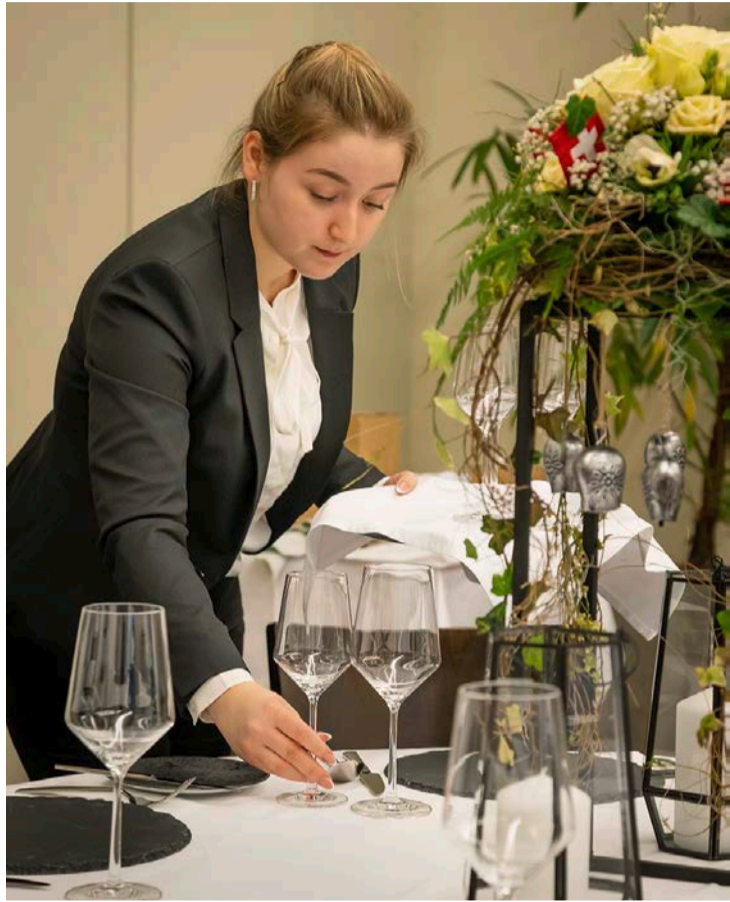


Flambieren, mixen, wer macht's am besten?



Die erste Aufgabe war, einen Tisch zum Thema Swiss made einzudecken. Hier Eleni Karagiannis vom Hotel Schwanen in Wil.

QUENTIN JUVET

nen «James Bond» entschied sich Kim Lerch vom «Baur au Lac» in Zürich für einen Martini in den Farben der Schweizer Fahne. Sie verwendete für den Cocktail Himbeerpüree und dekorierte ihn mit einem Schweizerkreuz aus weisser Schokolade.

Auch die Erlebnistische wurden sehr verschieden gestaltet. Wie zum Beispiel jener von Cindy Demsic von den Carlton Restaurants und Bar in Zürich, der dem Tessin gewidmet war und zwar sowohl bei der Tischdekoration als auch bei den Weinen und dem Menü. «Das Thema Swiss made beflügelte die Fantasie der Teilnehmenden», stellte Daniela Jaun, Weko-Präsidentin, fest.

Idealer Veranstaltungsort

Dass die Servicemeisterschaft trotz der Pandemie stattfinden konnte, ist der Flexibilität von Geschäftsführung, Jury und Vorstand des Berufsverbandes Service/Restauration zu verdanken. Präsident Christoph Muggli konnte als Fachlehrer und Mitglied der Schulleitung an seinem Arbeitsort, der Allgemeinen Berufsschule Zürich (ABZ), die Meisterschaft organisieren. «Für uns als Kompetenzzentrum Gastronomie im Kanton Zürich war es ein Glückstreffer, dass die Servicemeisterschaft an der ABZ stattfand», so Muggli. Das Echo seitens Amt und Ausbilder sei sehr gross gewesen. «Dank des Livestreams konnten unsere Schulklassen etwas Theorie mit Praxis verknüpfen.»

RUTH MARENDING

Siegerehrung

Pandemiebedingt fand die Siegerehrung nicht wie geplant im Anschluss an die Wettbewerbstage statt. Die Resultate werden erst Mitte März bekanntgegeben.



Hier informiert die HGU über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



Mehr Informationen unter: servicemeisterschaft.ch

Gratulation

Wir gratulieren unseren Mitgliedern zum erfolgreichen Abschluss. Die Hotel & Gastro Union ist stolz auf Sie und wünscht Ihnen weiterhin viel Erfolg.

*Bereichsleiter/-in
Restauration mit eidg.
Fachausweis:*

**Adélie Chatton
Lausanne**

**Dominique Garcia
Crans-Montana**

**Jonathan Hery
Lausanne**

**Mauro Ibba
Matran**

**Anthony Marraco
Les Marécottes**

**Ana Rodrigues
Grône**

**Benjamin Vannier
Lausanne**

*Bereichsleiter/-in
Hotellerie-Hauswirtschaft
mit eidg. Fachausweis:*

**Tiziana Greder
Meggen**

**Ramona
Kammerlander
St. Gallen**

**Julia Kölzer
Lörrach**

**Melanie Mani
Schwarzenburg**

**Jelena Dimitrijevic
Lazic**

Sainte-Croix

**Elvira Villani
Como**



**HOTEL & GASTRO
UNION**
1886

An sieben Tagen massen sich 11 Kandidatinnen und 5 Kandidaten an der Servicemeisterschaft.

Raphael Bossert brachte es auf den Punkt: «Ich liebe meinen Beruf, weil ich gerne vor dem Gast die Speisen fertigen kann, ihn mit Informationen über die verwendeten Produkte informiere und damit aufzeige, dass unser Beruf mehr ist als nur Teller tragen.» Bossert ist im zweiten Lehrjahr und arbeitet im Betrieb Bleiche in Wald/ZH. Er ist einer der Kandidaten, die den Titel Schweizer

Junior-Servicemeister für sich ergattern möchten. Drei weitere Kandidaten kämpften in der Kategorie Ausgelernte um den Titel Servicemeister beziehungsweise Servicemeisterin.

Vielseitige Umsetzung

Wie die immer gleichen Aufgaben unterschiedlich umgesetzt werden können, zeigte das Dessert flambierter Apfel. Während ein paar Teilnehmende den Apfel in Ringe schnitten und diese wie flambierte Ananasscheiben servierten, zerkleinerten andere das Obst in Schnitze. Eine andere Disziplin war das Cocktailmischen. Inspiriert durch den neu angelaufene

ANZEIGE

GENERALVERSAMMLUNG 2022 IN DEINER REGION



**HOTEL & GASTRO
UNION**
1886

hotelgastrounion.ch f @ d in