

Unsere Kandidatinnen und Kandidaten Expertinnen und Experten treuen Partner

11.–13. September 2020
in Weggis

SwissSkills Championships
Hauswirtschaft, Restauration und Küche

SwissSkills 2020

Nach dem Grosserfolg 2018 sollten die zentralen Schweizer Berufsmeisterschaften erneut in Bern durchgeführt werden. Aufgrund der Corona-Pandemie wurden die SwissSkills 2020 abgesagt und der zentrale Grossanlass auf den Herbst 2022 verschoben. Die Berufsverbände haben dennoch die Möglichkeiten, für ihren Berufsnachwuchs «SwissSkills Championships 2020» durchzuführen. Somit wird auch die Selektion eines schlagkräftigen Schweizer Teams für die WorldSkills 2021 in Shanghai sichergestellt.

SwissSkills 2020

Après le grand succès de 2018, la prochaine édition centralisée des Championnats suisses des métiers devait se tenir à nouveau à Berne. En raison de la pandémie du coronavirus, les SwissSkills 2020 ont été annulés et le grand événement central a été reporté à l'automne 2022. Les associations professionnelles ont néanmoins la possibilité d'organiser les «SwissSkills Championships 2020» pour leur relève professionnelle. Cela garantira également la sélection d'une puissante équipe suisse pour les WorldSkills 2021 à Shanghai.

SwissSkills 2020

Dopo il grande successo conseguito nel 2018, i campionati svizzeri centralizzati delle professioni si terranno nuovamente a Berna. In seguito alla pandemia da coronavirus le competizioni SwissSkills 2020 sono state annullate e la grande manifestazione centralizzata è stata spostata ad autunno 2022. Tuttavia le associazioni professionali hanno la possibilità di svolgere la competizione denominata «SwissSkills Championships 2020» per le loro giovani leve professionali. In questo modo viene garantita la costituzione di un forte team svizzero che parteciperà alle competizioni WorldSkills 2021 a Shanghai.



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

Die Corona-Pandemie verunmöglicht eine zentrale Durchführung der SwissSkills 2020 in Bern. Für Hotel & Gastro *formation* Schweiz und ihre drei Trägerverbände HotellerieSuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union war jedoch klar, dass sie an den «SwissSkills Championships 2020» festhalten wollen. Wir wollen jungen Berufstalenten auch in diesem speziellen Jahr eine Plattform bieten, um ihre berufliche Exzellenz unter Beweis zu stellen. Auch im kleinen Rahmen werden die Teilnehmenden zeigen, wie anspruchsvoll unsere Berufe sind und zu welchen Höchstleistungen sie fähig sind. Meine Bewunderung und meinen Dank für ihr beeindruckendes Engagement um erste Plätze möchte ich mit einem riesigen Dank an unsere Expertinnen- und Expertenteams sowie an unsere langjährigen und treuen Sponsoren verbinden. Gemeinsam gelingen uns auch in diesem Jahr unvergessliche Wettbewerbe.

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

La pandémie du coronavirus rend impossible la tenue des SwissSkills 2020 de manière centralisée à Berne. Pour Hotel & Gastro *formation* Suisse et ses trois associations partenaires HotellerieSuisse, GastroSuisse et Hotel & Gastro Union, il était cependant clair qu'il fallait maintenir les «SwissSkills Championships 2020». Malgré cette année spéciale, nous voulons offrir aux jeunes talents professionnels une plate-forme et leur permettre de démontrer leur excellence professionnelle. Même à petite échelle, les participants montreront à quel point nos professions sont exigeantes et les performances de haut niveau qu'ils peuvent accomplir. Je souhaite combiner mon admiration et mes remerciements pour votre impressionnant engagement pour atteindre les premières places avec un énorme merci à nos équipes d'experts ainsi qu'aux sponsors qui nous soutiennent depuis longtemps. Ensemble, nous réussirons cette année encore à présenter des concours inoubliables.

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

La pandemia da coronavirus rende impossibile lo svolgimento centralizzato delle competizioni SwissSkills 2020 a Berna. Per Hotel & Gastro *formation* Svizzera e le tre associazioni di supporto HotellerieSuisse, GastroSuisse e Hotel & Gastro è stato subito chiaro che vogliono a tutti i costi mantenere la competizione denominata «SwissSkills Championships 2020». Infatti, anche in questo anno speciale vogliamo offrire ai giovani professionisti di talento una piattaforma per mettere alla prova la loro eccellenza professionale. Anche se in un contesto ridotto, i partecipanti mostreranno quanto sono impegnative le nostre professioni e quali prestazioni di alto livello sono in grado di fornire. La mia ammirazione e il mio grazie vanno al vostro sorprendente impegno per raggiungere i primi posti nelle varie competizioni. Il mio grazie va pure ai nostri team di esperte ed esperti ai quali aggiungo i nostri fedeli sponsor di lunga data. Il mio augurio: anche quest'anno, tutti insieme riusciremo a organizzare e svolgere competizioni indimenticabili.

Max Züst

RÜCKBLICK SWISS SKILLS 2018



Gemeinsam
grosse Ziele
erreichen



Atteindre
ensemble de
grands objectifs



Raggiungere
insieme
grandi obiettivi





Schaufenster
für die
Gastroberufe



Vitrine des métiers
de la
gastronomie



Vetrina
per le professioni
della gastronomia

Sie haben alles gegeben – und gewonnen! Die Siegerinnen und der Sieger der SwissSkills 2018 sagen, was ihr Erfolg ausgelöst hat und geben Tipps für die Wettkämpfe 2020.

Ils ont tout donné – et ils ont gagné! Les lauréates et lauréats de SwissSkills 2018 vous confient ce qui a conduit à leur succès et vous donnent des conseils pour les compétitions de 2020.

Hanno dato il massimo e hanno vinto! Le vincitrici e il vincitore di SwissSkills 2018 spiegano che cosa ha procurato loro il successo e formulano preziosi suggerimenti e consigli per i partecipanti alle competizioni SwissSkills 2020.



