les nombreux contacts que j'ai pu nouer après la victoire. J'ai même reçu deux voitures dans le cadre d'un sponsoring, chacune pendant un an. Maintenant, je peux aussi transmettre mes connaissances à de jeunes professionnels en formation, ce qui me motive beaucoup. Mes conseils aux



candidates et candidats de cette année : c'est une chance unique que personne ne peut vous enlever. Tout votre entraînement pour les SwissSkills n'est jamais perdu. Même s'il n'est pas suffisant pour gagner, c'est une expérience instructive que vous pourrez emporter pour la suite de votre parcours professionnel. »

Campionessa svizzera «Ristorazione» – SwissSkills Championships 2020

«Dopo la vittoria ho trovato molte porte aperte. Ho ottenuto un posto di lavoro presso una prestigiosa azienda gastronomica che è stata ideale per prepararmi alle competizioni WorldSkills. Dal mese di aprile 2021 lavoro a Rehetobel presso il «Gasthaus zum Gupf» che vanta una stella Michelin. Ma la cosa più bella è stato l'apprezzamento da parte di familiari, amici, ospiti e sponsor nonché i numerosi contatti che ho potuto stabilire dopo la vittoria. Ho perfino ricevuto due automobili da sponsorizzare ciascuna per un intero anno. Ora posso trasmettere le mie conoscenze e competenze anche ai giovani professionisti in formazione: ciò mi motiva molto! Alle candidate e ai candidati di quest'anno dico: avete un'opportunità unica che nessuno vi può togliere. Tutti gli allenamenti in vista di SwissSkills 2022 non sono una perdita di tempo: anche se non bastano per la vittoria, rappresentano un'esperienza istruttiva che vi accompagnerà nel vostro percorso professionale.»





domanda

RINO ZUMBRUNN

Schweizer Meister Küche – SwissSkills Championships 2020

«Der Sieg hat mich nicht verändert. Ich koche immer noch genau gleich für meine Freunde und Familie. Etwas vom Schönsten war die Aufnahme in das Swiss National Team. Dort lernte ich tolle Leute kennen und freue mich mit ihnen an die WorldSkills nach Shanghai zu gehen. Sicherlich hätte ich nach dem Sieg in diversen Restaurants anfragen und da ohne Problem arbeiten können. Aber ich entschied mich für einen anderen Weg. Nach den SwissSkills absolvierte ich die Rekrutenschule für Talentköche und genoss da meinen Militäraufenthalt. Danach machte ich mich selbständig und bin nun Küchenchef und Gastgeber des Restaurants Krone in Sissach. Den Kandidatinnen und Kandidaten der SwissSkills 2022 empfehle ich, sich gut vorzubereiten und sich nicht zu schnell zufrieden zu geben. Es wird eine strenge Zeit mit allen Trainings, die sich aber lohnt.»



Champion suisse de la discipline Cuisine – SwissSkills Championships 2020

«La victoire ne m'a pas changé. Je cuisine toujours exactement de la même manière pour mes amis et ma famille. L'une des choses les plus agréables a été l'intégration dans le Swiss National Team. J'y ai rencontré des gens formidables et je me réjouis d'aller avec eux aux WorldSkills de Shanghai. J'aurais certainement pu postuler dans d'autres restaurants après ma victoire et y travailler sans problème. Mais j'ai choisi une autre voie. Après les SwissSkills, j'ai fait l'école de recrues pour cuisiniers de troupes de talent et apprécié mon séjour à l'armée. Je suis maintenant indépendant, en tant que chef de cuisine et gérant du restaurant Krone à Sissach. Je recommande aux candidates et candidats aux SwissSkills 2022 de bien se préparer et de ne pas céder trop vite à la satisfaction. Ce sera une période difficile avec tous les entraînements, mais cela en vaut la peine.»

Campione svizzero «Cucina» – SwissSkills Championships 2020

«La vittoria non mi ha cambiato. Cucino sempre e con la stessa passione per i miei amici e la mia famiglia. La cosa più bella è stata l'accoglienza nel Swiss National Team dove ho conosciuto persone simpatiche e con le quali mi recherò alle competizioni WorldSkills che avranno luogo a Shanghai. Sicuramente, dopo la vittoria avrei potuto contattare diversi ristoranti ed essere assunto senza problemi. Ma ho deciso di intraprendere un'altra via. Dopo le competizioni 2020 ho assolto la scuola reclute per cuochi di talento che mi ha permesso di apprezzare il mio periodo di servizio militare. In seguito sono diventato indipendente, ora sono capo cucina presso il ristorante «Krone» a Sissach. Alle candidate e ai candidati di SwissSkills 2022 raccomando di prepararsi bene e di non essere soddisfatti troppo rapidamente. Con tutte gli allenamenti previste sarà un periodo molto duro, ma ne varrà la pena.»

Nationale Marktleistung mit regionaler Verankerung

Im Bereich Food Services sorgen wir dafür, dass Sie Ihren Betrieb mit mehr Genuss führen können. Dabei profitieren Sie auch von den Spezialisten Traitafina und Metzgerei Keller unter dem gleichen Dach.

Saviva Food Services bietet Ihnen im Belieferungsgrosshandel die idealen Zutaten für Ihr Erfolgsrezept. Profitieren Sie von unserem umfangreichen Sortiment mit innovativen Services und Dienstleistungen. Wir beliefern Sie mit unseren Qualitätsprodukten in allen Temperaturzonen, national und innerhalb von 24 Stunden. Als erfahrene Branchenpartner bieten wir Ihnen die besten Gesamtlösungen sowie zukunftsweisende Dienstleistungen und Services.



