



SWISS skills
2022

Hauswirtschaft
Restauration
Küche
Hotel Reception



Nationale und internationale **Meisterschaften** **Championnats** nationaux et internationaux **Campionati** nazionali e internazionali



Über die SwissSkills

Die Stiftung SwissSkills koordiniert die Schweizer Meisterschaften in den verschiedenen Berufen und die Schweizer Teilnahme an den Berufsweltmeisterschaften WorldSkills. Sie ermöglicht eine optimale Vorbereitung der Kandidierenden auf die WorldSkills.

www.swiss-skills.ch

Über die WorldSkills Competitions

Die Berufsweltmeisterschaften WorldSkills Competitions finden alle zwei Jahre an wechselnden Austragungsorten in der ganzen Welt statt (2022 in Shanghai, 2024 in Lyon). Die Teilnehmenden sind die Besten ihres Faches und haben sich in nationalen Berufswettbewerben in den WorldSkills Mitgliedsländern für die Teilnahme qualifiziert.

www.worldskills.org

À propos des SwissSkills

La Fondation SwissSkills soutient les Championnats suisses dans les différents métiers ainsi que la participation de la Suisse au Mondial des métiers WorldSkills. Elle permet une préparation optimale des candidats aux WorldSkills.

www.swiss-skills.ch

À propos des WorldSkills Competitions

Les Championnats mondiaux des métiers, appelés WorldSkills Competitions, ont lieu tous les deux ans et se déplacent à travers le monde (Shanghai en 2022, Lyon en 2024). Les participants sont les meilleurs dans leur domaine et se sont qualifiés lors de compétitions professionnelles nationales dans les pays membres des WorldSkills.

www.worldskills.org

A proposito della fondazione SwissSkills

La fondazione SwissSkills coordina i campionati svizzeri nelle diverse professioni e la partecipazione svizzera ai campionati mondiali delle professioni denominati WorldSkills. Inoltre la fondazione consente ai candidati di prepararsi in modo ottimale ai campionati mondiali delle professioni.

www.swiss-skills.ch

A proposito delle competizioni WorldSkills

I campionati mondiali delle professioni WorldSkills si disputano ogni due anni in una sede diversa (2022 a Shanghai, 2024 a Lyon). I partecipanti sono i migliori nel proprio campo e si sono qualificati nell'ambito delle competizioni nazionali che si svolgono nei Paesi membri di WorldSkills.

www.worldskills.org



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 Sponsoren

Unsere Branche wurde durch die Corona-Pandemie stark geprüft. Umso wichtiger ist es nun, den Herausforderungen gemeinsam zu begegnen und unseren talentierten jungen Berufsleuten eine Perspektive zu geben. Rund um die SwissSkills können sie mit ihrer beruflichen Exzellenz beste Werbung für unsere Branche praktizieren und andere Jugendliche damit inspirieren. Nach den familiären SwissSkills Championships 2022 in Weggis freuen sich die Hotel & Gastro *formation* Schweiz und ihre Trägerverbände HotellerieSuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union auf eine Rückkehr nach Bern. An den wiederum zentral durchgeführten Wettbewerben wird erstmals auch der Final der Hotel Reception ausgetragen. Wir danken allen Beteiligten und im Speziellen unseren verlässlichen Partnern für Ihre Unterstützung und freuen uns auf unvergessliche SwissSkills 2022.

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

Notre industrie a été durement éprouvée par la pandémie du coronavirus. Il faut donc d'autant plus relever les défis ensemble et donner une perspective à nos jeunes professionnels talentueux. Lors des SwissSkills, ils font la promotion de notre industrie grâce à leur excellence professionnelle et inspirent d'autres jeunes. Après l'ambiance familiale des SwissSkills Championships 2020 à Weggis, Hotel & Gastro *formation* Suisse et ses associations faitières HotellerieSuisse, GastroSuisse et Hotel & Gastro Union se réjouissent de revenir à Berne. La finale Hotel Reception aura lieu pour la première fois lors des concours, qui seront à nouveau centralisés. Nous remercions toutes les personnes impliquées, notamment nos partenaires fiables, pour leur soutien et nous nous réjouissons de vivre des SwissSkills 2022 inoubliables.

Care candidate, cari candidati
Care esperte, cari esperti
Cari sponsor

La pandemia da Coronavirus ha messo sotto forte pressione il nostro ramo professionale. Ora è dunque molto importante affrontare insieme le sfide e offrire una prospettiva ai nostri giovani professionisti talentuosi. Con le competizioni SwissSkills essi possono pubblicizzare nel miglior modo il nostro ramo grazie alla propria eccellenza professionale e ispirare altri giovani. Dopo i campionati SwissSkills 2020 a Weggis organizzati in un ambiente quasi familiare, Hotel & Gastro *formazione* Svizzera e le sue associazioni affiliate HotellerieSuisse, GastroSuisse e Hotel & Gastro Union sono liete di poter ritornare a Berna. Durante le competizioni organizzate nuovamente in modo centralizzato avrà luogo per la prima volta la finale della categoria «Réception d'albergo». Ringraziamo tutti i partecipanti e specialmente i nostri partner affidabili per il loro sostegno e attendiamo con piacere di assistere a competizioni SwissSkills 2022 indimenticabili.

Max Züst



Vorfreude auf zentrale Berufsmeysterschaften

Die SwissSkills 2022 finden wiederum als Grossevent in Bern statt. Die Gastroberufe werden mit dynamischen Wettbewerben begeistern.

Die Corona-Pandemie verunmöglichte im letzten Jahr die Durchführung des grössten Berufsbildungs-Events der Schweiz. Das Ersatzformat für die zentralen SwissSkills 2020 in Bern bestand aus SwissSkills Championships in 60 Berufen verteilt über die ganze Schweiz. Die SwissSkills Champions 2020 in der Hotellerie-Hauswirtschaft, Restauration und Küche wurden in Weggis am Standort der Hotel & Gastro *formation* Schweiz erkoren. Der familiäre Rahmen und das verkürzte Format beeinflussten die Qualität der Wettbewerbe nicht im Geringsten. Alle Beteiligten beeindruckten durch höchste Professionalität. Dies galt auch für die

allerersten SwissSkills Hotel Reception, die an der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern ausgetragen wurden.

Erfolgsgeschichte weiterführen

Über die Sozialen Medien und weitere Kanäle wurden die SwissSkills Championships nach aussen getragen und erzeugten eine erstaunliche Resonanz. Als zentral durchgeführte Schweizer Berufsmeysterschaften vermögen die SwissSkills bei Medien, Öffentlichkeit und Schulen ein noch grösseres Echo auszulösen. Sie sollen das Image und Ansehen der Berufslehre fördern und die Erfolgsgeschichte weiterschreiben.

Gastroberufe als Magnet

Die SwissSkills 2022 werden erneut zentral in Bern durchgeföhrt. Das Publikum hat wiederum die Gelegenheit, rund 130 Berufe und 1100 Wettkämpferinnen und Wettkämpfer hautnah zu erleben. Dazu

gehören auch die sinnlichen und dynamischen Wettbewerbe in den Bereichen Hauswirtschaft, Restauration, Küche und Hotel Reception, die 2018 beim Publikum und den Medien auf grosse Resonanz stiessen.

Die SwissSkills 2022 finden vom 7. bis 10. September 2022 in Bern statt.

Ziele der SwissSkills 2022

- › Viele verschiedene Berufsbilder emotional erlebbar machen
- › Angebot und Qualität der Ausbildung einem breiten Publikum aufzeigen
- › Förderung der Exzellenz durch Vergleich auf höchstem Niveau unter Berufskollegen
- › Junge Berufstätige zur Weiterbildung und Leistungssteigerung motivieren
- › Image der Berufsbildung nachhaltig fördern und verbessern

Bientôt les championnats centraux des métiers

Les SwissSkills 2022 se tiendront à nouveau en grand format à Berne. Les métiers de la gastronomie susciteront l'intérêt grâce à des compétitions dynamiques.