Nachfolgerinnen und Nachfolger gesucht

Nous cherchons les **successeurs**

Il campione e le campionesse del 2018 cercano **successori**



„nachgefragt

**AICHA
SEBAI**

**Schweizer Meisterin Hauswirtschaft
(SwissSkills 2018)**

«Der Sieg hat mir gezeigt: Wenn man etwas wirklich will und alles dafür gibt, ist es möglich. Die Teilnahme an den SwissSkills war eine der besten Entscheidungen, die ich getroffen habe. Der Sieg macht sich gut in meinem Lebenslauf und ist für künftige Bewerbungen sicher ein Vorteil. Kurz danach startete ich die Ausbildung als Cabin Crew Member bei der Edelweiss Air. Trotz Branchenwechsel bleibe ich stolz auf die Hauswirtschaft und will andere Berufstalente zur Teilnahme an den SwissSkills animieren. Liebe Kandidierende: Die Vorbereitung auf den Wettkampf ist alles. Schaut, dass ihr viel Unterstützung bekommt, privat und von eurem Arbeitgeber. Es kann Tage geben, an denen ihr etwas verzweifelt seid, weil ihr nicht weiterkommt. Aber denkt immer daran: Es lohnt sich! Ihr dürft euch wirklich sehr auf den Wettkampf freuen. Es ist eine unglaublich tolle Erfahrung.»

**Championne suisse Intendance
(SwissSkills 2018)**

«La victoire m'a montré que si l'on veut vraiment quelque chose et qu'on donne tout pour cela, c'est possible. Participer aux SwissSkills a été l'une des meilleures décisions que j'ai prises. Cette victoire fait bonne impression sur mon CV et constitue sans aucun doute un atout pour de futures candidatures. Peu de temps après, j'ai démarré une formation de Cabin Crew Member chez Edelweiss Air. Malgré un changement de secteur, je reste fière de l'intendance

et je veux encourager d'autres talents professionnels à participer aux SwissSkills. Chers candidats: la préparation au concours est essentielle. Assurez-vous d'obtenir un soutien important, tant sur le plan personnel que de la part de votre employeur. Il peut y avoir des jours où vous serez un peu désespéré car vous n'arriverez à rien. Mais n'oubliez jamais: cela en vaut la peine! Vous pouvez vraiment vous réjouir de participer à cette compétition. C'est vraiment une expérience formidable.»

**Campionessa svizzera Economia
domestica (SwissSkills 2018)**

«La vittoria mi ha insegnato che, quando si vuole veramente una cosa dando il tutto per tutto, questa cosa diventa possibile. Partecipare alle competizioni SwissSkills è stata una delle mie migliori decisioni. La vittoria ha portato dei benefici alla mia carriera professionale e costituisce un sicuro vantaggio per future candidature. Subito dopo ho iniziato la formazione come Cabin crew member presso la compagnia Edelweiss Air. Nonostante il cambiamento di ramo professionale, sono orgoglioso e fiero dell'economia domestica e intendo spronare altri professionisti a partecipare alle SwissSkills. Care candidate e cari candidati: la preparazione alla competizione è tutto. Cercate sostegno sia nella vita privata sia da parte del vostro datore di lavoro. Ci saranno giorni in cui vi sentite un po' scornati siccome non riuscite a fare progressi. Però ricordatevi: ne vale la pena! Dovete essere veramente contenti di partecipare alla competizione: si tratta di un'esperienza incredibilmente fantastica.»



„demand

MARTIN AMSTUTZ

Schweizer Meister Küche
(SwissSkills 2018)

Medal of excellence Cooking
(WorldSkills 2019)



«Der Sieg war beruflich ein Türöffner. Ich erhielt neue Perspektiven, wodurch sich meine Ziele veränderten. Ich konnte mich persönlich weiterentwickeln und habe neue Freundschaften geschlossen. Nach den SwissSkills traf ich Vorbereitungen für den Bocuse d'Or mit Mario Garcia, machte Stages in Finnland und China und trainierte für die WorldSkills. Das Schönste nach dem Sieg war der Eintritt ins SwissSkills Team und die Vorbereitungen mit all diesen Leuten. Diese Zeit hat uns verbunden und bleibt fürs Leben. Auch der Einmarsch als Nation bei der Eröffnungsfeier der WorldSkills ist ein bleibendes «Hühnerhaut-Erlebnis». Mein Tipp an die Kandidatinnen und Kandidaten in diesem Jahr: Gebt Vollgas, zeigt euer Handwerk, habt Freude an eurem Beruf und genießt die spannende Zeit der Vorbereitung und des Wettkampfs. Diese Zeit ist prägend, extrem lehrreich und unvergesslich.»

Champion suisse Cuisine
(SwissSkills 2018)

Medal of excellence Cooking
(WorldSkills 2019)

«La victoire m'a ouvert des portes au niveau professionnel. Cela m'a ouvert de nouvelles perspectives, ce qui a modifié mes objectifs. J'ai pu m'épanouir personnellement et me faire de nouveaux amis. Après les SwissSkills, je me suis préparé pour le Bocuse d'Or avec Mario Garcia, j'ai fait des stages en Finlande et en Chine et je me suis entraîné pour les WorldSkills. La plus belle chose, après la victoire évidemment, a été de rejoindre l'équipe SwissSkills et de préparer la compétition avec toutes ces personnes. Cette période nous a rapprochés et restera toujours en mémoire. L'entrée en tant que nation lors de la cérémonie d'ouverture des WorldSkills est



également une expérience inoubliable qui donne la chair de poule. Mon conseil aux candidates et candidats de cette année: donnez le meilleur de vous-mêmes, montrez votre savoir-faire, prenez du plaisir à exercer votre métier et profitez de la période passionnante que sont la préparation et le concours. Cette période est formatrice, extrêmement instructive et inoubliable.»