Die Nähe zu den Kunden ist uns ein besonderes Anliegen – im persönlichen Umgang genauso wie geografisch. Durch unsere regionalen Standorte sind wir genau dort, wo Sie uns brauchen. Das schafft nebst einer höheren Effizienz auch ein tiefes Verständnis der lokalen Bedürfnisse. Dank unseren Verkaufsspezialisten mit langjähriger Erfahrung in der Gastronomie verstehen wir die Bedürfnisse unserer Kunden, können sie optimal beraten und ihnen die besten Lösungen aus einer Hand anbieten.

Digitale Services

Mit Integrale Marketplace holen Sie sich digitale Unterstützung in allen Bereichen der Betriebsführung. Die innovative Online-Plattform spart Ihnen Zeit in der täglichen Arbeit und hilft Ihnen, die Kosten im Griff zu behalten. Das gesamte Sortimentsangebot können Sie einfach und schnell online bestellen.

Nachwuchs im Fokus

Saviva liegt die Förderung und Unterstützung des Nachwuchs in der Branche am Herzen. Und wir sind überzeugt, dass Formate wie die SwissSkills zum hohen Niveau der teilnehmenden Berufsstände in der Schweiz beitragen. Deshalb sind wir stolzer Sponsor der SwissSkills in den Kategorien Hauswirtschaft, Restauration und Küche.



Saviva AG
Food Services
Industriestrasse 1
5505 Brunegg
+41 44 870 83 00
info@saviva.ch
www.saviva.ch

Folgen Sie uns
auf Social Media:





„nachgefragt

TIM OBERLI

Schweizer Meister Hotel Reception – SwissSkills Championships 2020

«Der Sieg hat mich in erster Linie mit viel Stolz erfüllt. Es war die Bestätigung, dass ich mich für den richtigen Weg entschieden habe. Ich spürte von allen Seiten grosse Wertschätzung und wurde in Projekte zur Nachwuchsförderung einbezogen. Der Sieg öffnete mir viele Türen und ich erhielt Zugang zu einem vielseitigen Netzwerk. So fragte mich während den Vorbereitungen auf die WorldSkills in Shanghai eines der renommiertesten Hotels Europas an, ob ich die «Mission Shanghai» mit ihnen bestreiten und bei ihnen arbeiten möchte. Auch ihr könnt das schaffen, liebe Kandidatinnen und Kandidaten 2022. Unser Alltag ist voll von unvorhersehbaren Situationen. Damit seid ihr gut auf einen Wettkampf vorbereitet. Wir von der Rezeption können in hitzigen Situationen die Ruhe bewahren und improvisieren – so wie kaum jemand anderer. Und das Beste bei den SwissSkills: Verlierer gibt es keine!»

Champion suisse de la discipline Hôtel Réception – SwissSkills Championships 2020

« Cette victoire m'a d'abord procuré beaucoup de fierté. C'était la confirmation que j'avais choisi la bonne voie. J'ai ressenti une grande estime de part et d'autre, et j'ai été impliqué dans des projets de promotion de la relève. Cette victoire m'a ouvert de nombreuses portes et m'a permis d'accéder à un réseau diversifié. Pendant les préparatifs des WorldSkills de Shanghai, l'un des hôtels les plus prestigieux d'Europe m'a ainsi demandé si je voulais participer à la « Mission Shanghai » avec eux et travailler chez eux. Chères candidates et chers candidats, vous aussi vous pouvez

y arriver en 2022. Notre quotidien est rempli de situations imprévisibles. Vous êtes ainsi bien préparés à une compétition. Nous, à la réception, savons garder notre calme et improviser dans les situations tendues, comme peu d'autres savent le faire. Et le meilleur aux SwissSkills, c'est qu'il n'y a aucun perdant ! »

Campione svizzero «Réception d'albergo» – SwissSkills Championships 2020

«In primo luogo la vittoria mi ha riempito di orgoglio. Era la conferma che avevo scelto la strada giusta. Da ogni parte ho percepito grandi apprezzamenti, inoltre sono stato coinvolto in vari progetti per la promozione di giovani leve. La vittoria mi ha spalancato molte porte consentendomi di accedere a una rete versatile. Durante i preparativi in vista delle competizioni WorldSkills di Shanghai ho contattato uno dei più rinomati alberghi d'Europa per potervi lavorare e allo stesso tempo assolvere con successo la cosiddetta «missione Shanghai». Anche voi, care candidate e cari candidati 2022, potete farcela! La nostra realtà quotidiana è piena di situazioni imprevedibili. Con questa premessa, siete pronti ad affrontare una competizione. Noi della réception siamo in grado di mantenere la calma ed improvvisare come nessun altro nelle situazioni calde. L'aspetto migliore nelle competizioni SwissSkills: non ci sono perdenti!»





Chefexpertinnen und Chefexperten Cheffes expertes et chefs experts Capo perite e capo perito



MARTINA BLÄTTLER

**Chefexpertin
Hauswirtschaft**

Martina Blättler ist eidg. dipl. Leiterin Hauswirtschaft und Mitglied im Zentralvorstand der HGU. Seit 2017 leitet sie die modulare Bildung Fachfrau Hauswirtschaft am BBZN Sursee und ist dort gleichzeitig als Berufsschullehrperson tätig. Martina Blättler wirkt zudem seit bald 20 Jahren als Prüfungsexpertin, unter anderem für angehende Leiterinnen Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom, für Hotelfachfrauen EFZ und Fachfrauen Hauswirtschaft EFZ.

