

World Skills als grosse Chance und Bereicherung

Rahel Weber wird sich in Kasan mit den weltbesten Konditoren und Confisereuren messen.

Am 22. Mai hat sie das definitive Programm erhalten. «Doch ich weiss noch nicht alles», sagt Rahel Weber. «Denn von sieben Modulen beinhalten drei Module Überraschungsaufgaben.» Wie also kann sie sich darauf vorbereiten? Zusammen mit ihrem Team trainiert sie spezifisch auf die bekannten Module hin. Bei den Überraschungsaufgaben feilt die 21-Jährige an den Grundtechniken. Unterstützt wird sie von der Expertin Vanessa Schnyder und ihrem Arbeitgeber, der Fachschule Riche-mont. Elias Läderach und Giuliano Sargenti, beide von Läderach Chocolatier Suisse, helfen beim Schaustück und bei den Pralinen. Mit Paolo Loraschi von der Confiserie Al Porto trainiert sie Pâtisserie, Torten und Dessertteller. Bei David Schmid von Schmid Beck in Zunzgen/BL perfektioniert sie das Modellieren von Zucker, Marzipan und Schokolade.

«Trotz der Belastung durch das Training habe ich immer noch Freude am Beruf.»

RAHEL WEBER
KONDITORIN-CONFISEURIN

David Schmid kennt Rahel Weber bereits von einem Praktikum, das sie nach der Lehre bei ihm absolvierte. «Nach meiner Ausbildung in der Bäckerei-Konditorei-Confiserie von Rotz in Cham/ZG habe ich einige Praktika gemacht», sagt die World-Skills-Teilnehmerin. So arbeitete sie auch einen Monat bei David Pasquiat von L'Instant



Rahel Weber, sbkpv-Mitglied, hat ein klares Ziel: «Am Schluss will ich sagen können, dass ich mich nicht besser hätte vorbereiten können.» SWISS SKILLS

Chocolat in Crans-Montana/VS. Neben Feinheiten in der Fachsprache – Französisch unterscheidet sich auch inhaltlich vom Deutschen – nimmt sie neue Ideen und verschiedene Techniken mit auf den Weg. So lernte sie, wie man einen speziellen Marmoreffekt kreiert. Sie sah auch, dass man einen super Effekt erzielen kann, wenn man Couverture-Täfelchen mit einer Stahlbürste bürstet.

Ein Traum wurde wahr

«Ich habe es nicht zu träumen gewagt, dass ich es so weit bringen würde», gesteht Rahel Weber. «Doch diese Chance werde ich nutzen und alles geben.» Zurzeit arbeitet sie 60 Prozent in der Produktion der Fachschule Riche-mont in Luzern und trainiert 40 Prozent für die World Skills. «Das

viele Neue, das ich schon lernen konnte und noch lernen werde, motiviert mich. Trotz der Belastung durch das Training gelingt es mir, die Freude am Beruf zu behalten.» Von ihrer Expertin Vanessa Schnyder wird sie auch mental trainiert. So will Rahel Weber mit mentaler Stärke, ihrer motivierten Art und viel beruflichem Können die Experten überzeugen. GABRIEL TINGUELY

World Skills 2019

Die internationalen Berufsmeisterschaften finden vom 22. bis 27. August im russischen Kasan statt. 42 Schweizer Talente werden sich mit Berufsleuten aus 77 Nationen messen.

World Skills



Mehr Informationen unter:
www.swiss-skills.ch
www.worldskills2019.com

VANESSA SCHNYDER «AUF DIE RICHTIGE TECHNIK KOMMT ES AN»

Die gelernte Konditorin-Confiseurin wurde Dritte an den Swiss Skills 2011 und Vierte an den World Skills 2013. Nun trainiert sie Rahel Weber.

HGZ: **Vanessa Schnyder, wie sind Sie Expertin geworden?**

VANESSA SCHNYDER: Ich habe an diversen Wettkämpfen teilgenommen. Darunter die Swiss Skills und die World Skills. Nach der Junioren-Weltmeisterschaft in Taiwan bekam ich das Aufgebot als Expertin für die Swiss Skills 2014 in Bern.

Sie haben sich zur Produktionsleiterin weitergebildet. Benötigte es auch eine Ausbildung zur Expertin.

Nein. Es braucht vor allem Erfahrung, um Expertin an Berufsmeisterschaften zu werden. Das meiste ist «learning by doing». Wichtig ist, dass man seiner Linie auch beim Bewerten treu bleibt.

Sie haben selber Wettbewerbe bestritten.

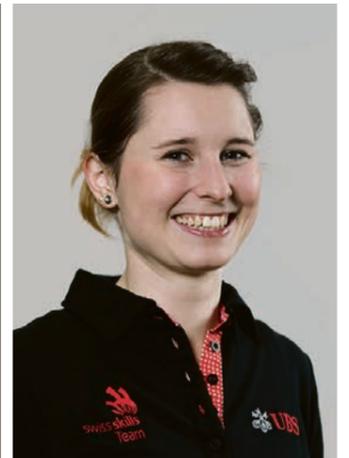
Ja, ich habe nebst den Swiss Skills im Jahr 2011 auch an den Swiss Chocolate Masters 2013, an den World Skills 2013 sowie an den Junioren-Weltmeisterschaften 2014 teilgenommen. In 2013 war ich zudem Mitglied der Kochnationalmannschaft.

Wie haben Sie die Swiss und World Skills geprägt?

Fachlich habe ich sehr viel dazu gelernt. Auch das Erlebte hat mich persönlich weitergebracht. Die Erinnerungen daran faszinieren mich noch heute. Wohl deshalb lassen mich die Berufswettkämpfe nicht los. Zurzeit engagiere ich mich auch als Expertin an den Schweizer Meisterschaften der Konditoren-Confisereure.

Ist Rahel Weber die erste World-Skills-Kandidatin, die Sie trainieren?

Ja. Ich habe jedoch bereits zwei Kandidaten für die Swiss Skills trainiert. Beide absolvierten ihre Ausbildung in unserem Betrieb,



Vanessa Schnyder ist Expertin in Konditorei-Confiserie. SWISS SKILLS

der Confiserie Roggwiler in St. Gallen. Ich engagiere mich, weil die Berufsmeisterschaften eine hervorragende Gelegenheit für junge Fachleute sind, sich mit anderen zu messen und unglaublich viele Erfahrungen zu sammeln.

Welches sind die Schwerpunkte beim Training?

Mir ist wichtig, dass Rahel viele verschiedene Techniken und Herangehensweisen kennenlernt. Damit kann sie schneller reagieren und kombinieren. Denn viele Aufgaben an den World Skills werden erst zwei Tage vor dem Wettkampf bekanntgegeben.

Welches ist der wichtigste Tipp, den Sie Rahel Weber geben?

Rahel soll die Zeit in Kasan genießen und während des Wettkampfs Freude und Spass an der Arbeit im schönsten aller Berufe haben.

INTERVIEW GABRIEL TINGUELY

Zur Person

Vanessa Schnyder absolvierte ihre Ausbildung zur Konditorin-Confiseurin im elterlichen Betrieb. Die 28-Jährige sammelte Erfahrungen in der Schweiz und in Südtirol. Diesen Januar hat sie die Ausbildung zur Produktionsleiterin abgeschlossen.



Profiprodukte zum Sparpreis!

20%

Zusatzrabatt*!





*Angaben zu den Produkten und Preisen finden Sie auf diversey-deals.ch

© 2019 Diversey, Inc. All Rights Reserved. 78810 de-CH 06/19