

Evento Gastroclub 03.03.2017: la serata delle vincitrici

Jean-Claude Schmocker, responsabile di progetto SwissSkills/WorldSkills

Dopo il successo degli SwissSkills 2016 a Lucerna, dal 14 al 19 ottobre di quest'anno si svolgeranno i WorldSkills di Abu Dhabi, negli Emirati Arabi Uniti. Più di 1000 giovani professionisti provenienti da 76 nazioni diverse si contenderanno l'ambito titolo di campione mondiale per cinque giorni.

Un motivo sufficiente per congratularci ancora una volta con le nostre campionesse svizzere per le loro eccellenti prestazioni agli SwissSkills 2016 alla ZAGG di Lucerna e seguirle durante la preparazione per i WorldSkills.



Da sinistra a destra: Evelyne Tanner, Thomas Bissegger, Tatjana Caviezel, Martin Erlacher

Gli sponsor, i membri del Gastroclub e i rappresentanti del settore sono stati invitati a partecipare a una piacevole serata all'insegna del motto «Road to Abu Dhabi».

Wall of fame

Uno dei momenti culminanti dell'evento Gastroclub è stata la cerimonia di scoprimento del nostro muro della gloria/wall of fame «I nostri successi ai campionati mondiali professionali WorldSkills». Noemi Kessler (campionessa mondiale Ristorazione 2013 a Lipsia) e Steven Duss (vice campione mondiale Cucina 2015 a Sao Paulo) hanno potuto compiere questo atto ufficiale. D'ora in poi, sul muro verranno immortalati continuamente i campioni e le campionesse svizzeri/e, le loro prestazioni ai WorldSkills e i loro coach. Attraverso questa tabella si mette a disposizione un impegno a giovani talenti interessati, rappresentanti di settore e futuri sponsor.

UNSERE ERFOLGE AN DEN BERUFSWELTMEISTERSCHAFTEN

| Jahr | Schweizermeister | Beruf | Austragungsort | Medaille/Rang | Experte/Trainer | Jahr | Schweizermeister | Beruf | Austragungsort | Medaille/Rang | Experte/Trainer |
|------|----------------------|--------------|-------------------|-------------------------|-------------------|------|--------------------|----------------|---------------------|-------------------------|-----------------|
| 1979 | Robert Koetschel/LJU | Koch | Clark/Inland | GOLD | Walter Schudel | 2007 | Julia Soutrel/SO | Restauration | Shizuoka/Japan | Medaille for Excellence | Roman Monn |
| 1981 | Edi Hauenstein/AG | Koch | Atlanta/USA | GOLD | Walter Schudel | 2009 | Eliane Mahler/BL | Restauration | Calgary/Kanada | SILBER | Kurt Hanselmann |
| 1983 | Susanne Gratwohl/ZH | Restauration | Linz/Osterreich | GOLD/Demoberuf | Conrad Fischer | 2011 | Sabrina Keller/AR | Restauration | London/England | Medaille for Excellence | Roman Monn |
| 1985 | Mathias Wettstein/GR | Restauration | Osaka/Japan | GOLD | Walter Schudel | 2013 | Noemi Kessler/ZH | Restauration | Leipzig/Deutschland | Medaille for Excellence | Kurt Hanselmann |
| 1988 | Patrick Honauer/BE | Koch | Sydney/Australien | SILBER | Conrad Fischer | 2015 | David Figer/SG | Restauration | Sao Paulo/Braesien | GOLD - Best of Nation | Martin Erbacher |
| 1989 | keine Teilnahme | - | Birmingham, UK | Zertifikat | Walter Schudel | 2017 | Tajana Caviczel/SG | Restauration | Abu Dhabi/Emirate | GOLD - Best of Nation | Martin Erbacher |
| 1991 | Magrit Stadler/SG | Restauration | Amsterdam/Holland | GOLD | Walter Röllin | 2019 | Eveline Tanner/TG | Hauswirtschaft | Kazari/Russland | Medaille for Excellence | Daniel Inauen |
| 1993 | Esther Kuttath/SG | Restauration | Chinese Taipei | Medaille for Excellence | Walter Röllin | | | | | Esther Lüscher | |
| 1995 | Barbara Mönch/SG | Restauration | Lyon/Frankreich | GOLD | Roman Monn | | | | | | |
| 1997 | Daniel Thome/BE | Koch | St.Gallen/Schweiz | SILBER | Walter Röllin | | | | | | |
| 1999 | Martin Erbacher/SG | Restauration | Montreal/Kanada | GOLD | Roman Monn | | | | | | |
| 2001 | Allen Cheng/ZH | Restauration | Seoul/Südkorea | Medaille for Excellence | Roman Monn | | | | | | |
| 2003 | Markus Zbinden/AG | Restauration | St.Gallen/Schweiz | GOLD | Roger Augstburger | | | | | | |
| 2005 | Sandra Flier/ZH | Restauration | Helsinki/Finnland | SILBER | Roman Monn | | | | | | |
| | | | | | Rolf Buchli | | | | | | |

Dalla prima partecipazione nel 1979 possiamo vantare prestazioni eccellenti e, di conseguenza, encomiabili personalità del settore della gastronomia.



Le nostre campionesse svizzere

In una cornice appropriata abbiamo nuovamente tributato onori alle nostre campionesse svizzere per le loro prestazioni eccellenti in occasione degli SwissSkills 2016 alla ZAGG di Lucerna. Le partecipanti dei WorldSkills sono state salutate ufficialmente al momento di partire per Abu Dhabi.