Im Weiteren ist sie seit 2012 Berufsprüfungsreferentin der Hotel & Gastroformation Schweiz und hat den Vorsitz der Bildungskommission Hotellerie-Hauswirtschaft von Curaviva Zentralschweiz Bildung. Martina Blättler ist 47-jährig, verheiratet und lebt in Neuheim.



DANIEL INAUEN

**Chefexperte
Küche**

Daniel Inauen ist eidg. dipl. Küchenchef / Produktionsleiter und hauptberuflicher Berufsbildner EHB. Seit 2010 ist er als Geschäftsführer bei Hotel & Gastroformation SG AR AI FL tätig. In dieser Funktion ist er verantwortlich für die operative Führung des Ausbildungszentrums, er unterrichtet in Aus- und Weiterbildungskursen und ist Trainer und Chefexperte an nationalen und internationalen Wettbewerben und Ausscheidungen. Gleichzeitig ist er stellvertretender Chefexperte Bereich Küche und Obmann der Berufsprüfungslehrgänge in St. Gallen. Zuvor war Daniel Inauen neun Jahre lang Fachlehrer bei Hotel & Gastroformation SG AR AI FL. Daniel Inauen ist 53-jährig, verheiratet, Vater von zwei Kindern und lebt in Appenzell.





Für Gäste, die bleiben

Die beck konzept ag ist der anerkannte Spezialist für Raumeinrichtungen. Unser Tätigkeitsspektrum umfasst Gastronomie, Hotellerie, Ladengeschäfte, aber auch gehobene Privatwohnungen, Feriendomizile und Villen.



«Mit unserem Know-how und dem modernen Maschinenpark können wir jegliche Wünsche präzise ausführen.»

ARMIN FELDER
Bankschreiner

Wir planen, entwickeln, gestalten, produzieren und montieren innovative Einrichtungs-elemente und fügen sie zu einem perfekt funktionierenden Ganzen zusammen. Nutzen und Freude unserer Kunden stehen dabei im Fokus.

Ehrlichkeit, Freundlichkeit, Qualitätsprodukte und ein hohes Dienstleistungs-bewusstsein – damit gewinnen wir seit über 70 Jahren das Vertrauen unserer Partner. Das stetige Wachstum verdanken wir unseren zufriedenen Kunden in der ganzen Schweiz.

beck
konzept **k**
Räume in Form bringen

Grosses Fachwissen und langjährige Erfahrung bilden die Basis unserer Tätigkeit. Unsere Planer erarbeiten vorteilhafte, flexible und zukunftsorientierte Konzepte. Die durchdachten Lösungen sind auf individuelle Gesamtraumkonzepte und im Speziellen auf Gastronomie- und Hotelkonzepte abgestimmt.

Von der Beratung über den Bau und einen umfassenden Service – die beck konzept ag bietet Ihnen alles aus einer Hand, schnell, flexibel und unkompliziert.

Gewerbezone 82 | 6018 Buttisholz
T 041 929 68 88

www.beck-konzept.ch



NOEMI ZOSS-KESSLER

**Chefexpertin
Restauration**

Noemi Zoss-Kessler ist Restaurationsfachfrau EFZ und Absolventin der Hotelfachschule Luzern. Zurzeit arbeitet sie als Instruktorin Restauration am Bildungszentrum WäBi der Hotel & Gastro *formation* Zürich in Wädenswil. Zuvor war sie unter anderem drei Jahre beim Pure Arabia Conferences in Dubai und im Park Hyatt Zürich tätig. Noemi Zoss-Kessler gewann die SwissSkills 2012 und wurde an den WorldSkills 2013 in Leipzig in der Kategorie Restaurant-Service Weltmeisterin und gleichzeitig Best of Nation. An den SwissSkills 2014 und 2018 war sie als Expertin im Einsatz, 2016 als Assistant Workshop Manager. In dieser Funktion wirkte sie auch an den WorldSkills 2017 in Abu Dhabi mit. Noemi Zoss-Kessler ist 31-jährig, verheiratet und lebt in Zürich.



EGIDIO MARCATO

**Chef expert
Hôtel Réception**

Egidio Marcato est diplômé Hôtelier-Restaurateur (Société Suisse des Hôtelières) ; il détient également un Master en Business Administration (Endicott College, USA). Il a fondé et dirige depuis 2020 la Swiss Hospitality Guild, un centre de formation de futurs champions de l'accueil. Après 22 ans d'expérience de réception dans plusieurs palaces dans différents pays européens, Egidio Marcato a poursuivi sa carrière en tant qu'enseignant au Glion Institute of Higher Education pendant 18 ans. Féru de compétitions, il a co-créé en 1995 le concours suisse du meilleur réceptionniste (Trophée Bucherer). Depuis 2015 il préside le jury AICR (Amicale Internationale des Chefs de Réception et Sous-directeurs des Grands Hôtels) du World's Best Receptionist (David Campbell Trophy). Egidio Marcato est âgé de 61 ans, marié, père d'un garçon et deux fois heureux grand-père.





