

Die Vorbereitungen sind intensiv und umfangreich

Restaurantfachfrau
Martina Wick wird die Schweiz an den World Skills vertreten. In der Vorbereitungszeit staunt sie immer wieder.

Martina Wick ist gelernte Köchin. Doch nach einer Schnupperwoche als Restaurantfachfrau war sie so begeistert von diesem vielseitigen Beruf, dass sie sich entschied, die Zweitausbildung zur Restaurantfachfrau in Angriff zu nehmen. Ihr Chef, Gastgeber im Restaurant Schlössli in St. Gallen, forderte sie dazu auf. Zum Glück. Denn die talentierte junge Frau holte sich den Sieg bei den letztjährigen Swiss Skills – und damit das Ticket an die World Skills in Kasan – nach nur eineinhalb Monaten Training.

«Wenn ich nicht trainiere, dann arbeite ich.»

MARTINA WICK, WORLD-SKILLS-KANDIDATIN

Nun steht die St. Gallerin mitten in den Trainings für die World Skills. Bei ihrem aktuellen Arbeitgeber, dem Appenzeller Viersterne-Superior-Hotel Hof Weissbad, arbeitet sie nur noch, wenn es der Trainingsplan zulässt. Und das ist eher selten. «Derzeit absolviere ich ein Praktikum in der Kronenhalle-Bar in Zürich. Dabei arbeite ich fünf Tage die Woche. An meinen Freitagen lerne ich Rezepturen, schreibe die Abläufe auf und verinnerliche sie mir oder repetiere das Englisch-Vokabular», so die junge Frau. Ihre eindrücklichsten Erfahrungen habe sie jedoch während ihres Praktikums im Restaurant Jaan im Hotel Fairmont und Swissôtel in Singapur



Martina Wick muss über Weine und deren Handhabung Bescheid wissen. ZVG

gemacht. «In diesem Hotel arbeiten mehr als 2000 Personen. Während Gesprächen ist mir bewusst geworden, wie glücklich wir uns schätzen müssen mit unserem hohen Lebensstandard und dem guten Bildungssystem.» Zurück in der Schweiz hat sie während zwei Stages an ihren Baristakennnissen gefeilt.

Das Vorausdenken angewöhnen

Nach ihrem Praktikum in der «Kronenhalle» steht eine Trainingswoche in der Hotel & Gastro Formation Schweiz in Weggis/LU an. Dann möchte sich Martina Wick angewöhnen, immer einen Schritt vorauszudenken, und sie will alle Arbeitsschritte routinieren.

Das sei dank ihrer schnellen Auffassungsgabe kein Problem, attestiert sie sich selbst. Sehr sicher fühle sie sich beim Tranchieren, sei es ein Fleischstück oder eine Frucht. SARAH SIDLER

Zur Person

Martina Wick ist 21 Jahre alt und arbeitet als Restaurantfachfrau im appenzellischen Viersterne-Superior-Hotel Hof Weissbad. Ihre Ausbildung hat sie im Restaurant Ilge in Arnegg/SG und im Restaurant Schlössli in St. Gallen absolviert.

World Skills

MARTIN ERLACHER «ICH TRAGE DIE VERANTWORTUNG»

Martin Erlacher trainiert und coacht Martina Wick für die World Skills. Sie wird seine letzte Kandidatin sein.

HGZ: Martin Erlacher, Sie haben bereits mehrere Kandidaten auf die World Skills vorbereitet. Was machen Sie dieses Mal anders?

MARTIN ERLACHER: Martina Wick ist meine fünfte und letzte Kandidatin, die ich für die World Skills vorbereite. Die Vorbereitung und das Training unterscheiden sich nicht vom erfolgreichen Prinzip, das ich seit Jahren anwende. Ich arbeite mit einem sehr gezielten Stärken- und Schwächen-Profil, welches mir die Basis für die Inhalte und den Trainingsaufbau bietet. Die Kandidaten werden mental sehr intensiv vorbereitet und bekommen von mir alle nötigen Informationen über Abläufe an den Wettbewerben. Der Feinschliff der praktischen Arbeiten erfolgt mit intensivem Training sowie Einbezug von Profis aus unterschiedlichen Fachbereichen.

Sie hören auf?

Danach werde ich mein Amt als Chefexperte bei Swiss Skills und World Skills abgeben und als Technischer Delegierter für das gesamte Swiss-Skills-Team und alle internationalen Missionen wie die Euro und World Skills verantwortlich sein.

Wie stehen Martina Wicks Chancen auf einen Sieg?

Martina bietet ein hervorragendes Gesamtpaket, welches von einer ausserordentlichen Präsenz über Genauigkeit und Belastbarkeit bis hin zu einem sehr breiten gastronomischen Fachwissen geht. Dieses ist gepaart mit dem wertvollsten, der geistigen Flexibilität. Diese ist an einem Wettbewerb



Martin Erlacher trainiert insgesamt bis zu fünf Wochen mit Martina Wick. ZVG

äusserst wichtig. Man muss sich schnell auf neue Situationen einstellen können und das Beste daraus machen.

Werden Sie nervös, wenn Sie an Kasan denken?

Ich stecke noch mitten in den Wettbewerbsvorbereitungen für Kasan. Die Expertenschulungen sind angelaufen, und es herrscht regen Austausch im Internetforum der World Skills. Sobald es dann losgeht, steigt die Nervosität. Nicht nur wegen Martina mit der Hoffnung, dass alles rund läuft, sondern vor allem, dass keine grossen Pannen am Wettbewerb passieren, für den ich ja als internationaler Chefexperte die Verantwortung trage.

INTERVIEW SARAH SIDLER

Martin Erlacher

Der 42-jährige Trainer von Martina Wick ist Swiss- und World-Skills-Chefexperte. Er arbeitet als Berufsfachschullehrer und Fachbereichsleiter am Gewerblichen Berufs- und Weiterbildungszentrum in St. Gallen. Neu wird er als designierter Technischer Delegierter für alle Berufe des Swiss-Skills-Teams verantwortlich sein.

**Neu: Gourmet
Traiteursaucen
in der praktischen
Squeezeflasche**



Für die moderne Küche. Seit 1886.
www.gastro.hero.ch

Hero
GASTRONOMIQUE