

Hotel & Gastro formation Schweiz

Swiss Skills Championships Ausscheidung 2020 in Weggis

Nach dem grossen Erfolg von 2018 wären die Swiss Skills, die Berufs-Schweizermeisterschaften 2020 in der Bernexpo in Bern durchgeführt worden. Infolge Corona-Pandemie mussten die Meisterschaften dezentral durchgeführt werden. Die Ausscheidung in den Berufen Küche, Restaurant/Service sowie Hotellerie/Hauswirtschaft wurde über das vergangene Wochenende in der Hotel und Gastro formation Schweiz in Weggis durchgeführt. Als Schweizermeister/-in konnten gefeiert werden: Rino Zumbrunn, Küche; Shania Colombo, Restaurant/Service und Milena Schöni, Hotellerie/Hauswirtschaft.

Text und Fotos: Gallus Bucher

Die Corona-Pandemie verunmöglicht eine zentrale Durchführung der Swiss Skills 2020 in Bern. Für Hotel & Gastro formation Schweiz und ihre drei Trägerverbände Hotellerie Suisse, Gastro Suisse und Hotel & Gastro Union war jedoch klar, dass sie an den Swiss Skills Championships 2020 festhalten wollten. Dazu Max Züst, Direktor Hotel & Gastro formation Schweiz: «Wir wollten jungen Berufstalente auch in diesem speziellen Jahr eine Plattform bieten, um ihre berufliche Exzellenz unter Beweis zu stellen. Auch im kleinen Rahmen werden die Teilnehmenden zeigen, wie anspruchsvoll unsere Berufe sind und zu welchen Höchstleistungen sie fähig sind».

24 Kandidatinnen und Kandidaten kämpfen um Punkte

Die Ausscheidung begann bereits am Freitag, 11. September in den hellen Räumen in der Hotel & Gastro formation Schweiz mit dem ersten Halbfinal der Kandidatin-



Die Kandidatinnen der Berufsgruppe Restaurant/Service Sabrina Knill (vorne) und Tabea Rosenkranz (hinten) stellen ihr Können unter Beweis.

nen Hotellerie/Hauswirtschaft. Am Samstag folgten dann die weiteren Halbfinals bei den Berufsgruppen Hotellerie/Hauswirtschaft, Restaurant/Service und Küche. In einer Ausscheidung qualifizierten sich in jedem Beruf acht Kandidatinnen und Kandidaten. Für den Final qualifizieren sich die Sieger erster und zweiter Rang der Halbfinals.

«Wer auffallen will, braucht Sieger»

Max Züst, Direktor Hotel & Gastro formation Schweiz, Weggis

Im Final, der am Sonntag durchgeführt wurde, kämpften wiederum vier Kandidatinnen und Kandidaten um Punkte. Die Berufs-Schweizermeisterschaften werden jeweils in den geraden Jahren, also auch 2020, durchgeführt. Die Siegerinnen und Sieger Restaurant/Service und Küche qualifizieren sich für die World Skills, die 2021 in Shanghai stattfinden werden.

Zimmer einrichten und gestalten

Der Beruf Hotellerie- und Hauswirtschaftsfachleute ist vielseitig und anspruchsvoll. Davon konnte ich mich bei einer Zimmerbesichtigung überzeugen. Folgende Kandidaten haben sich für die Aus-

scheidung qualifiziert: Sara Fernandes, Biasca, TI, Rahel Hug, Bichelsee, TG, Melina Baumann, St. Gallen, SG, Fabienne Häner, Seewen, SZ, Seraina Girschwiler, Wolfshausen, ZH, Nicole Manser, Appenzell, AI, Milena Schöni, Aefligen, BE, und Alexandra Messerli, Uttigen, BE. Unter dem Titel «Auszeit in den Bergen» hat Fabienne Häner aus Seewen ihr Zimmer typisch Schweizerisch eingerichtet.

Bettanzüge und Tischdecken, in den Farben rot-weiss, die Bar war in einer Milchkanne untergebracht und Schweizer Kühe als Dekoration fehlten auch nicht. Nach dem Entscheid der Jury unter der Chefexpertin Hauswirtschaft, Martina Blättler, stand Milena Schöni als Schweizermeisterin Hotellerie und Hausangestellte fest. Den zweiten und dritten Rang belegten Rahel Hug, Nicole Manser.



Zimmer eingerichtet unter dem Titel «Auszeit in den Bergen» von Fabienne Häner aus Seewen.