Kandidatinnen und Kandidaten **Hauswirtschaft**
Les candidates et candidats **Intendance**
Candidate e candidati del **settore Economia domestica**





Name
BUCHER

Vorname
CORINNA

Wohnort
Menzberg LU

Geburtsdatum
3. Januar 2002

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Fachfrau Hauswirtschaft EFZ

Lehrbetrieb
Heim Weiermatte,
Menznau LU

Jetziger Arbeitgeber
Heim Weiermatte,
Menznau LU

Hobbys
Netzball, Pilze sammeln, Basteln

Lieblingsmusik
Ed Sheeran, James Arthur,
Pop- Musik allgemein

Vorbild
Mein Götti Oskar



Name
ZURFLÜH

Vorname
ALISSIA

Wohnort
Aeschau BE

Geburtsdatum
3. November 2001

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Fachfrau Hauswirtschaft EFZ

Lehrbetrieb
Alterszentrum dahlia Eggwil,
Eggwil BE

Jetziger Arbeitgeber
Hotel Garni Sporting Bettmerstafel,
Bettmeralp VS

Hobbys
Skifahren, Wandern,
Freunde, Reisen

Lieblingsmusik
Höre alles gerne, am liebsten Pop

Vorbilder
Meine Grosseltern Erika,
Samuel & Marie



Name
WEICHARDT

Vorname
MICHELLE

Wohnort
Wettswil ZH

Geburtsdatum
10. März 2004

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Hotelfachfrau EFZ

Lehrbetrieb
The Dolder Grand,
Zürich

Jetziger Arbeitgeber
The Dolder Grand,
Zürich

Hobbys
Tennis, Shopping,
Kollegen treffen

Lieblingsmusik
Pop-Musik

Vorbild
Paulina Frenzel



Name

MEYER

Vorname

JULIE-PEARL

Wohnort

Anglikon AG

Geburtsdatum

31. Mai 2000

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung

Hotelfachfrau EFZ

Lehrbetrieb

Bifang Wohn- und
Pflegezentrum Wohlen, AG

Jetziger Arbeitgeber

Bifang Wohn- und
Pflegezentrum Wohlen, AG

Hobbys

Langstreckenlauf, Fotografie, reiten

Lieblingsmusik

Viele verschiedene Musikrichtungen

Vorbild

Meine Schwester Meryl



Name

FUCHS

Vorname

JULIA

Wohnort

Lauterbrunnen BE

Geburtsdatum

27. Oktober 2003

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung

Hotelfachfrau EFZ

Lehrbetrieb

Hotel Stella,
Interlaken BE

Jetziger Arbeitgeber

Hotel Stella,
Interlaken BE

Hobbys

Skifahren, Schlittschuhlaufen,
Fotografie

Lieblingsmusik

Pop-Musik

Vorbild

Elisabeth Hofmann



Name

SCANDELLA

Vorname

RIET

Wohnort

Müstair GR

Geburtsdatum

5. Juni 2001

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung

Koch EFZ
Hotelfachmann EFZ

Lehrbetrieb

IN LAIN Hotel Cadonau,
Brail GR

Jetziger Arbeitgeber

IN LAIN Hotel Cadonau,
Brail GR

Hobbys

Langlauf, Fotografie, Fischen

Lieblingsmusik

Pop-Musik, Modern

Vorbild

Dario Cadonau



Name
KÜNZLER

Vorname
ELINA

Wohnort
St. Margrethen SG

Geburtsdatum
18. Juni 2002

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Fachfrau Hauswirtschaft EFZ

Lehrbetrieb
Psychiatrie St. Gallen Nord,
St. Gallen

Jetziger Arbeitgeber
Psychiatrie St. Gallen Nord,
St. Gallen

Hobbys
Snowboarden, Laufen gehen

Lieblingsmusik
Bon Jovi (Have a nice day)

Vorbild
Meine Ausbilderin
Patricia Wenk



Cognome
GIGER

Nome
FLORA

Luogo
Brissago TI

Data di nascita
11 dicembre 2002

Attività professionale

Formazione
Impiegata d'albergo AFC

Azienda di tirocinio
Clinica Hildebrand,
Brissago TI

Datore di lavoro attuale
Reha-Klinik Bellikon SUVA,
Bellikon AG

Hobby
Musica (suono l'oboe)

Musica preferita
Tutti i generi

Modello o esempio seguito
Audrey Hepburn





Kandidatinnen und Kandidaten **Restauration**
Les candidates et candidats **Restauration**
Candidate e candidati del **settore Ristorazione**





Name
STUDACH

Vorname
SANDRA SERAINA

Wohnort
Vitznau LU

Geburtsdatum
23. Oktober 2002

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Restaurantfachfrau EFZ

Lehrbetrieb
Parkhotel Vitznau,
Vitznau LU

Jetziger Arbeitgeber
Hospitality Vision lake lucerne,
Vitznau LU

Hobbys
Restaurants besuchen

Lieblingsmusik
Pop-Musik

Vorbild
Meine Mutter Anita



Name
BOSSERT

Vorname
RAPHAEL

Wohnort
Hinwil ZH

Geburtsdatum
23. Juni 2003

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Restaurantfachmann EFZ

Lehrbetrieb
Bleichibeiz GmbH,
Jona ZH

Jetziger Arbeitgeber
Bleichibeiz GmbH,
Jona ZH

Hobbys
Snowboarden, Reisen

Lieblingsmusik
Cro

Vorbilder
Meine Grosseltern,
Claudia Basso (Lehrerin ABZ)