L'année dernière, le coronavirus a rendu impossible la tenue du plus grand événement de formation professionnelle de Suisse. Le format de remplacement pour les SwissSkills 2020 centraux à Berne consistait en des SwissSkills Championships de 60 métiers répartis dans toute la Suisse. Les SwissSkills Champions 2020 en Gestion hôtelière, Restauration et Cuisine ont été choisis à Weggis sur le site d'Hotel & Gastro *formation* Suisse. Le cadre familial et le format raccourci n'ont en rien affecté la qualité des compétitions. Tous les participants ont impressionné par leur professionnalisme. Il en a été de même pour les premiers SwissSkills Hotel Reception, qui se sont tenus à la SHL Schweizerische Hotel-fachschule Luzern.

Poursuivre la success-story

Les SwissSkills Championships ont été annoncés via les médias sociaux et d'autres canaux et ont eu un large écho. En tant que championnats centraux des métiers suisses, les SwissSkills suscitent un intérêt encore plus grand auprès des médias, du public et des écoles. Ils promeuvent l'image et la réputation de la formation professionnelle et poursuivent sa success-story.



Les métiers de la gastronomie pour attirer le public

La prochaine édition des SwissSkills centralisée aura lieu en 2022 à Berne. Le public aura de nouveau l'occasion de découvrir près de 130 métiers et 1100 concurrents. La prochaine édition proposera une nouvelle fois des concours sensoriels et dynamiques dans les domaines de l'intendance, de la restauration, la cuisine et de l'hôtel réception, ces concours avaient rencontré un franc succès auprès du public et des médias en 2018.

Les SwissSkills 2022 se tiendront à Berne du 7 au 10 septembre 2022.

Objectifs des SwissSkills 2022

- › Découvrir de nombreux profils professionnels différents en mettant en valeur leur côté émotionnel
- › Présenter les offres et la qualité de la formation à un large public
- › Promouvoir l'excellence en se comparant avec ses collègues
- › Encourager les jeunes professionnels à suivre des formations continues et à améliorer leurs performances
- › Promouvoir et améliorer durablement l'image de la formation professionnelle





Grande attesa per i campionati centralizzati delle professioni

Le competizioni SwissSkills 2022 ritornano come grande evento a Berna. Le professioni della gastronomia entusiasmeranno grazie a competizioni dinamiche.

Lo scorso anno la pandemia da Coronavirus ha reso impossibile lo svolgimento del più grande evento della formazione professionale in Svizzera. Nel 2020, invece dei campionati centralizzati si sono svolti i campionati SwissSkills in 60 professioni distribuiti in tutta la Svizzera. I campionati SwissSkills 2020 nei settori Albergo-economia domestica, Ristorazione e Cucina si sono svolti presso la sede di Hotel & Gastro *formazione* Svizzera a Weggis. L'ambiente familiare e il formato ridotto non hanno per nulla influito sulla

qualità delle competizioni. Tutti i partecipanti hanno messo in evidenza la massima professionalità. Ciò è avvenuto anche per i primi campionati della categoria «Réception d'albergo» che si sono svolti presso la Scuola alberghiera svizzera di Lucerna SHL.

Continuare a proseguire la storia di successo

Grazie ai social media e ad altri canali i campionati SwissSkills sono stati ampiamente diffusi verso l'esterno raggiungendo una sorprendente risonanza. Nel loro formato di campionati svizzeri centralizzati delle professioni, le competizioni SwissSkills sono in grado di riscuotere un'ottima risposta nei media, nell'opinione pubblica e nelle scuole. Esse contribuiscono sia a promuovere l'immagine e il prestigio del tirocinio professionale

sia a continuare a proseguire la storia di successo.

La forza attrattiva delle professioni della gastronomia

Le competizioni SwissSkills 2022 si disputeranno nuovamente in modo centralizzato a Berna. Il pubblico avrà nuovamente l'opportunità di sperimentare da vicino circa 130 professioni e 1100 concorrenti. Di queste emozioni fanno parte anche le competizioni dinamiche e stimolanti nei settori Economia domestica, Ristorazione, Cucina e «Réception d'albergo» che, nel 2018 hanno riscosso un'ampia risonanza presso il pubblico e i media.

Le competizioni SwissSkills 2022 si svolgeranno a Berna dal 7 al 10 settembre 2022.



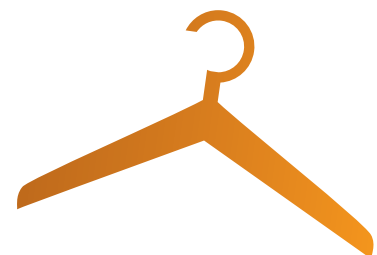
Obiettivi delle competizioni SwissSkills 2022

- › Trasmettere emozioni ai formatori professionali
- › Mostrare a un ampio pubblico l'offerta e la qualità della formazione
- › Promuovere l'eccellenza tramite un confronto al massimo livello fra colleghi professionisti
- › Motivare i giovani professionisti alla formazione continua e all'incremento delle prestazioni
- › Promuovere e migliorare in modo sostenibile l'immagine della formazione professionale

FACTS

- › **150 000**
Besucherinnen und Besucher
visiteurs
visitatrici e visitatori

davon / dont / di cui
- › **45 000**
Jugendliche in Schulklassen
jeunes avec leurs classes
studenti accompagnati dai propri docenti
- › **1100**
Wettkämpferinnen und Wettkämpfer
concurrents
concorrenti
- › **135**
Berufe
métiers
professioni
- › **75**
Berufsmeisterschaften
championnats professionnels
campionati delle professioni





Idealer Standort BERNEXPO

Emplacement idéal BERNEXPO

Sede ideale BERNEXPO

Das Areal der BERNEXPO bietet viele Vorteile und bleibt Veranstaltungsort der SwissSkills.

Bern war schon 2014 und 2018 Austragungsort der SwissSkills, die das Image der Berufsbildung nachhaltig stärkt. Die Stadt und der Kanton Bern sind mit ihrer zentralen Lage und einer stark verankerten Berufsbildung ein idealer Standort für den Grossanlass. Die Organisatoren

bezeichnen das Areal der BERNEXPO als «bestmöglichen Austragungsort für die nächsten Jahre».

Grosszügiges Gelände

Die Infrastruktur auf dem BERNEXPO-Areal ist topmodern und multifunktional. Das grosszügige Gelände schafft ein spezielles Ambiente und gibt den Wettbewerben den nötigen Raum. Die BERNEXPO ist mit dem öffentlichen Verkehr sowie für den Individualverkehr optimal erschlossen.

Les SwissSkills se dérouleront de nouveau sur le site de la foire BERNEXPO qui offre de nombreux avantages.

Berne a déjà accueilli les SwissSkills en 2014 et 2018, ce qui améliore durablement l'image de la formation professionnelle. Grâce à leur situation géographique centrale et à leur longue tradition en matière de formation professionnelle, la ville et le canton de Berne sont un lieu idéal pour



cet événement majeur. Les organisateurs décrivent le site de la foire BERNEXPLO comme «le meilleur site possible pour les années à venir».

Un site particulièrement spacieux

L'infrastructure du site de la foire BERNEXPLO est hyper moderne et multifonctionnelle. Ce vaste site offre une ambiance particulière et l'espace nécessaire pour les compétitions. BERNEXPLO est accessible aussi bien par les transports en commun que les transports individuels.



La struttura BERNEXPLO offre molti vantaggi e continua a essere la sede dei campionati svizzeri SwissSkills.

