

Ferrante dank bvham an den World Skills

World Skills



Julian Ferrante ist bvham-Mitglied. zvg

Der bvham setzt sich an vorderster Front für den Wettkampf der Réceptionisten im August an den World Skills ein.

An den World Skills wird erstmals der Beruf Hotel-Réception als Demonstrationswettbewerb durchgeführt. Für die Schweiz tritt Julian Ferrante an. Dass der Kaufmann HGT die Chance hat, als erster Réceptionist der Schweiz an die World Skills zu gehen, verdankt er dem Berufsverband Hotel Administration Management

bvham. Arlette Scheidegger, Präsidentin des bvham und Prüfungsexpertin, hat Ferrante zur Teilnahme am Casting für diesen Wettbewerb motiviert. Dieses wurde nach den Swiss-Skills-Rekrutierungsregeln abgehalten.

Von null auf hundert

Der bvham hat den Lead über die Vorbereitungen für die World Skills spontan übernommen. «Von einem möglichen Wettbewerb der Réceptionisten wurde erstmals im August 2018 geredet», erinnert sich Scheidegger. Um diese Chance nicht zu verpassen, legte der bvham einen Quickstart hin. Bis November musste er einen Coach und bis Dezember einen Kandidaten gefunden haben. Dank guter Vernetzung in der Branche konnten Egidio Marcato, ein versierter Wettbewerbsprofi, als Coach engagiert und führende Hotels als Trainingsorte organisiert werden.

Auch finanziell beteiligt sich der bvham zusammen mit Swiss Skills, Hotel & Gastro Formation Schweiz sowie zahlreichen Sponsoren an Ferrantes Teilnahme. Der Aufwand lohne sich, findet Scheidegger. «Die World Skills sind ein grossartiges Schaufenster für den Beruf Réceptionist respektive Kaufmann HGT. Zudem ist der Wettbewerb ein Ansporn und eine Wertschätzung für unseren Berufsnachwuchs.» (RIF)



Mehr Informationen unter:
www.barnews.ch



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/bvham
www.worldskills2019.com
www.swiss-skills.blog

Leckere, fantasievolle Cocktails, die ganz ohne Promille auskommen

An der achten Schweizer Nullpromille Trophy von «Bar News» messen sich die Bartender im Kreieren von Mocktails. Der alkoholfreie Cocktail gehört definitiv auf jede Barkarte.

Cocktails sind in. Doch immer mehr Gäste wünschen sich nicht unbedingt alkoholische Drinks, sondern bevorzugen eine alkoholfreie Alternative. Diese sollte

SIEGERDRINK 2018 MANGO UNCHAINED

Zutaten

- 2 cl Mango-Sirup
- 2 cl Mango-Purée
- 2 cl Maracuja-Saft
- 4 cl frischer Zitronensaft
- San Pellegrino Sanbitter

Zubereitung

Alle Zutaten in ein Longdrinkglas geben, umrühren und mit Sanbitter auffüllen. Mit einem getrockneter Mangoschnitz und einem Minzeblatt dekorieren.



Mit diesem Drink gewann Yannie Moning von der Atelier Classic Bar in Thun. zvg

geschmacklich und ästhetisch überzeugen. Wer jedoch Cocktails ohne Alkohol kreieren will, muss gelegentlich auch Mut beweisen und «out of the Box» denken.

Mutige Barkeeper gesucht

Für die Schweizer Nullpromille Trophy können sich ab sofort und bis zum 30. April Barkeeper mit

maximal zwei Rezepten bewerben. Diese dürfen maximal fünf verschiedene Zutaten beinhalten, welche im Gastronomiefachhandel erhältlich sind. Die besten Rezepte werden vor einer Fachjury gemixt und von dieser bewertet. Dem Gewinner lockt ein toller Preis: ein Wellness-Wochenende zu zweit im Panorama Resort & Spa in Feusisberg/SZ. (RMA)

Weiterbildung mit Spass verbinden

Die Agrano AG setzt sich für den Nachwuchs ein. Am 10. September lädt das Unternehmen junge Köche, Bäcker, Konditoren, Confiseure und Pâtissiers zu Workshops ein.

Nach der Berufsschule Aarau BSA ist eine international renommierte Bildungsstätte Gastgeberin des «Young Star». Der sechste Nachwuchsevent für Lernende und frisch ausgelernte Bäcker, Konditoren, Confiseure und Köche findet am 10. September in der Fachschule Richemont in Luzern statt. Hochkarätige Spezialisten zeigen in vier Workshops ihr Können, und die Teilnehmenden sind aufgefordert aktiv mitzuarbeiten.

Handanlegen ist angesagt

Wer im vergangenen Jahr dabei war oder sich Bilder auf Facebook und Instagram ansieht, weiss, was mit erarbeiten gemeint ist: viel Handwerk. Auf lockere Art wird Wissen vermittelt, und es geht nicht um trockene Theorie.

So konnten unter Anleitung der Tortenkünstlerin Sara Hochuli extravaganter, von Japan inspirierte Dekorationen modelliert



Mehr Informationen unter:
www.youngstar.ch



Erst zuhören, dann mitmachen. So lautet die Devise von Young Star. zvg

werden. Bei René Schudel, Gastronom, Fernsehkoch und Young-Star-Fachexperte der ersten Stunde, wurde angefeuert, gewurstet und grilliert. Beide sind auch dieses Jahr wieder mit von der Partie.

Neu dabei sind Stefan Bischof und Jens Jung. Stefan Bischof ist Inhaber und Chef pâtissier von «g'nuss», einem Kaffee, Restau-

rant und Delikatessen-Laden in der St. Galler Altstadt. Er zeigt süsse Kreationen, die weniger Zucker, Fett und Kalorien enthalten und gleichzeitig einen intensiveren Geschmack haben. Jens Jung hat viel über das Essverhalten nachgedacht. Mit der authentischen Brotmanufaktur «John Baker» hat er den Nerv der Zeit getroffen und reitet auf einer

Erfolgswelle. Jens Jung erzählt, wie sein Unternehmen die Nachhaltigkeit lebt.

Ohne Nachwuchs kein Handwerk

Agrano setzt sich in den Berufen Bäcker, Konditor, Confiseur, Koch und Pâtissier für die Fachleute von morgen ein. «In vier Workshops geben wir Fachwissen

weiter. Wir zeigen auch, wie vielfältig die Karrieremöglichkeiten in den entsprechenden Berufen sind», sagt Pascal Braun, Leiter Marketing bei Agrano. «Ziel ist, dass die jungen Leute nach dem Young-Star-Event inspiriert, vernetzt und vor allem voller Tatendrang nach Hause gehen.»

Jeder Beruf bietet die Möglichkeit, Karriere zu machen.

Der Event ist für die maximal 120 Teilnehmer kostenlos. Dies ist nur dank der langjährigen und guten Partnerschaften möglich. Ohne die Partner Chocolat Frey, Hügli, Clinic & Job Dress, Prodega/Growa/Transgourmet, Victorinox, Aryzta, Swica, Salz & Pfeffer, Panissimo sowie die Hotellerie und Gastronomie Zeitung könnte Agrano einen solchen Event nicht in dieser Qualität auf die Beine stellen. GABRIEL TINGUELY

Neugierig auf den Event?

Auf der Webseite des «Young Star» sowie auf Facebook und Instagram finden sich nicht nur alle Informationen zum Anlass, sondern auch Impressionen aus den Vorjahren und natürlich das Anmeldeformular. Der Anmeldeschluss ist am 30. Juni. Die Teilnehmerzahl ist auf 120 Personen beschränkt. «Dr Schneller isch dr Gschwinder.»