Campione svizzero Cucina
(SwissSkills 2018)

Medal of excellence Cooking
(WorldSkills 2019)

«Dal punto di vista professionale il successo mi ha aperto molte porte. Ho acquisito nuove prospettive grazie alle quali sono cambiati i miei obiettivi. Ho potuto crescere personalmente e ho stretto nuove amicizie. Dopo le SwissSkills ho effettuato preparazioni per il Bocuse d'Or con Mario Garcia, ho trascorso periodi di pratica in Finlandia e Cina dove mi sono allenato per le World-Skills. Dopo la vittoria, la cosa più bella è stata entrare a far parte dello SwissSkills Team e svolgere i preparativi con tutte queste persone. Questo periodo ha consolidato i rapporti interpersonali e rimane vivo per tutta la vita. Anche l'entrata delle diverse nazioni durante la cerimonia di apertura alle WorldSkills è stato un evento da pelle d'oca. Il mio consiglio alle candidate e ai candidati di quest'anno: procedete a tutto gas, mostrate la vostra abilità manuale, dimostrate gioia per la vostra professione e godetevi il tempo sia della preparazione sia della competizione. Questo tempo è determinante, estremamente istruttivo e indimenticabile.»



domanda

MARTINA WICK

Schweizer Meisterin Restauration (SwissSkills 2018)

Weltmeisterin Restauration und «Best of Nation» (WorldSkills 2019)

«Durch die Vorbereitungen auf die SwissSkills und vor allem auf die WorldSkills habe ich sehr viel gelernt und mich persönlich weiterentwickelt. Während beiden Wettbewerben besuchte ich ein Mentaltraining, wovon ich mein Leben lang profitieren werde. Meine Entwicklung sowie jene des Teams zu beobachten, war etwas vom Schönsten. Es ist unglaublich, wie ein gemeinsames Ziel zusammenschweisst. Zudem lernte ich viele tolle Persönlichkeiten und Restaurants kennen. Direkt nach den SwissSkills machte ich einen Sprachaufenthalt in England. Danach ging das Training für die WorldSkills los. Zum Arbeiten blieb kaum Zeit. Was ich den Kandidatinnen und Kandidaten in diesem Jahr mit auf den Weg gebe: Die SwissSkills sind ein einmaliges Erlebnis. Gebt euer Bestes, verfolgt eure Ziele und das Wichtigste: Geniesst es! Go for Gold! Go for Shanghai!»

Championne suisse Restauration (SwissSkills 2018)

Championne du monde Restauration et «Best of Nation» (WorldSkills 2019)

«En me préparant aux SwissSkills et surtout aux WorldSkills, j'ai énormément

appris et je me suis développée personnellement. Pendant les deux compétitions, j'ai suivi un entraînement mental qui me sera profitable tout au long de ma vie. Une des plus belles expériences a été d'observer mon développement ainsi que celui de l'équipe. Il est incroyable de voir comment un objectif commun peut être fédérateur. J'ai également fait la connaissance de nombreuses personnalités et de nombreux restaurants passionnants. Juste après les SwissSkills, j'ai fait un séjour linguistique en Angleterre. Ensuite, la formation pour les WorldSkills a commencé. Je n'ai quasiment pas eu le temps de travailler. Mes conseils pour les candidates et candidats de cette année: les SwissSkills sont une expérience unique. Faites de votre mieux, poursuivez vos objectifs et surtout: profitez-en! Go for Gold! Go for Shanghai!»

Campionessa svizzera Ristorazione (SwissSkills 2018)

Campionessa del mondo Servizio di ristorazione e «Best of Nation» (WorldSkills 2019)

«Tramite la preparazione alle SwissSkills e soprattutto alle WorldSkills ho imparato molto e ho avuto l'opportunità di crescere personalmente. Durante entrambe le competizioni ho seguito un training mentale di cui potrò beneficiare per tutta la vita. Una delle cose più belle è stata osservare il mio sviluppo e quello del team. È incredibile come un obiettivo comune possa cementare i rapporti umani. Inoltre ho potuto conoscere molte personalità e molti ristoranti interessanti. Subito dopo le SwissSkills ho fatto un soggiorno linguistico in Inghilterra, in seguito è iniziata la preparazione alle WorldSkills. Il tempo per lavorare era praticamente inesistente. Do il seguente consiglio alle candidate e ai candidati di quest'anno: le SwissSkills sono un'esperienza unica. Date il meglio di voi stessi, perseguite i vostri obiettivi e, per finire, la cosa più importante: godetevi questa avventura! Go for gold! Go for Shanghai!»

Chefexpertinnen und Chefexperte 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 & Gastro *formation* Schweiz und hat den Vorsitz der Bildungskommission Hotellerie-Hauswirtschaft von Curaviva Zentralschweiz Bildung. Martina Blättler ist 45-jährig, verheiratet und lebt in Neuheim.

Cheffe experte Intendance

Martina Blättler est titulaire d'un diplôme fédéral de responsable Intendance et est membre du comité central de HGU. Depuis 2017, elle dirige la formation modulaire de spécialiste Intendance au BBZN Sursee, où elle travaille également comme enseignante dans une école professionnelle. Martina Blättler travaille également

depuis près de 20 ans en tant qu'experte examinatrice, notamment pour les futurs responsables Hôtellerie/Intendance titulaires d'un diplôme fédéral, les spécialistes en hôtellerie CFC et les spécialistes en intendance CFC. Depuis 2012, elle est également examinatrice professionnelle pour Hotel & Gastro *formation* Suisse et préside la commission pédagogique Hôtellerie/Intendance de Curaviva Zentralschweiz Bildung. Martina Blättler est âgée de 45 ans, mariée et vit à Neuheim.