Già nel 2014 e nel 2018 Berna è stata la località in cui si sono disputati i campionati svizzeri contribuendo a consolidare in modo sostenibile l'immagine della formazione professionale. La città e il Canton Berna, grazie alla loro posizione centrale e a una formazione professionale fortemente ancorata nel tessuto sociale, sono una sede ideale per accogliere la grande manifestazione. Gli organizzatori definiscono la struttura BERNEXPLO come «il miglior luogo possibile in cui disputare le competizioni nei prossimi anni».

La sede ideale

L'infrastruttura presente nei padiglioni di BERNEXPLO è estremamente moderna e multifunzionale. L'ampiezza della

sede crea l'ambiente perfetto e offre tutto lo spazio necessario ai concorrenti. La struttura BERNEXPLO è facilmente raggiungibile sia con i mezzi pubblici che con quelli privati.



Erlebnisreiche Gastrowelt

Le plein d'expériences avec la présentation de l'univers gastronomique

Un mondo gastronomico vivace



Die Wettbewerbe von Hauswirtschaft, Restauration und Küche werden zum unmittelbaren Erlebnis der Gastroberufe.

Die Gastronomiebranche präsentiert sich dem Publikum mit einer 360-Grad-Gastrowelt und führt damit das bewährte Konzept weiter. Die Gastrowelt ist ein Kubus mit vier Seiten. An drei Seiten werden die Wettkämpfe von Hauswirtschaft, Restauration und Küche ausgetragen. An der vierten Seite des Kubus können sich Jugendliche ein Bild aller Gastroberufe machen und am Samstag den Final der Hotel Reception miterleben.

Optimale Sicht auf Wettbewerbe

Die drei «Wettbewerbsseiten» des Kubus sind so konzipiert, dass die Teilnehmenden optimale Wettbewerbsbedingungen vorfinden. Gleichzeitig bietet die Gastrowelt dem Publikum eine optimale Sicht auf die Wettbewerbe. Das ermöglicht ein unmittelbares Erlebnis der drei vielfältigen und kreativen Gastroberufe.



Les concours d'intendance, de restauration et de cuisine se mêlent à une expérience des métiers de la gastronomie.

Le secteur de la gastronomie se présente au public sous forme d'une présentation à 360° de l'univers gastronomique, poursuivant ainsi le concept éprouvé. La présentation de l'univers gastronomique est un cube à quatre faces. Les concours

d'intendance, de restauration et de cuisine sont organisés sur trois de ses côtés. Sur le quatrième côté du cube, les jeunes peuvent se faire une idée de tous les métiers de la gastronomie et, le samedi, ils pourront vivre la finale de Hotel Reception.

Une vue optimale sur les concours

Les trois «faces de compétition» du cube sont conçues de manière à ce que les participants bénéficient de conditions opti-



males pour les concours. En même temps, la présentation de l'univers gastronomique offre au public une vue optimale sur les concours, lui offrant ainsi la possibilité de vivre en direct les trois métiers de la gastronomie dans toute leur diversité et leur créativité.

**Le competizioni dei settori
Economia domestica,
Ristorazione e Cucina
sono un mezzo per vivere
un'esperienza immediata e
diretta delle professioni
della gastronomia.**

Il settore della ristorazione si presenta al pubblico con un mondo gastronomico a 360 gradi e continua così il concetto collaudato. Il mondo gastronomico è un cubo con quattro facce: su tre facce si disputano le competizioni di Economia domestica, Ristorazione e Cucina, mentre sulla quarta i giovani possono farsi un quadro completo di tutte le professioni del settore alberghiero e della ristorazione e possono condividere il sabato la finale della categoria «Réception d'albergo».

Una vista ottimale sulle competizioni
Le tre «facce di competizione» del cubo sono concepite in modo che i partecipanti possano usufruire di condizioni competitive ottimali. Allo stesso tempo il mondo

gastronomico consente al pubblico di assistere comodamente alle competizioni. Ciò consente di vivere un'esperienza immediata delle tre professioni creative e variegiate del settore gastronomico.





Erster Höhepunkt der jungen **Berufskarriere**

Premier temps fort de la jeune **carrière professionnelle**

Primo traguardo importante della giovane **carriera professionale**

Die Nachwuchstalente haben spezifische Wettbewerbsaufgaben zu lösen und werden dabei von Experten und Publikum genau beobachtet.

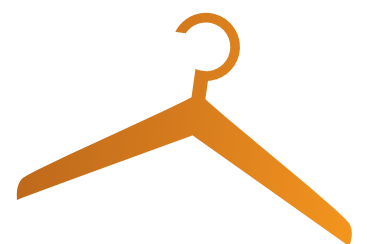
Teilnehmen können junge Berufstätige aus den Bereichen Hauswirtschaft, Restauration und Küche, die sich mit den Besten ihres Berufes messen möchten. Kandidatinnen und Kandidaten sind ide-

alerweise zwischen 19 und 21 Jahre (Restauration, Küche und Hotel Reception) respektive 23 Jahre (Hauswirtschaft) alt und haben spätestens bei Wettbewerbsbeginn die Lehrabschlussprüfung erfolgreich bestanden.

Potenzielle Weltmeister gesucht

Die Einreichung der Bewerbungsunterlagen erfolgt bei Hotel & Gastro *formation* Schweiz. Diese wählt die Kandidatinnen und Kandidaten aus und nominiert die Expertengruppe für die SwissSkills 2022. Die neuen Schweizer Meisterinnen bzw.

Schweizer Meister von Restauration, Küche und Hotel Reception werden die Schweiz an den 47. WorldSkills 2024 in Lyon/FRA vertreten.





I giovani talenti devono affrontare e risolvere compiti specifici, sono seguiti e valutati con attenzione dagli esperti e dal pubblico.

Possono partecipare alle competizioni giovani professionisti dei settori Economia domestica, Ristorazione e Cucina che intendono confrontarsi con i migliori della propria professione. Le candidate e i candidati devono avere un'età compresa fra 19 e 21 anni (Ristorazione, Cucina e «Réception d'albergo») rispettivamente 23 anni (Economia domestica) e hanno superato l'esame finale di tirocinio entro l'inizio delle competizioni.

Si cercano potenziali campioni del mondo

La documentazione di candidatura deve essere inoltrata a Hotel & Gastro *formation* Svizzera, che sceglie le candidate e i candidati e nomina il gruppo di esperti per le competizioni SwissSkills 2022. Le nuove campionesse o i nuovi campioni dei settori Ristorazione, Cucina e «Réception d'albergo» rappresenteranno la Svizzera in occasione dei 47esimi campionati del mondo WorldSkills 2024 a Lyon (Francia).

Les jeunes talents doivent passer des épreuves pour les concours sous l'œil attentif des experts et du public.

La participation est ouverte aux jeunes professionnels des disciplines intendance, restauration et cuisine qui souhaitent se mesurer aux meilleurs de leur métier. Les candidats ont idéalement entre 19 et 21 ans (restauration, cuisine et hôtel réception) ou 23 ans (intendance) et ont réussi leur examen de fin d'apprentissage au plus tard au début du concours.

À la recherche de potentiels champions du monde

Les documents de candidature doivent être envoyés à Hotel & Gastro *formation* Suisse, qui sélectionne les candidats et nomme le groupe d'experts pour les SwissSkills 2022. Les nouveaux champions suisses de la restauration, de la cuisine et de l'hôtel réception représenteront la Suisse lors de la 47e édition des WorldSkills en 2024 à Lyon en France.