In der Küche wird ruhig gearbeitet

Für die Ausscheidung im Beruf Köche haben sich vier Damen und vier Herren qualifiziert. Es sind dies: Remo Messerli, Spiegel, BE, Jennifer Stettler, Rüeggisberg, BE, Rino Zumbrunn, Sissach, BL, Lilian Sigrist, Luzern, LU, Tom Walter, Aarau, AG, Laura Loosli, Steffisburg, BE, Daniel Koetschet, Ursy, FR, und Milena Scolari, Verscio, TI. Für mich war es interessant, die Kandidatinnen und Kandidaten am Kochherd zu beobachten. Nach meiner Auffassung arbeiteten sie alle ruhig und speditiv. Die Aufgaben sind abwechslungsreich jedoch anspruchsvoll. 30 % der Aufgaben können kurzfristig vor dem Wettbewerb abgeändert werden, erklärte mir der Chefexperte Küche, Daniel Inauen. Der erste Halbfinal startet um 7.00 Uhr. Nach fünf Stunden musste die Küche gereinigt verlassen werden. In der Zwischenzeit erstellten die Kandidatinnen und Kandidaten das Menü in englischer Sprache, erfüllten die Aufgabe des Skills Testes, präsentierten die definitiven Schnitt- und Zuriichte-Arten, präsentierten die kalte Vorspeise, die Suppe und den Hauptgang. Am Schluss erfolgte die Kreation einer Süßspeise. Das Verlassen der gereinigten Küche um 12.00 Uhr musste eingehalten werden. Speziell möchte ich Daniel Koetschet aus Ursy, FR, erwähnen. Sein Vater nahm vor 31 Jahren an der Schweizermeisterschaft der Köche teil. Nun tritt der Sohn in die Fussstapfen seines Vaters.



Die Siegerinnen und Sieger der Berufsgruppe Restaurant/Service: v.l.n.r. Cyrill Dörig (2. Rang), Shania Colombo (1. Rang) und Priscilla Maytner (3. Rang). Foto: Matthias Jost

Als Sieger und Gewinner und als Schweizermeister der Köche konnte Rino Zumbrunn gefeiert werden. Die Ränge zwei und drei belegten Remo Messerli und Daniel Koetschet.

Hohe Ansprüche bei den Servicefachfrauen

Die Ansprüche an die Servicefachfrauen sind hoch. Die sieben Kandidatinnen und der einzige Kandidat ziehen das Los und müssen einer der 15 wichtigsten Cocktails

kreieren. Es folgt das Flambieren und das Tranchieren am Tisch der Gäste. Zu den Arbeiten gehört die Präsentation des Weines oder des Kaffees mit der Kaffeemaschine und vieles andere mehr. Das Servicepersonal wird durch eine Jury unter der Leitung der Chefexpertin Noemi Kessler beurteilt. Für die Ausscheidung zur Schweizermeisterschaften Restauration/Service haben sich qualifiziert: Cyrill Dörig, Buttisholz, LU, Sabrina Knill, Bernhardtzell, SG, Shania

Colombo, Münchwilen, TG, Jenny Pache, Haag, SG, Janine Wicki, Andwil, SG, Priscilla Maytner, Burgistein, BE, Sara Flühler, Oberdorf, NW, und Tabea Rosenkranz, Unterkulm, AG. Sara Flühler aus Oberdorf wurde von Margrit Röllin aus Weggis betreut und trainiert. Margrit Röllin ist Berufsfachschullehrperson am Berufsbildungszentrum Bau- und Gewerbe in Luzern. Shania Colombo erreichte als beste Servicefachfrau den Schweizermeistertitel. Die Plätze zwei und drei belegten Cyrill Dörig und Priscilla Maytner. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben gute Arbeit geleistet und verdienen unsere Anerkennung.

Impressum

Die Wochen-Zeitung erscheint jeden Freitag (108. Jahrgang).

Verkaufte Auflage: 2535 Exemplare

Bucher Druckmedien AG
Dorfplatz 3, Postfach 56, 6354 Vitznau
Telefon 041 397 03 03
wochenzeitung@bucherdruck.ch
www.bucherdruck.ch

Abonnementspreise

Jährlich	Fr. 106.–
Halbjährlich	Fr. 56.–
Vierteljährlich	Fr. 33.–
Einzelpreis	Fr. 2.50
Ausland	Fr. 153.– bis 161.–

Inseratenpreise

Für den einspaltigen mm Fr.	0.67
Grossauflage Fr.	0.74
Reklame Fr.	1.78
Chiffre-Inserate Fr.	30.–
Zuschlag	7,70 % MwSt.



Die Sieger der Berufsgruppe Küche: v.l.n.r. Remo Messerli (2. Rang), Rino Zumbrunn (1. Rang) und Daniel Koetschet (3. Rang). Foto: Matthias Jost



Die Siegerinnen der Berufsgruppe Hotellerie/Hauswirtschaft: v.l.n.r. Rahel Hug (2. Rang), Milena Schöni (1. Rang), Nicole Manser (3. Rang). Foto: Matthias Jost