Name
ROTEN

Vorname
ISABELLE

Wohnort
Kandergrund BE

Geburtsdatum
13. Oktober 2002

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Restaurantfachfrau EFZ

Lehrbetrieb
Hotel Landhaus Adler,
Frutigen BE

Jetziger Arbeitgeber
Hotel Landhaus Adler,
Frutigen BE

Hobbys
Natur, Familie und Freunde,
Musik hören

Lieblingsmusik
Schweizerörgeli, Techno

Vorbild
Meine Cousine
Lilliane Roten



Name
KÜHNIS

Vorname
RONJA

Wohnort
Heiden AR

Geburtsdatum
14. Juni 2003

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Restaurantfachfrau EFZ

Lehrbetrieb
Gasthaus zur Fernsicht,
Heiden, AR

Jetziger Arbeitgeber
Gasthaus zur Fernsicht,
Heiden, AR

Hobbys
Reiten, Klettern, Klavier spielen

Lieblingsmusik
Elektro-Musik

Vorbild
Roger Schäli



Name
MAUCH

Vorname
SHEILA

Wohnort
Flawil SG

Geburtsdatum
10. Juni 2004

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Restaurantfachfrau EFZ

Lehrbetrieb
Säntis das Hotel,
Schwägalp, AR

Jetziger Arbeitgeber
Säntis das Hotel,
Schwägalp, AR

Hobbys
Motorradfahren, Ministrieren

Lieblingsmusik
Hardstyle

Vorbild
Nicole Manser



Name
WEPFER

Vorname
JONATHAN

Wohnort
Solothurn SO

Geburtsdatum
16. Juli 2003

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Restaurantfachmann EFZ

Lehrbetrieb
Hotel La Couronne,
Solothurn SO

Jetziger Arbeitgeber
Hotel La Couronne,
Solothurn SO

Hobbys
Snowboard, Musik

Lieblingsmusik
Hard Rock

Vorbilder
Michael Jackson, Endo Anaconda



Nom
DUBOULOZ

Prénom
OSCAR

Lieu
Cartigny GE

Date de naissance
7 février 2002

Activité professionnelle

Profession
Spécialiste en Restauration CFC

Etablissement d'apprentissage
École d'Hôtelière de Genève

Employeur actuel
École d'Hôtelière de Genève

Hobbies
Cross-fit, Course à pied

Musique préférée
Musique Pop

Idole
Ma maman Isabelle



Nom
GAY

Prénom
MARC

Lieu
Martigny VS

Date de naissance
4 janvier 2003

Activité professionnelle

Profession
Spécialiste en Restauration CFC

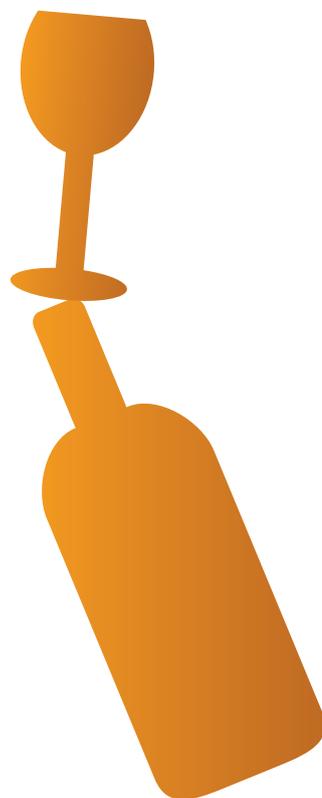
Etablissement d'apprentissage
Hôtel Restaurant La Porte d'Octodure,
Martigny-Croix, VS

Employeur actuel
Hôtel Restaurant La Porte d'Octodure,
Martigny-Croix, VS

Hobbies
Agrès gymnastique,
randonnée montagne, Cuisine

Musique préférée
Pop musique

Idole
Soprano



Aligro unterstützt den Berufsnachwuchs

Die Unterstützung des Schweizer Berufsnachwuchses liegt Aligro seit vielen Jahren am Herzen. Auch bei den SwissSkills 2022 ist das Familienunternehmen wieder als Sponsor dabei und drückt allen Kandidatinnen und Kandidaten die Daumen.



Als Partner der Gastronomiebranche weiss Aligro: Eine gute Ausbildung ist die Basis für eine attraktive Berufslaufbahn. Deshalb engagiert sich das Unternehmen seit vielen Jahren in der Hotellerie und Gastronomie. In den Lehrlingsberufen Service-Restaurations und Küche ist Aligro Sponsor der Ausbildung.

Über allem steht die Qualität

Aligro beschäftigt als unabhängiges Schweizer Familienunternehmen an vierzehn Standorten rund 1'000 Mitarbeitende. Sie alle haben es sich auf die Fahne geschrieben, unsere Kundinnen und Kunden bei ihrem Einkauf optimal zu beraten. Dazu gehört auch der Berufsnachwuchs: Viele junge Berufsleute aus der Branche haben die Vorteile des Einkaufs bei Aligro erkannt.

Immer für die Kunden da

Mit einem Sortiment von über 30'000 Artikeln findet man bei Aligro alles unter einem Dach. Das Unternehmen legt grössten Wert auf faire Preise und gute Qualität. Das gelingt mit klaren Werten und hohen Zielen, die sich wie folgt zusammenfassen lassen: Aligro ist immer für seine Kunden da.

Spezielle Rabatte für die jungen Fachkräfte

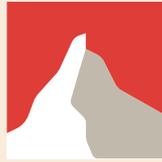
Die Lernenden der Branche erhalten bei Aligro spezielle Konditionen und Angebote. Wichtigster Bestandteil ist die Starter-Karte. Die Berufsleute aus der Gastronomie, der Hotellerie und der Bäckereibranche profitieren damit bei jedem Einkauf vom Profi-Rabatt.

14 Mal Aligro in der Schweiz

An allen 14 Standorten in der Deutsch- und Westschweiz profitieren Kundinnen und Kunden jede Woche von mehr als 2'000 Aktionen. Die Aligro Märkte befinden sich in Gossau SG, Frauenfeld, Rapperswil-Jona, Brüttsellen, Bern, Emmen, Spreitenbach, Pratteln, Schlieren, Sargans (vorübergehend geschlossen und durch einen provisorischen Markt ersetzt), Chavannes, Genf, Matran und Sitten.