Capo esperta Economia domestica

Martina Blättler è capo del settore economia domestica con diploma federale e fa parte del comitato centrale di Hotel & Gastro Union. Dal 2017 è responsabile della formazione modulare di impiegata d'economia domestica presso il centro di formazione BBZN di Sursee in cui è attiva anche come docente di scuola professionale. Fra l'altro, da quasi 20 anni, Martina Blättler è perita d'esame per i candidati capi del settore economia domestica con diploma federale, per le impiegate d'economia domestica AFC e le impiegate d'albergo AFC. Inoltre dal 2012 è docente nei corsi di preparazione agli esami di professione organizzati da Hotel & Gastro *formation* Svizzera e presiede la commissione di formazione per il settore alberghiero- economia domestica di Curaviva della Svizzera centrale. Martina Blättler ha 45 anni, è coniugata e risiede a Neuheim (Zugo).



DANIEL INAUEN

Chefexperte Küche

Daniel Inauen ist eidg. dipl. Küchenchef/Produktionsleiter und hauptberuflicher Berufsbildner EHB. Seit 2010 ist er als Geschäftsführer bei Hotel & Gastro *formation* 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 stellvertretender Chefexperte Bereich Küche und Obmann der Berufsprüfungslehrgänge in St. Gallen. Zuvor war Daniel Inauen neun Jahre lang Fachlehrer bei Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL. Daniel Inauen ist 51-jährig, verheiratet, Vater von zwei Kindern und lebt in Appenzell.

Chef expert Cuisine

Daniel Inauen est titulaire d'un diplôme fédéral de chef de cuisine/chef de production. Sa principale activité est celle de formateur à l'IFFP. Depuis 2010, il occupe le poste de président-directeur général de Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL. Dans le cadre de cette fonc-

tion, il est en charge de la direction opérationnelle du centre de formation, dispense des cours de formation professionnelle et continue et est formateur et chef expert lors de compétitions et d'épreuves nationales et internationales. Il est également chef expert adjoint du département Cuisine et président des filières d'examens professionnels à Saint-Gall. Auparavant, Daniel Inauen a occupé pendant neuf ans le poste de professeur spécialisé au sein de Hotel & Gastroformation SG AR AI FL. Daniel Inauen a 51 ans, il est marié, père de deux enfants et vit à Appenzell.

Capo esperto Cucina

Daniel Inauen è capo cucina/capo produzione con diploma federale e, come attività principale, formatore professionale presso lo IUFFP. Dal 2010 è attivo come responsabile operativo presso Hotel & Gastroformation dei Cantoni San Gallo, Appenzello interno ed esterno e del Principato del Liechtenstein. In questa funzione è responsabile della conduzione operativa del centro di formazione, insegna ai corsi di formazione e formazione continua ed è istruttore nelle competizioni e selezioni nazionali ed internazionali. Allo stesso tempo è capo esperto sostituto per il settore Cucina e direttore dei corsi di preparazione agli esami di professione a San Gallo. In precedenza Daniel Inauen è stato docente di materie professionali presso Hotel & Gastroformation dei Cantoni San Gallo, Appenzello interno ed esterno e del Principato del Liechtenstein. Daniel Inauen ha 49 anni, è sposato, padre di due figli e risiede ad Appenzello.



NOEMI KESSLER

Chefexpertin Restauration

Noemi Kessler ist Restaurationsfachfrau EFZ und Absolventin der Hotel-fachschule Luzern. Zurzeit arbeitet sie als Leiterin Projekt & Event bei Marco Pfleiderer Catering in Zürich. Zuvor war sie unter anderem drei Jahre beim Pure Arabia Conferences in Dubai und im Park Hyatt Zürich tätig. Noemi 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 Workshop Manager. In dieser Funktion wirkte sie auch an den WorldSkills 2017 in Abu Dhabi mit. Noemi Kessler ist 29-jährig und lebt in Zürich.

Cheffe experte Restauration

Noemi Kessler est spécialiste de la restauration CFC et diplômée de l'école hôtelière de Lucerne. Actuellement, elle travaille comme cheffe de projet et événement chez Marco Pfleiderer Catering à Zurich. Avant cela, elle a travaillé pendant trois ans chez Pure Arabia Conferences à Dubaï et au Park Hyatt

de Zurich. Noemi Kessler a remporté les SwissSkills 2012 et est devenue championne du monde dans la catégorie Service en salle ainsi que «Best of Nation» lors des WorldSkills 2013 à Leipzig. Lors des SwissSkills 2014 et 2018, elle était experte, puis Workshop Manager en 2016. A ce titre, elle a également participé aux WorldSkills 2017 à Abou Dabi. Noemi Kessler est âgée de 29 ans et vit à Zurich.

Capo esperta Ristorazione

Noemi Kessler è impiegata di ristorazione AFC ed ha assolto la scuola alberghiera di Lucerna. Attualmente lavora come capo del progetto e dell'evento a Marco Pfleiderer Catering a Zurigo. In precedenza ha lavorato per tre anni nel Pure Arabia Conferences a Dubai e nel Park Hyatt a Zurigo. Noemi Kessler ha vinto SwissSkills 2012 e in seguito ha partecipato alle WorldSkills di Lipsia nella categoria Servizio di ristorazione diventando campionessa del mondo e allo stesso tempo «Best of nation». Durante le competizioni SwissSkills 2014 e 2018 ha svolto la funzione di esperta e nel 2016 quella di workshop manager. Ha svolto quest'ultima funzione anche durante le WorldSkills 2017 ad Abu Dhabi. Noemi Kessler ha 29 anni e risiede a Zurigo.