Grobprogramm und Wettbewerbsaufgaben

Programme général et épreuves des concours

Programma generale dei compiti per le competizioni



7.+8.9.2022

Viertelfinale / Quarts de finale / Quarti di finale

Produktion, Fertigung und Präsentation (2 Module)

Production, finition et présentation (2 modules)

Produzione, preparazione e presentazione (2 moduli)

9.9.2022

Halbfinale / Demi-finale / Semifinali

Produktion, Fertigung und Präsentation (2 Module)

Production, finition et présentation (2 modules)

Produzione, preparazione e presentazione (2 moduli)

10.9.2022

Finale / Finale / Finale

Produktion und Fertigung eines mehrgängigen Menüs,

Präsentation Gang 1 bis 3, Speedmodul und 4. Gang

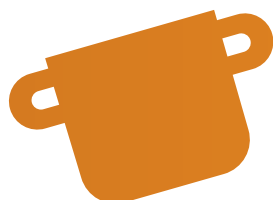
Production et finition d'un menu de plusieurs plats

Présentation des plats 1 à 3, module de vitesse et 4^e plat

Produzione e preparazione di un menù a più portate

Presentazione delle portate da 1 a 3, modulo speed e

portata 4



7.+8.9.2022

Viertelfinale / Quarts de finale / Quarti di finale

Gästezimmer einrichten, Dekorieren eines Gästezimmers, Bügeln eines Kochtoques, Blumen-Dekoration, Bodenbelag reinigen, Dienstplan erstellen und erklären

Préparer les chambres pour les clients, décorer une chambre pour un client, repasser une toque de cuisinier, décoration florale, nettoyer les revêtements de sol, élaborer et expliquer un planning

Preparare una camera degli ospiti, decorare una camera degli ospiti, stirare un cappello da cuoco (toque), decorazione floreale, pulire il rivestimento di un pavimento, allestire e spiegare un piano di servizio

9.9.2022

Halbfinale / Demi-finale / Semifinali

Gästezimmer einrichten, Bügeln und Knopf annähen, Bodenbeläge erkennen und Arbeitsabläufe zur Unterhaltsreinigung erstellen, Feuchtwischen, Birchermüsli herstellen und anrichten etc.

Préparer les chambres pour les clients, repasser et coudre un bouton, reconnaître les revêtements de sol et rédaction des processus de travail pour l'entretien, nettoyage humide des surfaces, préparer un Birchermüsli et le servir, etc.

Preparare una camera degli ospiti, stirare e attaccare / cucire un bottone, riconoscere i rivestimenti per pavimenti e allestire procedure di lavoro per la pulizia di manutenzione, lavare / passare con uno strofinaccio umido, preparare e disporre (impiattare) un bichermüsli ecc.

10.9.2022

Finale / Finale / Finale

Gästezimmer einrichten zu einem speziellen Thema, Tagesprogramm erstellen, Reklamationsbehandlung eines Gastes, Abstauben im Départment, Instruktion Staubsaugen, Ideen für Gästewünsche und -zimmer einbringen etc.

Décorer les chambres des clients sur un thème particulier, rédiger un programme d'une journée, traiter la réclamation d'un client, faire la poussière dans la chambre d'un client qui quitte l'hôtel, donner des instructions, passer l'aspirateur, faire part d'idées et de suggestions pour les souhaits des clients et les chambres, etc.

Preparare una camera degli ospiti secondo un tema specifico, allestire il programma giornaliero, gestire il reclamo di un ospite, spolverare la camera di un ospite in partenza, istruzioni d'uso dell'aspirapolvere, formulare idee per gestire le richieste degli ospiti e le loro camere ecc.



RESTAURATION RESTAURATION RISTORAZIONE

7.+8.9.2022

Viertelfinale / Quarts de finale / Quarti di finale

Einkleiden eines Buffets, Mise en place und Decken eines Bankettisches, Gästebetreuung und Speiseservice, Getränkeservice (Wein, Kaffee), Eigenkreationen (Kaffeegetränk und Süßspeise) und Bankettservice

Dresser une table de buffet, mettre en place et dresser une table de banquet, accompagner des clients, servir des plats, servir des boissons (vin, café), élaborer des créations personnelles (boisson au café et desserts) et servir lors d'un banquet

Rivestire un tavolo da buffet con 4 tovaglie, mise en place e apparecchiare un tavolo per un banchetto, assistenza degli ospiti e servizio di ristorazione, servizio di bevande (vino, caffè), creazioni personali (bevanda a base di caffè e dolce) e servizio per un banchetto

9.9.2022

Halbfinale / Demi-finale / Semifinali

Decken von zwei 2er-Tischen, Zubereitung von Kaffeegetränken, Gästebetreuung und Speiseservice, Getränkeservice, Spirituosen identifizieren und À-la-Carte-Service für vier Gäste

Dresser deux tables pour 2 personnes, préparer des boissons au café, accompagnement des clients, servir des plats et des boissons, identifier des spiritueux et service à la carte pour quatre personnes

Apparecchiare due tavoli per 2 persone, preparare bevande a base di caffè, assistenza degli ospiti e servizio di ristorazione, servizio di bevande, identificare e riconoscere superalcolici e svolgere il servizio à la carte per quattro ospiti

10.9.2022

Finale / Finale / Finale

Einkleiden eines Buffets mit vier Tischtüchern, Decken eines runden 4er-Tisches, Zubereiten von Bargetränken, Gästebetreuung und Zubereiten vor dem Gast, Fine-Dining-Service für vier Gäste

Dressage d'une table de buffet avec quatre nappes, dressage d'une table ronde pour quatre personnes, préparation de boissons servies au bar, accompagnement des clients et préparation devant des clients, service d'un repas gastronomique pour quatre personnes

Rivestire un tavolo da buffet con 4 tovaglie, apparecchiare un tavolo rotondo per 4 persone, preparazione di bevande al bar, assistenza degli ospiti, preparare pietanze davanti all'ospite, servizio fine-dining per quattro ospiti



HOTEL RECEPTION HOTEL RÉCEPTION RÉCEPTION D'ALBERGO

10.9.2022

Finale/Finale/Finale

Backoffice Aufgaben, Rollenspiel 1. und 2. Teil (die Kandidierenden werden bei zwei Rollenspielen à 15 Minuten mit verschiedenen Situationen konfrontiert).

Tâches de back-office, jeux de rôle 1ère et 2e partie (les candidats sont confrontés à différentes situations au cours de deux jeux de rôle de 15 minutes chacun).

Compiti relativi al backoffice, gioco di ruolo 1 e 2 (i candidati si confrontano con diverse situazioni nell'ambito di due giochi di ruolo, ciascuno della durata di 15 minuti).



Faszinierende Berufe im Gastgewerbe



Die SwissSkills 2022 bieten eine einzigartige Gelegenheit, einem breiten Publikum die attraktiven Berufe im Gastgewerbe vorzustellen.

Köchin EFZ

Koch EFZ

Ihr Arbeitsplatz ist die Küche, ihre Kreativität verzaubert alle Sinne. Köchinnen und Köche verstehen es mit einfachsten Lebensmitteln schmackhafte Speisen herzustellen und diese auf dem Teller schön zu präsentieren. Sie sorgen für einen reibungslosen Ablauf zwischen Küche und Restaurationsmitarbeitenden und sie behalten auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf.

Hotelfachfrau EFZ

Hotelfachmann EFZ

Zu ihrem Tätigkeitsbereich gehören verschiedene Aufgaben hinter den Kulissen eines Hotels. Sie halten Gästezimmer und Aufenthaltsräume sauber. Das geschulte Auge von Hotelfachleuten erkennt die Details, damit sich die Gäste wohlfühlen. Beim Frühstück und bei Banketten betreuen sie die Gäste und an der Rezeption unterstützen sie die Mitarbeitenden.