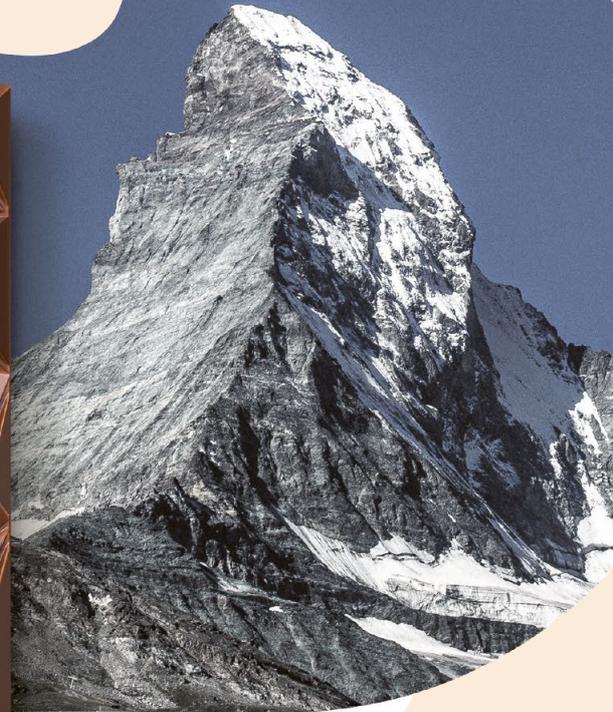
Mehr Informationen über die Unterstützung der Gastronomie durch Aligro:





Carma[®]

SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931



Taste the Swiss smoothness from
100% sustainable ingredients

Ein gelungenes Dessert ist der krönende Abschluss eines tollen Abends

Als Schoggi-Partner freuen wir uns, die Kandidaten in der Kategorie Küche an den SwissSkills auf ihrer Reise zu begleiten und sie zu unterstützen! Wir wünschen schon jetzt ganz viel Freude und eine Portion Glück für den Wettbewerb!

 [@carmachocolate](https://www.instagram.com/carmachocolate)
www.carma.ch


swiss skills
2022
Hauswirtschaft
Restauration
Küche
Hotel Reception

Kandidatinnen und Kandidaten **Küche**
Les candidates et candidats **Cuisine**
Candidate e candidati del **settore Cucina**





Name
MAIER

Vorname
CÉLINE

Wohnort
Meinisberg BE

Geburtsdatum
19. Dezember 2002

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Köchin EFZ

Lehrbetrieb
Residenz Au Lac,
Biel BE

Jetziger Arbeitgeber
bonCas AG Spezialitätenkäserei,
Dotzigen BE

Hobbys
Turnverein,
Musikgesellschaft (Klarinette)

Lieblingsmusik
Pop-Musik

Vorbilder
Tanja Grandits,
Meine Eltern Marianne & Nick



Name
HEINIGER

Vorname
LUCA

Wohnort
Thun BE

Geburtsdatum
18. Juni 2003

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Koch EFZ

Lehrbetrieb
Restaurant Panorama Hartlisberg,
Steffisburg BE

Jetziger Arbeitgeber
Restaurant Panorama Hartlisberg,
Steffisburg BE

Hobbys
Fussball, Unihockey

Lieblingsmusik
Elektronische Musik

Vorbild
Rolf Fuchs



Name
SAXER

Vorname
SILVAN

Wohnort
Häggingen AG

Geburtsdatum
3. Oktober 2003

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Koch EFZ

Lehrbetrieb
Gasthof zum Schützen,
Aarau AG

Jetziger Arbeitgeber
Gasthof zum Schützen,
Aarau AG

Hobbys
Wandern, Skifahren,
Kollegen treffen

Lieblingsmusik
House, Techno

Vorbild
Auguste Escoffier



Name

SCHMID

Vorname

MARKUS

Wohnort

Schwellbrunn AR

Geburtsdatum

26. Februar 2003

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung

Koch EFZ

Lehrbetrieb

Gesundheitszentrum AI,
Appenzell AI

Jetziger Arbeitgeber

Gesundheitszentrum AI,
Appenzell AI

Hobbys

Biken, Rennrad,
Sylvester-Chlausen, Tradition

Lieblingsmusik

Ländler, Volkstümlich

Vorbilder

Meine Eltern Yvonne & Peter,
Jan Schmid



Cognome

GABAGLIO

Nome

LORENZO

Luogo

Novazzano TI

Data di nascita

1 febbraio 2002

Attività professionale

Formazione

Cuoco AFC

Azienda di tirocinio

Ospedale Regionale Mendrisio,
Mendrisio TI

Datore di lavoro attuale

Panetteria, pasticceria,
dolciumi Marnin,
Locarno TI

Hobby

Sport Floorball

Musica preferita

Benny Benassy & Jeremih – Lovelife

Modello o esempio seguito

Gordon Ramsay



Name

BÖNI

Vorname

MAURIN

Wohnort

Mosnang SG

Geburtsdatum

14. April 2002

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung

Koch EFZ

Lehrbetrieb

Krone Mosnang AG,
Mosnang SG

Jetziger Arbeitgeber

Hotel Hofweissbad,
Weissbad AI

Hobbys

Bergsteigen, Wintersport,
Musikgesellschaft (Trompete)

Lieblingsmusik

Rock-Musik Guns n' Roses

Vorbilder

Meine Eltern Margrit & Markus,
Daniel Humm



Nom
MOSQUERA

Prénom
LÉA

Lieu
Vevey VD

Date de naissance
16 mars 2002

Activité professionnelle

Profession
Cusinière CFC

Etablissement d'apprentissage
Résidence Rive Reine, Nestlé
La Tour-de-Peilz VD

Employeur actuel
Maison Décotterd,
Montreux VD

Hobbies
Natation, Snowboard, Surf, Bricolage

Musique préférée
Musique Latin et Pop

Idoles
Les parents Loli & Alberto



Nom
COLLÉ

Prénom
SÉBASTIEN

Lieu
Lausanne VD

Date de naissance
23 janvier 2003

Activité professionnelle

Profession
Cusiner CFC

Etablissement d'apprentissage
Hôtel de Ville de Crissier,
Crissier VD

Employeur actuel
Hôtel de Ville de Crissier,
Crissier VD

Hobbies
Sport, Ski

Musique préférée
Musique commercial, Hip-hop

Idoles
Auguste Escoffier, Benoît Violier





FÜR MEHR FLEXITARISCHE ALTERNATIVEN



CO₂ NEUTRAL

GARDEN GOURMET® plant im Verlaufe des Jahres 2022 komplett CO₂ neutral zu werden.