SWISS SKILLS 2018



Agir
avec
passion



Mit
Leidenschaft
dabei



Entusiasmo e
passione
in ogni attività





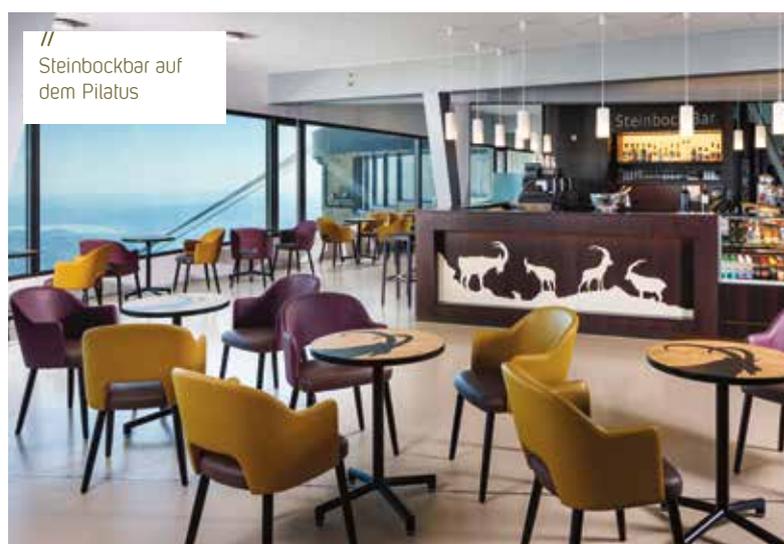
// Hotel Restaurant Vogelsang in Eich

Räume in Form bringen

Die beck konzept ag ist der anerkannte Spezialist für Raumeinrichtungen. Zu unseren Kunden zählen Hotelier und Gastronomen aus der ganzen Schweiz. Wir planen, entwickeln, gestalten, produzieren und montieren innovative Einrichtungselemente und fügen diese gekonnt zu einem perfekt funktionierenden Ganzen zusammen. Nutzen und Freude unserer Kunden und deren Gäste stehen dabei jederzeit im Fokus.

Ehrlichkeit, Freundlichkeit, Qualitätsprodukte und ein hohes Dienstleistungsbewusstsein - damit gewinnen wir seit über 75 Jahren mit unserem Team von 50 Fachleuten das Vertrauen unserer Kunden.

Grosses Fachwissen und langjährige Erfahrung bilden die Basis unserer Tätigkeit. Unsere Planer erarbeiten einmalige, flexible und zukunftsorientierte Konzepte. Die durchdachten Lösungen sind auf individuelle Gesamtraumkonzepte und im Speziellen auf Gastronomie- und Hotelkonzepte abgestimmt. Wir wollen, dass die Investitionen unserer Kunden langfristig gewinnbringend sind.



// Steinbockbar auf dem Pilatus



// Backpackers Villa Sonnenhof in Interlaken

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

Mehr unter www.beck-konzept.ch

**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!**

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



Cognome
FERNANDES

Nome
SARA

Luogo
Biasca TI

Data di nascita
13 gennaio 1998

Attività professionale

Formazione
Impiegata d'albergo AFC

Azienda di tirocinio
Hotel Giardino Ascona,
Ascona TI

Datore di lavoro attuale
Hotel Giardino Mountain,
St. Moritz GR

Hobby
Pattinaggio, sport, sci

Musica preferita
RnB, Pop, Jazz

Modello o esempio seguito
Mia famiglia



Name
HUG

Vorname
RAHEL

Wohnort
Bichelsee TG

Geburtsdatum
17. März 2001

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Hotelfachfrau EFZ

Lehrbetrieb
Park Hotel Winterthur AG,
Winterthur ZH

Jetziger Arbeitgeber
Park Hotel Winterthur AG,
Winterthur ZH

Hobbys
Reiten, Skifahren, Wandern,
Turnverein

Lieblingsmusik
Popmusik

Vorbild
Meine Berufsbildnerin
Julia Meyer



Name
BAUMANN

Vorname
MELINA

Wohnort
St. Gallen SG

Geburtsdatum
29. Januar 1998

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Fachfrau Hauswirtschaft EFZ

Lehrbetrieb
Casa Depuoz,
Trun GR

Jetziger Arbeitgeber
Alters- und Pflegeheim Hächleren,
Thal SG

Hobbys
Crossfit, Singen

Lieblingsmusik
House

Vorbilder
Anne-Marie (Sängerin)



Name

HÄNER

Vorname

FABIENNE

Wohnort

Seewen SZ

Geburtsdatum

16. September 1999

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung

Hotelfachfrau EFZ

Lehrbetrieb

Hotel Adler,
Adelboden BE

Jetziger Arbeitgeber

Hotel Adler,
Adelboden BE

Hobbys

Lesen, Natur, Familie
und Freunde

Lieblingsmusik

Helene Fischer

Vorbild

Helene Fischer



Name

GIRSCHWILER

Vorname

SERAINA

Wohnort

Wolfhausen ZH

Geburtsdatum

2. Januar 2001

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung

Fachfrau Hauswirtschaft EFZ

Lehrbetrieb

RaJoVita, Stiftung für Gesundheit
und Alter, Jona SG

Jetziger Arbeitgeber

RaJoVita, Stiftung für Gesundheit
und Alter, Jona SG

Hobbys

Fussball, Kochen und Backen,
Wandern

Lieblingsmusik

Popmusik

Vorbilder

Meine Familie,
meine Vorgesetzte



Name

MANSER

Vorname

NICOLE

Wohnort

Appenzell AI

Geburtsdatum

24. Oktober 2000

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung

Hotelfachfrau EFZ

Lehrbetrieb

Säntis – das Hotel,
Hundwil AR

Jetziger Arbeitgeber

Säntis – das Hotel,
Hundwil AR

Hobbys

Schwimmen, Joggen

Lieblingsmusik

Popmusik

Vorbilder

Lehrmeisterin Sevgi Durakovic



Name
SCHÖNI

Vorname
MILENA

Wohnort
Aeffligen BE

Geburtsdatum
23. Juni 2000

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Fachfrau Hauswirtschaft EFZ

Lehrbetrieb
Alters- und Pflegeheim Landblick AG,
Grosshöchstetten BE

Jetziger Arbeitgeber
Alters- und Pflegeheim Landblick AG,
Grosshöchstetten BE

Hobbys
Schwyzerörgeli spielen, Skifahren,
Hockeymatches besuchen
(Langnau Tigers)

