

Swiss Skills: Wer dabei ist, kommt im Beruf weiter

Noch bis 31. Januar läuft die Anmeldefrist für die Swiss Skills 2022 in Bern. Eine Teilnahme an der Berufsmeisterschaft lohnt sich.

Jungtalente aufgepasst: Die Swiss Skills bieten eine einmalige Chance, sein Können einem breiten Publikum zu zeigen, ein Netzwerk aufzubauen und sich in der Branche für zukünftige attraktive Stellen ins Gespräch zu bringen.

Teilnehmen können junge Berufstätige aus der Hauswirtschaft, Restauration, Küche und dem Bereich Hotelréception. Kandidatinnen und Kandidaten sind idealerweise zwischen 19 und 21 Jahre (Restauration, Küche und Hotelréception) respektive 23 Jahre (Hauswirtschaft) alt und haben spätestens bei Wettbewerbsbeginn die Lehrabschlussprüfung erfolgreich bestanden.

Die Einreichung der Bewerbungsunterlagen erfolgt bei Hotel & Gastro Formation Schweiz in Weggis. Diese wählt die Teilnehmenden der Swiss Skills aus und nominiert die Expertengruppe. Die Meisterschaft wird im September in Bern ausgetragen. (RUP)



Für diese vier hat sich die Teilnahme an den Swiss Skills vor zwei Jahren bezahlt gemacht. Von links: Shania Colombo, Rino Zumbrunn, Milena Schöni und Tim Oberli.

ZVG

RINO ZUMBRUNN

Gewinner Küche
Swiss Skills 2020

HGZ: Was waren Ihre Beweggründe, sich für die Swiss Skills 2020 anzumelden?

Mein Bruder wurde 2017 Vize-Weltmeister Karosserie-Spengler in Abu Dhabi. Schon nur als Fan hat es mich dazumal mitgerissen, und ich wollte auch mitmachen. Jean-Claude Schmocker und Daniel Inauen halfen mir bei der Anmeldung. Nachdem ich 2018 im Halbfinale ausgeschieden war, bekam ich von Daniel Inauen eine Wild Card für 2020.

Wie haben Sie den Wettbewerb Küche erlebt?

Ich hatte von Anfang bis Schluss nie Zweifel. Letztendlich hatte ich im Finale so viel Zeit übrig, dass ich noch vor dem ersten Gang die ganze Küche geputzt habe. Der Wettbewerb hat mir sehr viel Freude bereitet.

Wie ging es nach Ihrem Sieg weiter?

Ich startete Anfang 2021 die Rekrutenschule für Talentköche. Dann konnte ich das Restaurant Krone in unserer Region Sissach/BL übernehmen. Hier kann ich mich perfekt für die World Skills 2022 in Shanghai vorbereiten.

Warum sollte man an den Swiss Skills teilnehmen?

Es ist sicherlich eine gute berufliche Erfahrung. Und wenn man dann noch gewinnt, öffnet dies einige Türen, da man eine bekannte Person ist.

SHANIA COLOMBO

Gewinnerin Restauration
Swiss Skills 2020

HGZ: Was waren Ihre Beweggründe, sich für die Swiss Skills 2020 anzumelden?

Ich hatte schon an einigen Wettbewerben der Organisation Escofier im Bereich Restaurant/Service teilgenommen. So war der Reiz eines neuen Wettbewerbs sehr gross. Die Swiss Skills 2020 waren nochmals ein Niveau höher, und ich wollte mein Können an einer Schweizer Meisterschaft unter Beweis stellen.

Wie haben Sie den Wettbewerb Restauration erlebt?

Er war perfekt organisiert. Wir bekamen die Aufgabenstellung, und der Zeitablauf wurde strikt eingehalten. Alles wurde uns zur Verfügung gestellt, was wir nicht selber mitnehmen konnten. Die Location und die Materialien, mit denen wir arbeiten mussten, waren gepflegt.

Welches Echo hat Ihr Sieg in Ihrem Umfeld ausgelöst?

Ein grosses, ich bekam sogar zwei Autos gesponsert! Die Gäste schätzen einen viel mehr, wenn sie die Hintergrundgeschichte der Swiss Skills kennen.

Warum sollte man an den Swiss Skills teilnehmen?

Die Teilnahme ist mit einem grossen Schritt in der Berufswelt verbunden. Ich habe mich weiterentwickelt. Es stehen mir viele Türen offen, weil die Arbeitgeber sehen, dass ich im Beruf engagiert bin.

MILENA SCHÖNI

Gewinnerin Hauswirtschaft
Swiss Skills 2020

HGZ: Was waren Ihre Beweggründe, sich für die Swiss Skills 2020 anzumelden?

In 2019 habe ich meine Lehre als Fachfrau Hauswirtschaft als Kantonsbeste abgeschlossen. Die Chefexpertin machte mich auf die Swiss Skills aufmerksam, und ich zögerte keinen Augenblick, mich zu bewerben.

Wie haben Sie den Wettbewerb Hauswirtschaft erlebt?

