



Referentin Sylvie Gabioud erklärt Marc Gay das Vorgehen bei der Carbonara-Zubereitung.

BILDER ZVG

## Mit grossen Schritten in Richtung Swiss Skills

Die Kandidierenden der Meisterschaft Restaurant Service trafen sich zum ersten Vorbereitungskurs für die Swiss Skills.

Räucherlachs am Tisch tranchieren, vor den Augen des Gastes Spaghetti Carbonara zubereiten oder Bœuf Stroganoff flambieren. Diese Fähigkeiten spielen im Alltag der Lernenden in der Restauration heutzutage keine grosse Rolle mehr. Bei den Berufsmeisterschaften Swiss Skills im kommenden September kann es aber sein, dass genau diese abgefragt werden. Um optimal vorbereitet zu sein, hatten die diesjährigen Kandidatinnen und Kandidaten jüngst Gelegenheit, einige der schwierigeren Aufgaben unter Anleitung zu üben.

«Ich mache hier mit, weil es mich weiterbringt.»

RONJA KÜHNIS,  
RESTAURANTFACHFRAU UND  
SWISS-SKILLS-TEILNEHMERIN

Es war der erste von drei Vorbereitungskursen, welche der Berufsverband Service/Restauration zusammen mit der Hotel & Gastro Formation Schweiz in Weggis/LU anbietet. Mit von der Partie waren Marc Gay, der im Hotel Restaurant La Porte d'Octodure in Martigny-Croix/VS tätig ist und dieses Jahr die Servicemeisterschaften gewonnen hat, Ronja Kühnis vom Gasthaus zur Fernsicht in Heiden/AR, Jonathan Wepfer vom

Hotel La Couronne in Solothurn sowie Oscar Dubouloz von der École Hôtelière de Genève.

Laut Referentin Daniela Jaun, die schon selber erfolgreich an verschiedenen Berufswettbewerben teilgenommen hat, kommt bis zu den Swiss Skills noch vieles auf die Teilnehmenden zu. Besonders schwierig seien mitunter die warmen Gerichte wie Carbonara, die am Tisch vor dem Gast zubereitet werden. Hier müssen sich die Kandidierenden die Rezeptur und die Reihenfolge merken, und es können viele Fehler passieren. «Damit sie für die Swiss Skills eine gute Ausgangslage haben, braucht es viel Training.»

Hohe Motivation bei den Finalistinnen und Finalisten

Der Vorbereitungskurs in Weggis diente dazu, erste Berührungspunkte mit noch unbekannteren Aufgaben abzubauen. «Wichtig ist, dass ihr zu Hause weiter übt und dann auch probiert, was ihr gemacht habt», so Daniela Jaun während der Carbonara-Zubereitung. Die Sommermonate werden für die Swiss-Skills-Teilnehmenden

den intensiv, sie werden Techniken festigen und Rezepte auswendig lernen müssen.

Die Motivation bei den jungen Berufsleuten ist hoch, wie sich am Übungstag zeigt. Sie machen fleissig Notizen und stellen Fragen. «Ich mache hier mit, weil es mich weiterbringt in dem Beruf, den ich gerne mache», sagt Ronja Kühnis. Sie könne sich in dem Rahmen viele Fähigkeiten aneignen, die nicht Teil ihrer normalen Ausbildung sind. Bevor es im September ernst gilt, werden die Finalteilnehmenden in einem Barista- und einem Barkurs weitere Tricks und Tipps erhalten. (AGU)

### Swiss Skills

Die Swiss Skills finden vom 7. bis zum 11. September 2022 in der Bernexpo statt. 85 Schweizer Meisterinnen und Meister werden erkoren. Um den Meistertitel im Bereich Restaurant Service kämpfen acht Teilnehmende. Tickets für Besucher gibt es unter [swiss-skills2022.ch](http://swiss-skills2022.ch).



Restaurantfachfrau Ronja Kühnis beim Anrichten der Carbonara. Bereits der erste Versuch hat am Vorbereitungskurs gut geklappt.



