

Rückblick auf die World Skills 2019

Von MICE-tip - 11.03.2020

Die Teilnehmenden aus der Hotellerie und der Gastronomie überzeugten.



v.l.: Egidio Marcato, Julian Ferrante, Martin A. Erlacher, Martina Wick, Martin Amstutz und Daniel Inauen.

«Remember World Skills Kazan» hiess der Event, zu dem Max Züst, Direktor Hotel & Gastro formation Schweiz, und Jean-Claude Schmocker, Projektleiter Swiss Skills und World Skills, kürzlich 70 Gäste im Berufsbildungszentrum von Hotel & Gastro formation Schweiz in Weggis begrüsst. Im Zentrum des Anlasses standen die drei World Skills Teilnehmende Martina Wick, sie erreichte in der Kategorie Restaurant Service nicht nur die Goldmedaille, sondern auch die höchste Punktzahl aller Schweizer Teilnehmenden «Best of Nation». Martin Amstutz konnte sich in seiner Kategorie Koch über eine Medal of excellence freuen. Und Julian Ferrante, Hotel Reception, erreichte ein Certificate of excellence. Er war der erste Vertreter der Kategorie Hotel Reception an den WorldSkills. Diese Kategorie war bis anhin nicht an diesem Wettbewerb vertreten. Die 45. WorldSkills fanden im vergangenen Herbst in Kazan in Russland statt.

Jeweils die Coaches der drei jungen Berufsleute waren ebenfalls zugegen. Martin A. Erlacher, Coach von Martina Wick, hatte an den WorldSkills 2019 seinen letzten Einsatz als Chiefexpert WorldSkills und Coach. An fünf WorldSkills-Teilnahmen konnte er und seine Schützlinge vier Mal den Weltmeister- und zwei Mal den Best of Nation-Titel in die Schweiz holen. Seine Nachfolgerin wird Noemi Kessler, sie wurde an den World Skills 2013 in Leipzig in der Kategorie Restaurant-Service Weltmeisterin und gleichzeitig «Best of Nation». Martin Amstutz wurde von Daniel Inauen und Julian Ferrante von Egidio Marcato unterstützt. (DOE)