Da sinistra a destra: Evelyne Tanner (Cucina), Tatjana Caviezel (Ristorazione), Alina Baer (Economia domestica)



Economia domestica
Ristorazione
Cucina

Alina Baer
Tatjana Caviezel
Evelyne Tanner



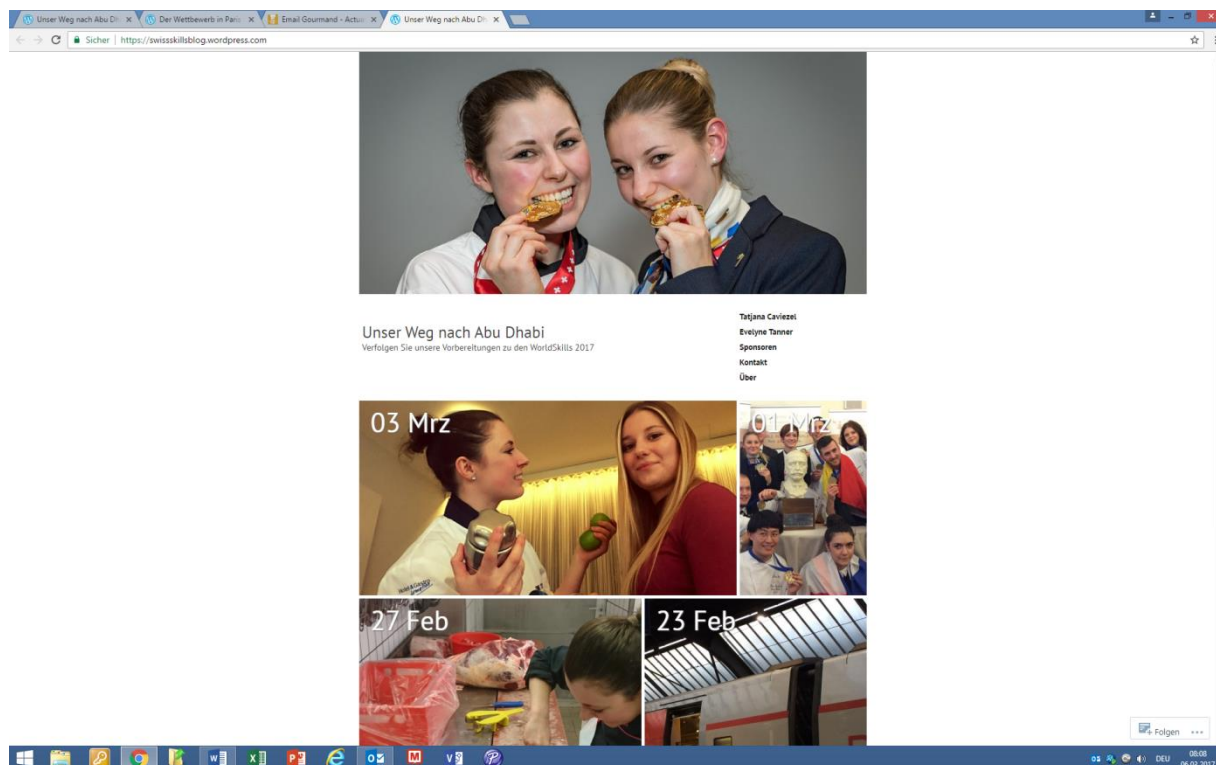
Blog

Un ulteriore highlight della serata è stata la presentazione del blog che accompagnerà le nostre candidate nelle preparazioni per i WorldSkills 2017 ad Abu Dhabi.

Link: <https://swisskillsblog.wordpress.com/>

Le strade porteranno Tatjana ed Evelyne a Hong Kong (Hyatt Regency), Abu Dhabi (Jumeirah at Etihad Towers), Ascona (Castello del sole), Zurigo (Kronenhalle) ecc.

Seguite regolarmente le preparazioni di Tatjana Caviezel ed Evelyne Tanner nel nostro blog « Il nostro viaggio verso Abu Dhabi».



Desideriamo approfittare di questa occasione per ringraziare i nostri sponsor per il loro impegno di lunga data a favore della promozione dei giovani talenti. Gli sponsor sono una parte importante di questi successi e rendono possibile una preparazione professionale di tale livello. In questo modo, le nostre candidate hanno la possibilità di imparare dai migliori del nostro settore specialistico.

Trophée International Jeunes Talents Escoffier

Finale Internationale 24.02.2017



Bronzo (3° posto) per la Svizzera!

Grazie a una collaborazione con Disciples Escoffier Pays Suisse, abbiamo avuto la possibilità di rappresentare la Svizzera alla Finale Internazionale Trophée Jeune Talent Escoffier 2017 a Parigi.

Dopo due settimane di intensa preparazione con il coach Martin Erlacher, Tatjana Caviezel ha affrontato le prove del concorso. Bisognava apparecchiare una tavola rotonda per quattro persone. Il motto della decorazione della tavola era: «C'era una volta il servizio di domani». Hanno fatto seguito prove impegnative nelle quali Tatjana ha potuto dimostrare la sua competenza. Per il pranzo sono stati presentati a tavola a regola d'arte insalata Caesar, orata al beurre blanc e patate lesse, un vassoio di formaggi e babà al rum.

Nonostante qualche piccolo ostacolo, Tatjana ha superato a pieni voti la prima competizione seria a livello internazionale. La ricompensa per la preparazione e il suo impegno durante il concorso è stata assegnata alla successiva proclamazione dei vincitori.

Tatjana Caviezel si aggiudica l'eccellente 3° posto per la Svizzera!



Siamo fieri di questo risultato e ci congratuliamo con Tatjana Caviezel per il primo successo di risonanza internazionale. Ancora una volta, Martin Erlacher è riuscito perfettamente a preparare in modo egregio la nostra rappresentante per il giorno X.