Lieblingsmusik
Popmusik, volkstümliche Musik

Vorbilder
Meine Schwester Stephanie,
Michaela Kohler



Name
MESSERLI

Vorname
ALEXANDRA

Wohnort
Uttigen BE

Geburtsdatum
30. Januar 1999

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Fachfrau Hauswirtschaft EFZ

Lehrbetrieb
Altersheim Turmhuus,
Uetendorf BE

Jetziger Arbeitgeber
Altersheim Turmhuus,
Uetendorf BE

Hobbys
Skifahren, Reiten, Lesen

Lieblingsmusik
Allgemein

Vorbilder
Meine Berufsbildnerin
Monika Leumann



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, verlässt 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 250 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 sechs 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

Kandidatinnen und Kandidaten **Restauration**

Les candidates et candidats **Restauration**

Candidate e candidati del **settore Ristorazione**



Name
DÖRIG

Vorname
CYRILL

Wohnort
Buttisholz LU

Geburtsdatum
9. Dezember 1999

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Restaurantfachmann EFZ

Lehrbetrieb
Restaurant Gotthard,
Arth-Goldau SZ

Jetziger Arbeitgeber
Restaurant Gotthard,
Arth-Goldau SZ

Hobbys
Mein belgischer Schäferhund,
Tanzen, Musik

Lieblingsmusik
Pop/Rock, Lady Gaga, AC/DC

Vorbild
Stefanie Angelina Joanne
Germanotta



Name
KNILL

Vorname
SABRINA

Wohnort
Bernhardzell SG

Geburtsdatum
20. Juni 2001

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Restaurantfachfrau EFZ

Lehrbetrieb
Restaurant Netts Schützengarten,
St. Gallen SG

Jetziger Arbeitgeber
Restaurant Netts Schützengarten,
St. Gallen SG

Hobbys
Snowboarden

Lieblingsmusik
Offen für alles

Vorbild
Martina Wick



Name
COLOMBO

Vorname
SHANIA

Wohnort
Münchwilen TG

Geburtsdatum
30. Januar 2002

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Restaurantfachfrau EFZ

Lehrbetrieb
Gastronomie Hof zu Wil,
Wil SG

Jetziger Arbeitgeber
Gastronomie Hof zu Wil,
Wil SG

Hobbys
Kochen, Freunde treffen,
Unternehmungen mit der Familie

Lieblingsmusik
Ava Max

Vorbild
Martina Wick



Name
PACHE

Vorname
JENNY

Wohnort
Haag SG

Geburtsdatum
12. August 2000

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Restaurantfachfrau EFZ

Lehrbetrieb
Hotel Buchserhof,
Buchs SG

Jetziger Arbeitgeber
Hotel Buchserhof,
Buchs SG

Hobbys
Jogging, Lesen

Lieblingsmusik
Josh Groban; You raise me up

Vorbild
César Ritz



Name
WICKI

Vorname
JANINE

Wohnort
Andwil SG

Geburtsdatum
24. März 2000

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Restaurantfachfrau EFZ

Lehrbetrieb
Restaurant Netts Schützengarten,
St. Gallen SG

Jetziger Arbeitgeber
Werk 1,
Gossau SG

Hobbys
Blauring, Tanzen

Lieblingsmusik
Popmusik

Vorbilder
Meine Brüder Claude und Simon



Name
MAYTNER

Vorname
PRISCILLA

Wohnort
Burgistein BE

Geburtsdatum
1. Mai 1999

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Restaurantfachfrau EFZ

Lehrbetrieb
Landhaus Adler,
Frutigen BE

Jetziger Arbeitgeber
Restaurant Salzano,
Interlaken-Unterseen BE

Hobbys
Geige spielen, Skifahren, Reiten

Lieblingsmusik
ElectroDanceMusic

Vorbilder
Sabrina Steiner, Christine Huber



Name
FLÜHLER

Vorname
SARA

Wohnort
Oberdorf NW

Geburtsdatum
1. Dezember 2000

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Restaurantfachfrau EFZ

Lehrbetrieb
Hotel Sternen AG,
Buochs NW

Jetziger Arbeitgeber
Berggasthaus Niederbauen,
Emmetten NW

Hobbys
Theater spielen, Wandern,
Skifahren

Lieblingsmusik
Fingertips

Vorbild
Mein Grossvater Walter



Name
ROSENKRANZ

Vorname
TABEA

Wohnort
Unterkulm AG

Geburtsdatum
1. April 2001

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Restaurantfachfrau EFZ

Lehrbetrieb
Gasthof zum Schützen,
Aarau AG

Jetziger Arbeitgeber
Restaurant Waldmannsburg,
Dübendorf ZH

Hobbys
Reiten, Jogging

Lieblingsmusik
Alles, was im Radio läuft

Vorbild
Meine Mama Birgit



CC ALIGRO unterstützt den Schweizer Berufsnachwuchs

Seit über 20 Jahren unterstützt CC ALIGRO den Berufsnachwuchs aus unserer Branche. Auch bei den nächsten Schweizer Berufsmeisterschaften im Rahmen der SwissSkills vom 9. bis 13. September 2020 in Bern sind wir wieder als Sponsor dabei – wir drücken allen Kandidatinnen und Kandidaten jetzt schon die Daumen.