Küchenangestellte EBA

Küchenangestellter EBA

Küchenangestellte arbeiten in Küchenteams eines Restaurants, Hotels oder Spitals. Sie stellen nach den Anweisungen ihrer Chefin oder ihres Chefs einfache Gerichte selbst her und berechnen die Mengen der Zutaten. Je nach Betrieb arbeiten Küchenangestellte in verschiedenen Bereichen der Küche und kennen die Zubereitungsarten für warme Speisen.

Hotellerieangestellte EBA

Hotellerieangestellter EBA

Sie wirken im Hintergrund von Hotels und sorgen für einen angenehmen Aufenthalt der Gäste. Ihre vielseitige Arbeit führt sie in Gästezimmer, in den Frühstücksraum und in die Wäscherei. Sie kennen sich mit Reinigungsmitteln und mit der Pflege von Materialien aus. Mit ihrer engagierten Persönlichkeit betreuen sie auch Gäste beim Frühstück sowie bei Banketten.

Kauffrau HGT EFZ

Kaufmann HGT EFZ

Kaufleute Hotel-Gastro-Tourismus (HGT) arbeiten in Hotels, Gastronomiebetrieben oder Tourismusbüros. Sie nehmen Reservierungen entgegen, erteilen Auskünfte und organisieren Veranstaltungen. Im Büro erledigen sie die Korrespondenz und schreiben Rechnungen. Mit ihren guten Kenntnissen in Deutsch und Fremdsprachen beraten sie Kundinnen und Kunden aus aller Welt.

Restaurantfachfrau EFZ

Restaurantfachmann EFZ

Als perfekte Gastgeberpersönlichkeit mit Einfühlungsvermögen sind sie für die Gästebetreuung zuständig. Sie wissen um die Geheimnisse des Weins und wie man Cocktails mixt. Mit ihrem Wissen über die Speisen und Getränke beraten sie die Gäste optimal, servieren das Gewünschte und erstellen die Rechnung.

Restaurantangestellte EBA

Restaurantangestellter EBA

Ein Beruf, der in Bewegung hält und aus Team- und Einzelarbeit besteht. Restaurationsangestellte betreuen Gäste im Restaurant und kennen das Speise- und Getränkeangebot. Mit einer zuvorkommenden und aufmerksamen Art beraten sie die Gäste und nehmen Bestellungen auf. Sie halten alles ordentlich und sauber.

Systemgastronomiefachfrau EFZ

Systemgastronomiefachmann EFZ

Dieser Beruf verbindet die Freude an der Gastronomie mit Organisationstalent. Systemgastronomiefachleute arbeiten in einem Restaurant und kennen sich in allen Arbeitsbereichen bestens aus. Das Bestellen von Speisen gehört genauso zu ihren Aufgaben wie das Zubereiten von Menüs. Dank ihres Einsatzes werden Gäste gut und schnell gepflegt.

Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ

Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ

Bei diesem neuen Beruf stehen der Gast und seine Bedürfnisse im Zentrum. Hotel-Kommunikationsfachleute sind spezialisiert auf die fachgerechte Kommunikation mit den unterschiedlichen Gästetypen, mit Partnern sowie mit den verschiedenen internen Abteilungen. Um die Gäste optimal zu betreuen, verfügen sie über hohe soziale und kommunikative Kompetenzen.

Les métiers fascinants de l'hôtellerie

Lors des SwissSkills 2022, le grand public aura l'occasion unique de découvrir les métiers de l'hôtellerie.

Employée en cuisine AFP

Employé en cuisine AFP

Ils travaillent dans la cuisine et leur créativité fait appel à tous nos sens. Les cuisiniers sont capables de préparer de savoureux repas avec les aliments les plus simples et de les présenter élégamment sur l'assiette. Ils assurent la coordination entre la cuisine et la salle, ils savent garder leur calme en toute circonstance.

Spécialiste en hôtellerie CFC

Leurs tâches font partie des coulisses de l'hôtel. Ils veillent à la propreté des chambres des clients et des salles communes. Les spécialistes en hôtellerie remarquent le moindre détail qui contribue au bien-être des clients. Ils s'occupent des clients lors du petit-déjeuner et des banquets et assistent les collaborateurs lors des réceptions.

Employée en cuisine CFC

Employé en cuisine CFC

Les employés de cuisine travaillent en équipe dans les restaurants, hôtels ou hôpitaux. Ils préparent des plats simples selon les consignes données par leur chef et calculent les quantités d'ingrédients nécessaires. Selon le lieu où ils exercent, les employés de cuisine travaillent dans différents secteurs de la cuisine et connaissent les types de préparation de plats chauds.

Employée en hôtellerie AFP

Employé en hôtellerie AFP

Ils travaillent dans l'ombre et veillent au bon déroulement du séjour des clients. Ils travaillent autant dans les chambres des clients que dans la buanderie ou encore dans la salle du petit-déjeuner. Ils connaissent les différents produits de nettoyage et savent comment entretenir les différents matériaux. Ils s'occupent également des clients durant le petit-déjeuner et les banquets.

Employée de commerce HGT CFC

Employé de commerce HGT CFC

Les employés de commerce de l'hôtellerie-gastronomie-tourisme (HGT) travaillent dans les hôtels, les entreprises gastronomiques ou les agences de tourisme. Ils s'occupent des réservations, fournissent des renseignements et organisent des manifestations. Au bureau, ils s'occupent de la correspondance et établissent les factures. Ayant de bonnes connaissances de l'allemand et d'autres langues étrangères, ils conseillent les clientes et clients du monde entier.

Spécialiste en restauration CFC

Accueillants et empathiques, les spécialistes en restauration sont chargés de l'encadrement des clients. Ils connaissent les secrets du vin et savent préparer des cocktails. Ils connaissent les mets et les boissons à la perfection, conseillent les clients, servent la commande et établissent la note.

Employée en restauration AFP

Employé en restauration AFP

Un métier dynamique qui allie le travail en équipe et individuel. Les employés en restauration s'occupent des clients du restaurant et connaissent l'offre de plats et de boissons. Prévenants et attentifs, ils conseillent les clients et prennent les commandes. Ils veillent à la propreté et à l'ordre.

Spécialiste en restauration

de système CFC

Ce métier allie plaisirs de la gastronomie et organisation. Les spécialistes en restauration de système travaillent dans un restaurant et connaissent parfaitement tous les domaines liés à leur travail. Ils se chargent de la commande des repas et de la préparation des menus. Grâce à leur engagement, les clients sont servis rapidement et comme il se doit.

Spécialiste en communication

hôtelière CFC

Ce nouveau métier met l'accent sur l'hôte et ses besoins. Les spécialistes en communication hôtelière sont spécialisés dans la communication avec les différents types de clients, les partenaires et les différents services internes. Ils disposent de parfaites compétences sociales et de communication pour s'occuper des clients comme il se doit.





Professioni affascinanti nel settore alberghiero e della ristorazione

Le competizioni SwissSkills 2022 offrono l'opportunità unica di presentare a un ampio pubblico le interessanti professioni del settore alberghiero e della ristorazione.

Cuoca AFC Cuoco AFC

Il loro posto di lavoro è la cucina, la loro creatività incanta tutti i sensi. Le cuoche e i cuochi sono in grado di produrre pietanze saporite con gli alimenti più semplici e impiantarle correttamente. Provvedono affinché le attività fra cucina e collaboratori della ristorazione si svolgano senza problemi; mantengono la calma anche nelle situazioni inattese e frenetiche.

Impiegata d'albergo AFC Impiegato d'albergo AFC

Il loro campo di attività comprende diverse mansioni dietro le quinte di un albergo. Tengono puliti i locali di soggiorno e le camere degli ospiti. L'occhio attento degli impiegati d'albergo riconosce i dettagli affinché gli ospiti si sentano sempre a proprio agio. Assistono gli ospiti durante colazione e banchetti e alla reception offrono il proprio sostegno ai collaboratori dell'albergo.