Es waren sehr spannende zwei Wettbewerbstage. Mein Ziel war, egal wie es ausgeht, diese Augenblicke zu geniessen. Es waren unglaublich viele Emotionen mit dabei. Ob riesige Freude, Nervosität oder Frust. Ich war so auf meine Aufgaben fokussiert, dass ich gar nicht merkte, was alles sonst um mich herum passierte.

Welches Echo hat Ihr Sieg in Ihrem Umfeld ausgelöst?

Ich wurde sehr oft auf meinen Sieg angesprochen. Für die Branche Hotellerie-Hauswirtschaft wurde ich zu einem Aushängeschild, und es öffnen sich stetig neue Türen.

Warum sollte man an den Swiss Skills teilnehmen?

Der Wettbewerb ist etwas für jene, die mit Leidenschaft und Stolz ihren Beruf ausüben, die ihr Netzwerk erweitern und sich gerne mit anderen messen möchten. Egal wie es ausgeht, dabei sein, ist alles. Darum nutzt diese einmalige Gelegenheit und meldet euch an!

TIM OBERLI

Gewinner Hotel & Reception
Swiss Skills 2020

HGZ: Was waren Ihre Beweggründe, sich für die Swiss Skills 2020 anzumelden?

Für mich waren die Swiss Skills Motivation, mein tägliches Handeln zu überdenken, an meine Grenzen zu stossen und mein Können zu beweisen.

Wie haben Sie den Wettbewerb Hotel & Reception erlebt?

Der Tag war eine emotionale Achterbahnfahrt. Die grösste Herausforderung war für mich, die Leistung über den ganzen Tag auf hohem Niveau zu halten und mit meinen Fähigkeiten zu überzeugen. Vor allem aber habe ich eine grosse Wertschätzung erlebt.

Welches Echo hat Ihr Sieg in Ihrem Umfeld ausgelöst?

Nach meinem Sieg haben sich für mich beruflich viele Türen geöffnet, und ich konnte wertvolle Kontakte in der Branche knüpfen. Somit darf ich nun, mit nur 18 Jahren, in einem der renommiertesten Häuser der Schweiz, dem Bürgenstock Resort, Tag für Tag meiner Leidenschaft nachgehen.

Warum sollte man an den Swiss Skills teilnehmen?

An den Swiss Skills 2022 in Bern messen sich in 80 Kategorien die besten Berufsleute. Man kann nichts verlieren, denn die persönliche Entwicklung steht immer im Vordergrund. Nur schon Teil eines solch grossen Events zu sein, ist ein einmaliges Erlebnis.

Grobprogramm der Wettbewerbsaufgaben

Küche

7.–8. September 2022
Viertelfinale: Produktion, Fertigung und Präsentation.

9. September 2022

Halbfinale: Produktion, Fertigung und Präsentation (zwei Module).

10. September 2022

Finale: Produktion und Fertigung eines mehrgängigen Menüs, Präsentation Gang eins bis drei, Speed Modul und vierter Gang.

Hauswirtschaft

7.–8. September 2022

Viertelfinale: Gästezimmer einrichten, dekorieren eines Gästezimmers, bügeln eines Kochtoques, Blumen-Dekoration, Bodenbelag reinigen, Dienstplan erstellen.

9. September 2022

Halbfinale: Gästezimmer einrichten, bügeln und Knopf annähen, Bodenbeläge erkennen und Arbeitsabläufe zur Unterhaltsreinigung erstellen, feuchtwischen, Birchermüesli herstellen.

10. September 2022

Finale: Gästezimmer zu einem Thema einrichten, Tagesprogramm erstellen, Reklamationsbehandlung eines Gastes, abstauben im Départment, Instruktion staubsaugen, Ideen für Gästewünsche und -zimmer einbringen.

Restauration

7.–8. September 2022

Viertelfinale: Einkleiden eines Buffets, Mise en place und decken eines Bankettisches, Gästebetreuung und Speiservice, Getränkeservice (Wein, Kaffee), Eigenkreationen (Kaffee und Süssspeise) und Bankettservice.

9. September 2022

Halbfinale: Decken von zwei 2er-Tischen, Zubereitung von Kaffeegetränken, Gästebetreuung und Speiservice, Getränkeservice, Spirituosen identifizieren und À-la-carte-Service für vier Gäste.

10. September 2022

Finale: Einkleiden eines Buffets mit vier Tischtüchern, decken eines runden 4er-Tisches, zubereiten von Bargetränken, Gästebetreuung und Zubereitung vor dem Gast, Fine-Dining-Service für vier Gäste.

Hotel & Reception

10. September 2022

Finale: Backoffice-Aufgaben, Rollenspiel erster und zweiter Teil (die Kandidaten werden mit verschiedenen Situationen konfrontiert).

Info und Anmeldung

Hotel & Gastro Formation
Jean Claude Schmocker
Tel. 041 392 77 12
jc.schmocker@hotelgastro.ch



Mehr Informationen unter:
hotelgastro.ch