Martin Amstutz und
Martina Wick



Eine gute Ausbildung ist eine der Grundvoraussetzungen für eine attraktive spätere Berufslaufbahn. Aufgrund dieser Erkenntnis engagiert sich CC ALIGRO seit vielen Jahren als Partner des Berufsnachwuchses in der Hotellerie und Gastronomie. In den Lehrlingsberufen Hauswirtschaft, Restauration und Küche sind wir Sponsor für die Ausbildung. Und die Ausbildungsbemühungen haben sich gelohnt: Martina Wick und Martin Amstutz haben gezeigt, was alles möglich sein kann! Auch in früheren Jahren hatte der Berufsnachwuchs stets sein grosses Wissen und Können gezeigt – und er wird es sicher auch dieses Jahr wieder zeigen. Wir freuen uns, unser Engagement zugunsten der Jugendlichen, die die Zukunft der Gastronomie sind,

weiterführen zu dürfen. Wir sind stolz, einen Beitrag dazu leisten zu dürfen. Neben dem Sponsoring für die Ausbildung stellt CC ALIGRO für die Lehrlinge aus der Branche bei ihren Einkäufen in den 14 Märkten in der deutschen und französischen Schweiz spezielle Konditionen und Angebote bereit. Wichtigster Bestandteil dabei ist die Startercard, die den Berufsleuten aus der Gastronomie, der Hotellerie und der Bäckereibranche bei ihrem Einkauf permanent einen Rabatt gewährt. Auf gewissen Sortimenten beträgt dieser bis zu 20 Prozent gegenüber dem Normalpreis. Wer hat noch keine Startercard? Es ist ganz einfach, eine solche Karte zu erhalten: Sie kann beantragt werden unter <https://www.aligro.ch/de/kunde/kartenantrag/starter>. Nun wünschen wir den Kandidatinnen und Kandidaten nochmals alles Gute und hoffen bei den SwissSkills auf ebensolche Erfolge wie 2018. Unsere Unterstützung dazu haben sie. Wir sind gespannt, wer am Ende den Schweizermeistertitel nach Hause tragen kann. Und wer dadurch die Ehre bekommt, die Schweiz an den WorldSkills zu vertreten.

www.aligro.ch

Nationale Marktleistung mit regionaler Verankerung

Saviva sorgt dafür, dass Sie Ihren Betrieb mit mehr Genuss führen können. Dazu vereint Saviva Food Services die Spezialisten Mérat, Tipesca und Apposito unter einem Dach.

Das Resultat: Kompetente Beratung, eine Vielzahl an modularen Services sowie innovative Gesamtlösungen für die Ausser-Haus-Verpflegung. Vom breiten Sortiment mit über 12 000 Artikeln über die Saviva Integrale Bestell- und Informationsplattform bis hin zur Logistik. All das erhalten Sie aus einer Hand und sparen damit Aufwand und Kosten. So haben Sie mehr Zeit und Ressourcen für die schönen Seiten des Gastgeberseins.

Die Nähe zu den Kunden ist uns ein besonderes Anliegen – im persönlichen Umgang genauso wie geografisch. Durch unsere 17 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.

Nachhaltig engagiert

Im Bereich der Nachhaltigkeit Verantwortung zu übernehmen, ist für uns wichtig. So engagiert sich Saviva beispielsweise für die Reduktion von



Emissionen und sensibilisiert zum Thema «Food Waste». Nachhaltige Beispiele aus diesem Gebiet sind die Mitgliedschaft bei der Gründung von United Against Waste oder die Belieferung von sozialen Institutionen wie Tischlein deck dich, Pfarrer Sieber und Food Bridge.



Nachwuchs im Fokus

Saviva liegt die Förderung und Unterstützung des Nachwuchses 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
Bahnstrasse 20
8105 Regensdorf
+41 44 870 83 00
info@saviva.ch
www.saviva.ch

Diversey – stolzer Partner von Jungtalenten in der Hotellerie und Gastronomie



Die letzten Jahre durfte Diversey auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit der Hotel & Gastro *formation* Schweiz und als Unterstützer der SwissSkills-Teilnehmenden zurückblicken. Die Reinigungs- und Hygieneprodukte von Diversey ermöglichen einen effizienten, sicheren und reibungslosen Ablauf und gehören zu den wichtigen Faktoren für einen erfolgreichen Wettbewerb.

Diversey bietet professionelle Reinigungs- und Hygienesysteme, die allen Anforderungen eines Hotel- und/oder Gastronomiebetriebes entsprechen. Die Kernkompetenz besteht darin, die optimale Lösung für die täglichen Herausforderungen zu bieten.

- Das Diversey-Erfolgskonzept umfasst:
- Leistungsstarke, gebrauchsfertige oder hochkonzentrierte Desinfektions- und Reinigungsprodukte
 - Geschlossene Dosiersysteme für exakte Dosierung und maximale Sicherheit
 - Einfache Abläufe durch intuitive und farbcodierte Systeme und Reinigungspläne
 - Nachhaltigkeit durch den Einsatz von innovativen Verpackungslösungen und ökozertifizierten Produkten

Ergänzend zum Angebot für das Housekeeping und die Küchenhygiene bietet Diversey ein umfangreiches Sortiment an optimal aufeinander abgestimmten

Desinfektions- und Reinigungsprodukten, Maschinen, Geräten und Dosierhilfen. Vervollständigt wird die Produktpalette mit Flüssigwaschmittel- und Pulversystemen für die Textilpflege. Dazu kommen Produkte für die persönliche Hygiene, wie Seifen und Pflegeprodukte, die das Angebot von Diversey abrunden.

Mit dem in fast 100 Jahren erworbenen Fachwissen unterstützt Diversey die Kunden in der Hotellerie und Gastronomie, dem Einzelhandel, dem Gesundheitswesen, der Gebäudereinigung sowie der Getränke- und Lebensmittelindustrie und trägt zur Verbesserung der Produktivität, zur Reduzierung der Gesamtbetriebskosten und zum Schutz der Marken der Kunden bei.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.diversey-schweiz.ch oder folgen Sie uns in den sozialen Medien.