Addetta di cucina CFP Addetto di cucina CFP

Gli addetti di cucina lavorano nei team di cucina di un ristorante, un albergo o un ospedale. Preparano personalmente semplici pietanze secondo le direttive del proprio responsabile e calcolano le quantità dei vari ingredienti. A dipendenza dell'azienda gli addetti di cucina lavorano in diversi settori della cucina e conoscono le modalità di preparazione delle pietanze calde.

Addetta d'albergo CFP Addetto d'albergo CFP

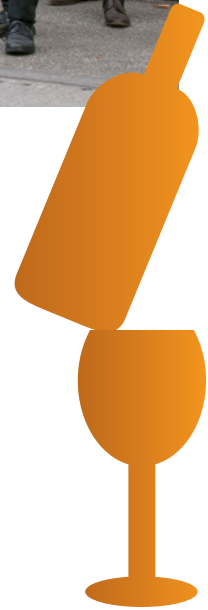
Lavorano nelle retrovie degli alberghi e provvedono affinché agli ospiti sia assicurato un soggiorno gradevole. Il loro lavoro variato li porta nelle camere degli ospiti, nella sala per la colazione e in lavanderia. Hanno familiarità con i detersivi e la cura dei materiali. Con la loro presenza impegnata assistono gli ospiti durante la colazione e i banchetti.

Impiegata di commercio AGT AFC Impiegato di commercio AGT AFC

Gli impiegati di commercio del ramo AGT (albergo-gastronomia-turismo) lavorano in alberghi, aziende di gastronomia collettiva o negli uffici turistici. Ricevono prenotazioni, rilasciano informazioni e organizzano eventi. In ufficio si occupano della corrispondenza e redigono fatture. Grazie alle loro buone conoscenze dell'italiano e delle lingue straniere consigliano la clientela proveniente da tutti il mondo.

Impiegata di ristorazione AFC Impiegato di ristorazione AFC

Nella veste di perfetti padroni di casa con ottime capacità di immedesimazione, sono responsabili dell'assistenza degli ospiti. Conoscono i segreti dei vini e sono in grado di preparare dei cocktail. Grazie alla loro conoscenza del cibo e delle bevande, consigliano gli ospiti in modo ottimale, servono le pietanze e i piatti richiesti e preparano la fattura.





berufe hotelgastro

GastroSuisse | hotelleriesuisse

Addetta di ristorazione CFP

Addetto di ristorazione CFP

Si tratta di una professione che mantiene in movimento e comprende sia il lavoro in team che quello individuale. Gli addetti di ristorazione assistono gli ospiti nel ristorante e conoscono l'offerta di pietanze e bevande. Consigliano gli ospiti con attenzione e cortesia e ricevono le ordinazioni. Provvedono affinché tutto sia in ordine e pulito.

Impiegata di gastronomia standardizzata AFC / impiegato di gastronomia standardizzata AFC

Questa professione abbina il piacere per la gastronomia con il talento organizzativo. Gli impiegati di gastronomia standardizzata lavorano in un ristorante e conoscono al meglio tutti i campi di lavoro. L'ordinazione di piatti e pietanze fa parte dei loro compiti esattamente come la preparazione dei menù. Grazie al loro impegno gli ospiti sono serviti bene e rapidamente.

Impiegata in comunicazione alberghiera AFC / impiegato in comunicazione alberghiera AFC

In questa nuova professione l'ospite e i suoi bisogni svolgono un ruolo centrale. Gli impiegati in comunicazione alberghiera sono specializzati nella comunicazione specifica con diversi tipi di ospiti, con partner nonché con i diversi reparti all'interno dell'azienda. Per poter assistere gli ospiti in modo ottimale, dispongono di ampie competenze sociali e comunicative.

Über das Nachwuchsmarketing

Die beiden Arbeitgeberverbände GastroSuisse und HotellerieSuisse engagieren sich stark für die Berufsbildung. Unter der Dachmarke «berufeshotelgastro.ch» werden insbesondere die gastgewerblichen Grundbildungen gefördert. Dazu gehören unzählige Veranstaltungen in der ganzen Schweiz sowie die Teilnahme an allen Berufswahlmessen. Besonders intensiv ist der Kontakt zu den Schulen der Oberstufe und deren Lehrpersonen. Es werden Informationsnachmittage durchgeführt und es steht eine grosse Auswahl an kostenlosen Medien und Werbeartikel zur Verfügung. Gleichzeitig ist «berufeshotelgastro.ch» Ansprechpartner für die Berufsberatungen und gibt interessierten Fachkräften Auskunft über die Weiterbildungsmöglichkeiten in der Höheren Berufsbildung.

www.berufeshotelgastro.ch

Marketing ciblant la relève

Les deux organisations patronales GastroSuisse et HotellerieSuisse sont fortement engagées dans la formation professionnelle. La marque ombrelle «metiershotelresto.ch» fait en particulier la promotion de la formation de base dans l'hôtellerie-restauration. Elles organisent de nombreuses manifestations dans toute la Suisse et participent à tous les salons des métiers. Elles entretiennent des contacts intensifs avec les écoles du secondaire et les enseignants. Des après-midi d'information sont organisés et un grand choix de médias gratuits et d'articles publicitaires est disponible. «metiershotelresto.ch» dispense également des conseils sur les possibilités de formation continue dans la formation professionnelle.

www.metiershotelresto.ch

Marketing rivolto ai giovani talenti

Entrambe le associazioni professionali GastroSuisse e HotellerieSuisse si impegnano molto a favore della formazione professionale. Sotto il marchio generale «mestieri-alberghieri.ch» si promuovono le formazioni di base del settore alberghiero e della ristorazione. Ne fanno parte sia numerose manifestazioni in tutta la Svizzera sia la partecipazione a tutte le espo-professioni. Particolarmente attivo è il contatto con le scuole medie e i rispettivi docenti. Si organizzano pomeriggi informativi e si mette a disposizione gratuitamente un'ampia scelta di mezzi di comunicazione e opuscoli pubblicitari. Allo stesso tempo «mestierialberghieri.ch» è un partner di riferimento per consulenze professionali e fornisce agli interessati informazioni sulle possibilità di perfezionarsi nella formazione professionale superiore.

www.mestierialberghieri.ch

Hotel & Gastro *formation* Schweiz und ihrer Trägerverbände HotellerieSuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union wollen gemeinsam das Image der Branche stärken und setzen sich aktiv für die Berufsbilder ein.

Hotel & Gastro *formation* Suisse et ses associations partenaires HotellerieSuisse, GastroSuisse et Hotel & Gastro Union s'associent pour renforcer l'image de la branche et s'engagent activement en faveur des profils professionnels.

Hotel & Gastro *formazione* Svizzera e le sue associazioni affiliate HotellerieSuisse, GastroSuisse e Hotel & Gastro Union vogliono rafforzare congiuntamente l'immagine del settore e si impegnano attivamente a favore dei formatori professionali.

Engagierte und vernetzte **Branchenpartner** L'engagement et l'interconnexion des partenaires sectoriels **Partner del settore** impegnati e collegati in rete



Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Hotel & Gastro *formation* Schweiz mit Sitz in Weggis und Lonay ist eine renommierte Institution, die seit 93 Jahren Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie und Gastronomie betreibt. Träger von Hotel & Gastro *formation* Schweiz sind die drei grossen Branchenverbände HotellerieSuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union sowie die Mitgliedverbände Schweizer Cafetier Verband und Swiss Catering Association. Hotel & Gastro *formation* Schweiz und ihre 21 kantonalen und regionalen Vereine koordinieren die gastgewerbliche Aus- und Weiterbildung.