WIE HAUSGEMACHT

Die flüssigen Premiumfonds werden in einem traditionellen Verfahren zubereitet, wie Sie sie in Ihrer Küche ebenfalls herstellen würden. Nur Knochen, Gemüse und Aromazutaten werden verwendet. Diese köcheln bis zu 12 Stunden, ziehen dann weitere 4 Stunden nach und werden anschliessend gefiltert und durch Verdampfen einreduziert.



CREATIVITY NEVER RESTS

Premium Fonds



Buondi
caffè

Entdecken Sie unsere BUONDI Bohnenkaffees.



Bei Nestlé legen wir grossen Wert darauf, dass unsere Kaffees nachhaltig produziert werden.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie Ihren Nestlé Professional Verkaufsberater.

www.nestleprofessional.ch

Infoline 021 924 57 84 | info@ch.nestleprofessional.com



Leinenweberei und Textilpflege

Alles aus einer Hand und «Swiss made»

Aus dem Herzen der Schweiz in die ganze Welt

In Burgdorf steht der einzige vollständig erhaltene Gebäudekomplex einer Leinenweberei in der Schweiz. Mit Webmaschinen der neusten Jacquard-generation ausgestattet, erfüllt die Schwob AG auch die anspruchsvollsten Kundenwünsche in höchster Qualität. Dabei setzen wir ganz bewusst auf den Standort Schweiz. Denn dank unserer Kundennähe sind wir in der Lage, auf Sonderwünsche schnell einzugehen und den besten Service nicht nur zu versprechen, sondern auch zu liefern. Wir decken mit unserem Know-how die Entwicklung, Herstellung und Konfektion der Textilien ab und sorgen mit der Kompetenz der professionellen Textilpflege für Nachhaltigkeit. Schwob liefert aus dem Herzen der Schweiz in die ganze Welt. Eine Vielzahl von grossen und renommierten Kunden in der Schweiz, aber auch in fast allen Kontinenten dieser Welt, verlassen sich auf die Qualität und die Kontinuität vom Schweizer Familienunternehmen.

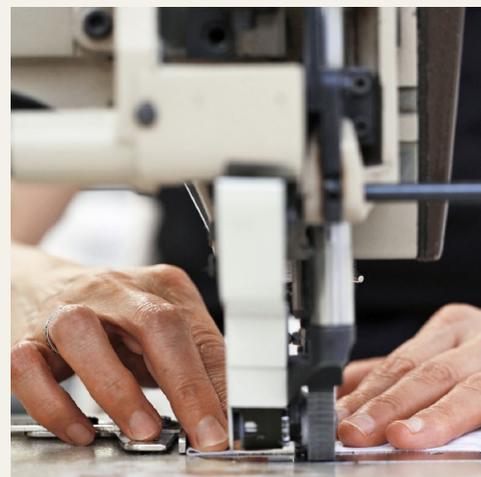
Wo feinste Stoffe entstehen

Die Leinenweberei hat im Emmental eine jahrhundertealte Tradition. Die Schwob AG führt diese Tradition bis heute fort und setzt gleichzeitig auf Spitzentechnologie. Mit Erfolg: Das Burgdorfer Familienunternehmen gehört national und international zu den führenden Anbietern hochwertiger Textilien. Die

Hightech-Leinenweberei in Burgdorf stellt seit 1872 exklusive Textilien für die Hotellerie, Gastronomie und für Kliniken und Residenzen her. Der Betrieb beschäftigt rund 200 Mitarbeitende. Die grosse Tradition, gepaart mit hoher Innovation, führt zu einer Qualität, welche die Kunden in der Schweiz, aber auch in der ganzen Welt begeistert. Schwob exportiert Bett- und Tischwäsche – Made in Burgdorf – an viele renommierte Adressen weltweit.

Wo wir Wäsche pflegen

Zum Unternehmen gehören nebst der Produktion fünf eigene, professionelle Wäschereien. Somit bietet Schwob nebst dem Design und der Produktion von Textilien auch die komplette Textilpflege in eigener Kompetenz an – alles aus einer Hand. Dadurch profitieren unsere Kunden von einem Vollservice, der auf ihre individuellen Bedürfnisse zugeschnitten ist und keine ungewollten Nahtstellen respektive problematischen Schnittstellen kennt. Bei einer allfälligen Reklamation wird der Kunde aus einer Hand betreut und die mögliche, gegenseitige «Schuldzuweisung» gehört fortan der Vergangenheit an. Bei Schwob hat der Kunde nur einen Ansprechpartner, egal, ob es sich um ein Wasch- oder ein Textilproblem handelt. Dadurch kann der Kunde die Wirtschaftlichkeit steigern und sich auf die eigentliche Kernkompetenz fokussieren.