Diversey B.V. Utrecht
Zweigniederlassung Münchwilen
 Eschlikonerstrasse
 9542 Münchwilen
 T +41 71 969 27 27
info.ch@diversey.com
www.diversey-schweiz.ch

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



Name
MESSERLI

Vorname
REMO

Wohnort
Spiegel BE

Geburtsdatum
14. März 2001

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Koch EFZ

Lehrbetrieb
Landhaus Liebefeld,
Liebefeld BE

Jetziger Arbeitgeber
Casino Bern,
Bern BE

Hobbys
Kochen,
in der Natur auf der Suche
nach essbaren Pflanzen

Lieblingsmusik
Goa mit schnellem Beat

Vorbild
Grant Achatz



Name
STETTLER

Vorname
JENNIFER

Wohnort
Rüeggisberg BE

Geburtsdatum
12. August 1999

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Köchin EFZ

Lehrbetrieb
Casino Bern,
Bern BE

Jetziger Arbeitgeber
Burgergemeine Casino Bern,
Bern BE

Hobbys
Reiten, Klettern, Essen

Lieblingsmusik
Elvis Presley, Tina Turner,
Lo & Leduc, Ed Sheeran

Vorbilder
Steve Guerdat, Tanja Grandits



Name
ZUMBRUNN

Vorname
RINO

Wohnort
Bern BE

Geburtsdatum
10. Juni 1999

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Koch EFZ

Lehrbetrieb
Brüderli Gastronomie,
Pratteln BL

Jetziger Arbeitgeber
Restaurant Schlüsselzunft,
Basel BS

Hobbys
Kochen, Skifahren, Fotografieren

Lieblingsmusik
Techno, Pop, Ländler

Vorbild
Patrick Mahler vom Restaurant Focus
im Parkhotel Vitznau



Name
SIGRIST

Vorname
LILIAN

Wohnort
Luzern LU

Geburtsdatum
2. Juli 2001

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Köchin EFZ

Lehrbetrieb
Hotel Sternen AG,
Buochs NW

Jetziger Arbeitgeber
BamBou by Thomas,
Luzern LU

Hobbys
Backen, Leiterin einer
Pfadfinderstufe, Kollegentreffs

Lieblingsmusik
Reggae, Oldschool Hip-Hop,
Oldies

Vorbild
Meine ganze Familie



Name
WALTER

Vorname
TOM

Wohnort
Aarau AG

Geburtsdatum
8. Mai 2000

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Koch EFZ

Lehrbetrieb
Hotel Kettenbrücke,
Aarau AG

Jetziger Arbeitgeber
Culinary Artist GmbH Norman Hunziker,
Biel/Bienne BE

Hobbys
Kochen, Kochbücher lesen,
Treffen mit Freunden im
Lieblingskaffee

Lieblingsmusik
Ein wichtiger Part in meinem Leben,
jedoch keine bestimmte Richtung

Vorbilder
Rene Redzepi, Tanja Grandits,
Manuel Engel



Name
LOOSLI

Vorname
LAURA

Wohnort
Steffisburg BE

Geburtsdatum
17. Februar 2000

Berufliche Tätigkeit

Ausbildung
Köchin EFZ

Lehrbetrieb
Restaurant Panorama Hartlisberg,
Steffisburg BE

Jetziger Arbeitgeber
Restaurant Panorama Hartlisberg,
Steffisburg BE

Hobbys
Volleyball, Ski- und Snowboardfahren
und mit Freunden essen gehen

Lieblingsmusik
Countrymusik

Vorbild
Rolf Fuchs



Nom
KOETSCHET

Prénom
DANIEL

Lieu
Ursy FR

Date de naissance
16 avril 2000

Activité professionnelle

Profession
Cuisinier CFC

Etablissement d'apprentissage
CDMT E CT 47 Centre de subsistance,
Romont FR

Employeur actuel
CDMT E CT 47 Centre de subsistance,
Romont FR

Hobbies
Le ski

Musique préférée
Roses/Saint JHN

Idoles
Morgan Freeman, Jim Carrey



Cognome
SCOLARI

Nome
MILENA

Luogo
Verscio TI

Data di nascita
9 maggio 2000

Attività professionale

Formazione
Cuoca AFC

Azienda di tirocinio
Residenza Rivabella SA,
Magliaso TI

Datore di lavoro attuale
Residenza Rivabella SA,
Magliaso TI

Hobby
Oltre alla cucina, sono il nuoto,
l'equitazione e le passeggiate
con il mio cane Paco

Musica preferita
La musica Pop e la Tecno

Modello o esempio seguito
Ma seguo diversi chef stellati ai
quali mi ispiro



BERN⁺ HOTELS



direkt buchen

Direkt buchen lohnt sich!

Als stolzer Hauptsponsor wünscht Bern Hotels den jungen Berufsleuten viel Glück an den SwissSkills 2020.

Nach dem Wettkampf ist vor den erholsamen Ferien. Ob für gemütliches Treiben-lassen in der Aare, auf ein lokales Craft Beer unter den Lauben oder für einen Ausflug ins Grüne – Bern und die umliegenden Regionen sind immer eine Reise wert.

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

Mehr Informationen
Plus d'information
Maggiori informazioni



 **3.10.2020**
SwissSkills Hotel Reception
@ SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern

Ab 13.30 Uhr: Public Viewing der Rollenspiele und Rahmenprogramm
«Deine Zukunft in der Hotellerie und Gastronomie»

Dès 13h30 : Public Viewing de jeux de rôles et plateforme de
formation «Ton avenir dans l'hôtellerie-restauration»

Dalle ore 13.30 : Public Viewing la competizione e la piattaforma
educativa «Il vostro futuro nel settore gastro-alberghiero»

www.hotelgastrounion.ch/hotelreception

Vormittag
Event
INSIDE HOTELS

Union **bvham**
BERUFSVERBAND HOTEL-
ADMINISTRATION-MANAGEMENT

Herzlichen Dank an unsere **Sponsoren** Un grand merci à nos **sponsors** Grazie infinite ai nostri **sponsor**

Hauptponsoren Sponsors principaux Sponsor principali



Sponsoren Sponsors Sponsor



Co-Sponsoren Co-sponsors Co-sponsor





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 Erich Niklaus (SwissSkills 2018)



swiss **skills**
Championships 2020



Hauswirtschaft
Restauration
Küche
Hotel Reception