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Implantée à Weggis et à Lonay, Hotel & Gastro *formation* Suisse est une institution renommée qui propose des formations initiales et continues dans l'hôtellerie et la gastronomie depuis 93 ans. Hotel & Gastro *formation* Suisse est soutenue par les trois grandes associations de branche HotellerieSuisse, GastroSuisse et Hotel & Gastro Union, ainsi que par l'Association suisse des cafetiers et la Swiss Catering Association. Hotel & Gastro *formation* Suisse et ses

21 associations cantonales et régionales coordonnent la formation initiale et continue dans le secteur de l'hôtellerie.

Hotel & Gastro *formazione* Svizzera

Hotel & Gastro *formazione* Svizzera con sede a Weggis e Lonay è una rinomata istituzione che da 93 anni gestisce la formazione e la formazione continua nel settore alberghiero e della ristorazione. Questa associazione è supportata dalle tre principali associazioni di categoria HotellerieSuisse, GastroSuisse e Hotel & Gastro Union, nonché dalle associazioni affiliate Schweizer Cafetier Verband e Swiss Catering Association. Hotel & Gastro *formazione* Svizzera e le sue 21 associazioni cantonali e regionali coordinano la formazione e la formazione continua nel settore alberghiero e della ristorazione.

www.hotelgastro.ch





GASTRO SUISSE

Für Hotellerie und Restauration

GastroSuisse

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Rund 20 000 Mitglieder (Hotels, Pensionen, Gasthöfe, Restaurants und Cafés) gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an. Die Stärken von GastroSuisse liegen in massgeschneiderten Lösungen, die aus einer Hand angeboten werden. Für jeden Betriebstyp und jede Betriebsgrösse bietet GastroSuisse ein umfassendes, professionelles Dienstleistungsangebot. Weitere Vorzüge sind die kompetente, branchengerechte Beratung, die preiswerten Leistungen und ihre Innovationskraft.

GastroSuisse

GastroSuisse est l'association pour l'hôtellerie et la restauration en Suisse. Environ 20 000 membres (hôtels, pensions, auberges, restaurants et cafés) sont affiliés à la plus grande organisation patronale du secteur de l'hôtellerie. La force de GastroSuisse réside dans les solutions sur mesure proposées par un seul et même fournisseur. GastroSuisse offre une gamme complète et professionnelle de services pour tous les types et toutes les

tailles d'entreprises. Elle propose également un conseil compétent et spécifique à chaque domaine, des services bon marché et une force d'innovation.

GastroSuisse

GastroSuisse è l'associazione per il settore alberghiero e della ristorazione in Svizzera. Questa grande associazione di datori di lavoro comprende circa 20 000 membri (alberghi, pensioni, trattorie, ristoranti e caffè o bar). I punti di forza di GastroSuisse sono la capacità di confezionare soluzioni su misura. Infatti, GastroSuisse propone un'offerta professionale di servizi per aziende di ogni tipo e ogni dimensione. Altri pregi dell'associazione sono la consulenza competente in funzione del ramo professionale, le prestazioni convenienti e la sua capacità innovativa.

www.gastrouisse.ch





HotellerieSuisse

HotellerieSuisse

HotellerieSuisse ist das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmervverband die Interessen der Hotelbetriebe. Seit 1882 steht HotellerieSuisse gemeinsam mit seinen knapp 3000 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Zu den Kernaufgaben des Verbands zählen die Schweizer Hotelklassifikation, die wirtschaftspolitische Interessenvertretung sowie die Aus- und Weiterbildung. HotellerieSuisse ist in allen Landesteilen und Sprachregionen präsent und zählt 95 Mitarbeitende.

HotellerieSuisse

HotellerieSuisse est le centre de compétence de l'hôtellerie suisse et représente les intérêts de l'hôtellerie en tant qu'association d'entreprises. Depuis 1882, HotellerieSuisse et ses quelque 3000 membres s'engagent pour un secteur hôtelier et d'hébergement suisse de qualité et tourné vers l'avenir. Les principales tâches de l'association sont la classification des hôtels suisses, la représentation des intérêts politico-économiques, la formation et la

formation continue. Présente dans tout le pays et dans toutes les régions linguistiques, HotellerieSuisse compte 95 collaborateurs.

HotellerieSuisse

HotellerieSuisse è il centro di competenze per il settore alberghiero svizzero e, nella sua veste di associazione di imprenditori, rappresenta gli interessi delle aziende alberghiere. Dal 1882 HotellerieSuisse con i suoi 3000 membri promuove un'economia attenta alla qualità e orientata al futuro nel campo alberghiero e ricettivo. Fra i compiti fondamentali dell'associazione vi è la classificazione degli alberghi, la difesa degli interessi economico-politici nonché la formazione e la formazione continua. HotellerieSuisse è presente in tutte le regioni linguistiche del Paese e conta 95 collaboratori.

www.hotelleriesuisse.ch



HOTEL & GASTRO UNION

seit 1886

Hotel & Gastro Union

Die Hotel & Gastro Union ist die Berufsorganisation, Arbeitnehmerorganisation und Kaderorganisation im schweizerischen Gastgewerbe, in der Hotellerie sowie in der Bäcker- und Konditorenbranche. Die Berufsorganisation nimmt für die Angestellten alle Sozialpartneraufgaben wahr, in der Berufsbildung, bei Gesamtarbeitsverträgen und sozialen Institutionen. Die Hotel & Gastro Union nimmt deshalb aktiv Einfluss auf berufliche und politische Institutionen der Branche.

Hotel & Gastro Union

L'Hotel & Gastro Union est l'organisation professionnelle, des employés et des cadres de la restauration, de l'hôtellerie, de la boulangerie et de la pâtisserie suisses. L'organisation professionnelle accomplit pour les salariés toutes les tâches de partenaires sociaux, dans la formation professionnelle, les conventions collectives de travail et les institutions sociales. L'Hotel & Gastro Union influence donc activement les institutions professionnelles et politiques du secteur.

Hotel & Gastro Union

Hotel & Gastro Union è l'organizzazione professionale, dei lavoratori e dei quadri nel settore della ristorazione, nel settore alberghiero, dei panettieri e confettieri in Svizzera. L'organizzazione professionale adempie a tutti i compiti di partenariato sociale per gli impiegati, nella formazione professionale, nei contratti collettivi di lavoro e nelle istituzioni sociali. Pertanto Hotel & Gastro Union ha un'influenza attiva sulle istituzioni professionali e politiche del settore.

www.hotelgastrounion.ch





Exklusive und emotionale Werbeplattform

Nutzen Sie die SwissSkills 2022 für einen werbewirksamen Auftritt Ihres Unternehmens im Umfeld der Wettbewerbe von Hauswirtschaft, Restauration, Küche und Hotel Reception.

Hohe Beachtung durch Medien und Öffentlichkeit

Die SwissSkills 2018 haben gezeigt, dass ein nationaler Anlass in diesen Dimensionen öffentliches Interesse weckt. Auch die SwissSkills 2022 und insbesondere die Gastrowelt werden auf grosse Resonanz stossen. Als Sponsor profitieren Sie von diesem Grossereignis, das vom Fachpublikum und der breiten Bevölkerung wahrgenommen wird.

Seltene Gelegenheit für Sponsoring

Der Event ist eine einzigartige Werbeplattform, die sich von anderen Veranstaltungen abhebt. Für Sponsoren ist es eine seltene Gelegenheit, sich an einem Anlass

mit diesen Dimensionen zu präsentieren. Erwartet werden rund 150 000 Besucherinnen und Besucher, 45 000 davon sind Jugendliche in Schulklassen.

Interessante Zielgruppen an einem Ort

Die SwissSkills 2022 bringen verschiedene interessante Zielgruppen an einem Ort zusammen. Vorab sind dies junge ehrgeizige Talente aus Hauswirtschaft, Restauration und Küche, die zu Botschaftern ihres Berufs werden. Aber auch bei den Tausenden von Schulklassen können Sie Ihre Marke im Gedächtnis verankern.