Hier informiert die HGU über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.

## Gratulation

Wir gratulieren unseren Mitgliedern zum erfolgreichen Abschluss. Die Hotel & Gastro Union ist stolz auf Sie.

*Berufsprüfung Chefköchin/  
Chefkoch mit eidg. Fachausweis* *Berufsprüfung Bereichsleiterin  
Restauration/Bereichsleiter  
Restauration mit eidg.  
Fachausweis:*

**Raphaël Fawer, Putz**

**Simon Christian Hesseler,  
Gümligen**

**Regula Ganz, Liestal**

**Jonas Schrag, Giswil**

**Roman Rentsch,  
Grindelwald**

**Karzan Fars, Luzern**

**Mathias Burth,  
Goldau**

**Selina Frank, Erlach**

**Fabian Landolt,  
St. Pelagiberg**

**Andrea Barbara Troxler,  
Luzern**

**Lena Nathalie Humbel,  
Unterlunkhofen**

**Patrick Kunz,  
Unterlunkhofen**

**Lukas Florian Hess,  
Root**

**Stefan Fellmann, Lieli**

**Mike Ly, Basel**

**Marco Müller,  
Gwatt (Thun)**

**Jan Iseli, Uebeschi**

**Matthias Lukas  
Wermelinger, Luzern**

**Florian Dominik Gurtner,  
Thun**

**Mario Junior Miranda,  
Malnate**

**Caner Sevi, Losone**

**Mario Junior Miranda,  
Malnate**

**Gabriel Heintjes,  
Birmensdorf ZH**

**André Schürch,  
Etziken**

**Patrick Markus Notter,  
Meisterschwanden**

**Patrick Hirsch,  
Saanenmöser**

**Monica Picardi, Bellach  
Sven Yannick Herren,  
Luzern**

**Martina Bärtschi,  
Walterswil BE**

**Roger Tobias Hefti,  
St. Gallen**

**Lukas Bieri, Luzern**

**Rafael Alejandro  
Guevara-Hennessey,  
Zürich**

**Diana Perini,  
Turbenthal**

**Frederik Roland Ludwig,  
Altwater, St. Gallen**

*Berufsprüfung Bereichsleiterin  
Restauration/Bereichsleiter  
Restauration mit eidg.  
Fachausweis:*

**Lea Blaser, Uebeschi**

**Sebastian Brüning,  
Steckborn**

**Claudia Bucher,  
Sarmenstorf**

**Maria Luisa Constantin,  
Beckenried**

**Stefanie Fuhrmann,  
Kaltbrunn**

**Thi Thanh Tuyen Gisler,  
Root**

**Bujare Hoxha, Bern**

**Meret Anja Keller,  
Zollikofen**

**Marc Lay, Jona**

**Loris Daniele Lenzo,  
St. Gallen**

**Mario Junior Miranda,  
Malnate**

**Caner Sevil, Losone**

**Andreia Magalhaes da Silva  
Lopes, Stechelberg**

**Jolanda Meier, Trimbach**

**Alisha Adriana Mona Ott,  
Luzern**

**Kimberly Palomo Martins,  
Reinach AG**

**Karin Roth, Degersheim**

**Rebecca Petra Schmitter,  
Au SG**

**Bianca Schuler, Islikon**

**Chantal Steinmann, Eich**

**Belinda Zingrich,  
Erlinsbach SO**

**Josef Ak, Ponte Capriasca**

*Berufsprüfung Cheffin  
Bäcker-Konditor-Confiseur  
mit eidg. Fachausweis*

**Nina Lüthi, Teufenthal**

**Anna Tomasi, Wettingen**

**Sabine Altermatt,  
Erschwil**

**Lea Imbach, Zeiningen**

**Anita Pfyl, Ibach**



Mehr Informationen unter:  
[hotelgastrounion.ch/bvr](http://hotelgastrounion.ch/bvr)