Schwob AG
Leinenweberei und Textilpflege
 Kirchbergstrasse 19
 3401 Burgdorf
 T +41 34 428 11 11
contact@schwob.ch
www.schwob.swiss



Kandidatinnen und Kandidaten **Hotel Reception**
Les candidates et candidats **Hôtel Réception**
Candidate e candidati del **Réception d'albergo**





Name
DE PERI

Vorname
NICOLAS

Wohnort
Zürich

Geburtsdatum
13. August 2003

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ

Lehrbetrieb
Accor Invest SA Switzerland,
Zürich

Jetziger Arbeitgeber
Accor Invest SA Switzerland,
Zürich

Hobbys
Radio/TV Moderation,
Karate, Schauspielen

Lieblingsmusik
EOM, Pop-Musik

Vorbilder
Martin Garrix, Elton John,
Steven Spielberg



Name
BADERTSCHER

Vorname
ALISSA

Wohnort
Samedan GR

Geburtsdatum
16. Februar 2003

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Kauffrau HGT EFZ

Lehrbetrieb
Hotel Laudinella,
St. Moritz GR

Jetziger Arbeitgeber
Hotel Laudinella,
St. Moritz GR

Hobbys
Snowboard, Surfen,
Skaten, Theater

Lieblingsmusik
Kunterbunt alles

Vorbilder
Meine Ausbildnerin
Bettina Schmid,
meine Content Managerin
Simone Josko



Name
DUTTWEILER

Vorname
NAIBI GIULIANA

Wohnort
Samedan GR

Geburtsdatum
1. Juli 2003

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Kauffrau HGT EFZ

Lehrbetrieb
Hotel Eden Roc,
Ascona TI

Jetziger Arbeitgeber
Hotel Eden Roc,
Ascona TI

Hobbys
Klavier spielen, Essen gehen

Lieblingsmusik
Old school Rap

Vorbild
Giacomo Bianchi
(F&B Manager Eden Roc)



Name
TÖBBEN

Vorname
CARMEN

Wohnort
Oberhofen a. Thunersee BE

Geburtsdatum
12. Januar 2003

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ

Lehrbetrieb
Hotel Restaurant Schönbühl AG,
Hilterfingen BE

Jetziger Arbeitgeber
Deltapark Vitalresorts AG,
Gwatt BE

Hobbys
Zeichnen, Fotografieren,
Freunde treffen

Lieblingsmusik
Pop, EDM, gute-Laune-Musik

Vorbilder
Alle Menschen, welche mir bis
jetzt auf meinem Lebensweg
begegnet sind



Name
DUMLER

Vorname
ELENA

Wohnort
Dürrenroth BE

Geburtsdatum
10. August 2003

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ

Lehrbetrieb
Bären Dürrenroth,
Dürrenroth BE

Jetziger Arbeitgeber
Bären Dürrenroth,
Dürrenroth BE

Hobbys
Zeichnen, backen, Instagram

Lieblingsmusik
Adele

Vorbild
Billie Eilish



Name
EPELBAUM

Vorname
ENÉA

Wohnort
Bonstetten ZH

Geburtsdatum
26. Juni 2004

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Kauffrau HGT EFZ

Lehrbetrieb
Hotel Continental Park,
Luzern

Jetziger Arbeitgeber
Hotel Continental Park,
Luzern

Hobbys
Fitness, Spazieren gehen, reisen

Lieblingsmusik
Hip-Hop

Vorbilder
Meine Eltern
Anne-France und Marc

BERN⁺ HOTELS



direkt buchen

Direkt buchen lohnt sich!

Als stolzer Hauptsponsor wünscht Bern Hotels den jungen Berufsleuten viel Glück an den SwissSkills 2022.

Nach dem Wettkampf ist vor den erholsamen Ferien. Ob für gemütliches Treibenlassen in der Aare, für einen Ausflug ins Grüne oder einen Glühwein an einem der Weihnachtsmärkte – Bern und die umliegenden Regionen sind immer eine Reise wert.

Jetzt direkt buchen unter [Bern.com/uebernachten](https://www.bern.com/uebernachten)

Herzlichen Dank an unsere **Partner** Un grand merci à nos **partenaires** Grazie infinite ai nostri **partner**

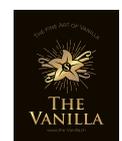
Hauptpartner Partenaire principaux Partner principali



Partner Partenaires Partner



Co-Partner Co-partenaires Co-partner





KONTAKT

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hotel & Gastro *formation* Schweiz
Jean Claude Schmocker
Projektleiter SwissSkills
Eichstrasse 20
6353 Weggis
Telefon 041 392 77 12
Mobile 079 478 06 03
jc.schmocker@hotelgastro.ch

CONTACT

Nous restons à votre disposition pour toute question.

Hotel & Gastro *formation* Suisse
Jean Claude Schmocker
Chef de projet SwissSkills
Eichstrasse 20
6353 Weggis
Téléphone 041 392 77 12
Mobile 079 478 06 03
jc.schmocker@hotelgastro.ch

CONTATTO

Siamo a vostra disposizione per rispondere a eventuali domande.

Hotel & Gastro *formation* Svizzera
Jean Claude Schmocker
Capo progetto SwissSkills
Eichstrasse 20
6353 Weggis
Telefono 041 392 77 12
Mobile 079 478 06 03
jc.schmocker@hotelgastro.ch

Impressum

Herausgeber Hotel & Gastro *formation* Schweiz **Leitung** Jean Claude Schmocker
Redaktionelle Mitarbeit huberkom.ch **Gestaltung** aformat.ch **Korrektorat** korrigiert.ch
Fotos matthiasjurt.ch



Hauswirtschaft
Restauration
Küche
Hotel Reception