Starke emotionale Verbundenheit

Die Gastrowelt ist so konzipiert, dass die Wettbewerbe von Hauswirtschaft, Restauration und Küche unmittelbar erlebbar sind. Die interessanten Berufe werden greifbar und spürbar. Die Wettbewerbe in der Gastrowelt schaffen eine starke emotionale Verbundenheit zu den Berufen und zu den sichtbaren Sponsoren.

Ausstrahlung bis zu den WorldSkills

Für die neuen Schweizermeisterinnen bzw. Schweizermeister von Restauration, Küche und Hotel Reception geht die Reise nach den SwissSkills weiter. Sie werden die Schweiz an den WorldSkills 2024 in Lyon vertreten. Das erhöht die Bedeutung von Sponsoren, welche massgeblich zur Karriere beitragen.

Ihre Möglichkeiten im Überblick

Einen Überblick über die Sponsoringmöglichkeiten und Leistungen im Umfeld der SwissSkills 2022 in den Bereichen Hauswirtschaft, Restauration, Küche und Hotel Reception finden Sie im beiliegenden Einlagenblatt. Dieses dient gleichzeitig als Kontaktformular für Sponsoren. Bitte beachten Sie den Anwendungsbereich und die Vorgaben durch den Veranstalter auf der Rückseite des Formulars.



Exclusivité et émotions réunies sur une plateforme publicitaire

Profitez des SwissSkills 2022 pour présenter votre entreprise de façon efficace dans le cadre des concours d'intendance, de restauration, de cuisine et de hôtel réception.

Une forte attention de la part des médias et du public

Comme les SwissSkills 2018 l'ont prouvé, une manifestation nationale de cette envergure intéresse un large public. Les SwissSkills 2022, et en particulier la présentation de l'univers gastronomique, feront également parler d'eux. En tant que sponsor, vous profitez de cet événement majeur qui suscite l'intérêt du public spécialisé comme du grand public.

Une occasion exceptionnelle de sponsoring

L'événement est une plateforme publicitaire unique qui se distingue des autres événements. Pour les sponsors, c'est une occasion exceptionnelle de se présenter dans le cadre

d'un événement de cette envergure. Environ 150 000 visiteurs sont attendus, dont 45 000 jeunes avec leurs classes.

Des groupes cibles intéressants en un seul endroit

Les SwissSkills 2022 réunissent en un même lieu différents groupes cibles intéressants. Il s'agit avant tout de jeunes talents ambitieux des domaines de l'intendance, de la restauration et de la cuisine, qui deviennent les ambassadeurs de leur métier. Vous pouvez également faire en sorte que des milliers de classes scolaires se souviennent de votre marque.

Fort attachement émotionnel

La présentation de l'univers gastronomique est conçue de manière à ce que le public vive en direct les concours d'intendance, de restauration et de cuisine. Les métiers intéressants deviennent accessibles et sont vécus de près. Les concours de l'univers gastronomique créent des liens émotionnels étroits avec les métiers et les sponsors visibles.



Un fort rayonnement jusqu'aux WorldSkills

Après les SwissSkills, le voyage se poursuit pour les nouveaux champions suisses de la restauration, de la cuisine et de l'hôtel réception, qui représenteront la Suisse lors des WorldSkills 2024 à Lyon. Cela accroît l'importance des sponsors qui apportent une contribution importante à leur carrière.

Vos possibilités en un coup d'œil

Vous trouverez un aperçu des possibilités de sponsoring et des prestations dans le cadre des SwissSkills 2022 dans les domaines de l'intendance, la restauration, la cuisine et de l'hôtel réception dans la feuille intercalaire jointe. Celle-ci sert également de formulaire de contact pour les sponsors. Veuillez noter le domaine d'application et les consignes données par l'organisateur au verso du formulaire.



Piattaforma pubblicitaria esclusiva e ad alto coinvolgimento emotivo

Utilizzate l'evento SwissSkills 2022 per conferire alla vostra azienda una presenza efficace dal punto di vista pubblicitario nell'ambito delle competizioni di Economia domestica, Ristorazione, Cucina e «Réception d'albergo».

➤ **Grande attenzione da parte dei media e dell'opinione pubblica**

Le competizioni SwissSkills 2018 hanno mostrato chiaramente che un evento nazionale di queste dimensioni sollecita l'interesse pubblico. Anche le competizioni SwissSkills 2022 e in particolare

il mondo gastronomico riscuoteranno una grande risonanza. In qualità di sponsor beneficerete di questo grande evento che sarà accolto sia dal pubblico specializzato che da tutta la popolazione.

➤ **Un'opportunità unica per gli sponsor**

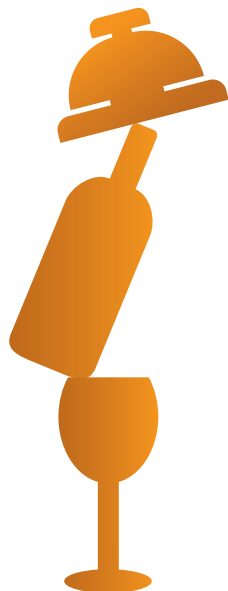
L'evento è una piattaforma pubblicitaria unica che si distingue da altre manifestazioni. Per gli sponsor presentarsi a un evento di simili dimensioni rappresenta un'opportunità unica. Sono attesi circa 150.000 visitatori dei quali 45.000 sono studenti accompagnati dai loro docenti.

➤ **Gruppi-target Interessanti riuniti in un unico luogo**

Le competizioni riuniscono in un unico luogo diversi interessanti gruppi-target. Innanzitutto si tratta di giovani talenti ambiziosi dei settori Economia domestica, Ristorazione, Cucina e «Réception d'albergo» che diventeranno ambasciatori della propria professione. Con il vostro logo, potrete raggiungere anche migliaia di classi scolastiche.

➤ **Grande coinvolgimento emotivo**

Il mondo gastronomico è concepito in modo che le competizioni di Economia domestica, Ristorazione, Cucina e



«Réception d'albergo» possano essere vissute direttamente. Le professioni si possono quindi «toccare con mano e percepire». Le competizioni del mondo gastronomico creano un forte legame emotivo con le professioni e con gli sponsor presenti sul posto.

➤ La sfida continua alle competizioni WorldSkills

Per le nuove campionesse o i nuovi campioni della Ristorazione, della Cucina e della «Réception d'albergo» il viaggio continua dopo i campionati svizzeri. Infatti sanno loro a rappresentare la Svizzera alle WorldSkills 2024 di Lyon, aumentando così l'importanza degli sponsor

che danno un contributo determinante alla loro carriera.

Panoramica delle vostre possibilità

Il foglio allegato illustra le possibilità e le prestazioni degli sponsor nell'ambito delle competizioni SwissSkills 2022 per i seguenti settori: Economia domestica, Ristorazione, Cucina e «Réception d'albergo». Il foglio serve allo stesso tempo come formulario di contatto per gli sponsor. Vi preghiamo di prestare attenzione al campo d'applicazione e alle direttive stabilite dall'organizzatore e menzionate sul retro del formulario.



KONTAKT

Bei Fragen oder Wünschen für spezielle Werbe- und Marketingaktivitäten 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 sommes à votre disposition pour toute question ou souhait liés aux activités publicitaires ou marketing.

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 eventuali domande o richieste per attività speciali di pubblicità e marketing.

Hotel & Gastro *formazione* 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 Erich Niklaus (SwissSkills 2018) & Matthias Jurt (SwissSkills 2020)



swiss skills
2022

Hauswirtschaft
Restauration
Küche
Hotel Reception