

## Der Servicemeister holte sich den Sieg

Marc Gay hatte die Berufsmeyerschaft Restaurant Service für sich entschieden und sichert sich die Teilnahme an den World Skills 2024 in Lyon (FR).

Der neue Schweizer Meister im Beruf Restaurant Service heisst Marc Gay und kommt aus Martigny im Kanton Wallis. Der 19-Jährige startete als Servicemeister 2022 bereits mit einer positiven Wettbewerbserfahrung in die Swiss Skills. Angefeuert von Familie und Freunden gab er am Samstag im Finale noch einmal alles, um die anspruchsvollen Aufgaben der Expertinnen und Experten zu meistern. Die Königsdisziplin: ein Fine Dining Service mit vier Gängen, alle vor den Gästen und dem Publikum zubereitet.

Am Ende entschied Marc Gay das Finale deutlich für sich. Er gewann mit über zwanzig Punkten Vorsprung vor dem zweitplatzierten Jonathan Wepfer aus dem Kanton Solothurn, dicht gefolgt vom drittplatzierten Raphael Bossert aus dem Kanton Zürich. Die Wettbewerbserfahrung habe ihm sicher ge-

holfen, sagte der neue Schweizer Meister. «Ich war aber dennoch genauso nervös wie vor der Servicemeisterschaft.» Der Sieg bedeute ihm viel. «Die viele konzentrierte Arbeit mit meinem Coach hat sich auszahlt.»

Der Meistertitel bedeutet für den Restaurantfachmann auch die Teilnahme an den World Skills 2024 in Lyon (FR). «Ich freue mich sehr auf diesen nächsten Schritt», so Marc Gay. «Zuerst muss ich mich jedoch etwas von den Swiss Skills erholen.»

### Chefexpertin beeindruckt

Für Chefexpertin Noemi Zoss-Kessler war der Wettkampf bis zum Schluss spannend. «Am Samstagmorgen war noch alles offen», sagte sie. Marc Gay habe durch sauberes Arbeiten und ein Auge fürs Detail überzeugen können. «Er ist mit seiner Präsenz und Ruhe sehr hervorstechend, auch hinter den Kulissen.» Die hohe Punktzahl zeige, wie intensiv er sich auf den Wettbewerb vorbereitet hat. Dieser Fokus und seine Gelassenheit machten ihn auch zum passenden World-Skills-Kandidaten, sagte Zoss-Kessler, die den Schweizer Meister für diese nächste Herausforderung coachen wird. «Ich freue mich auf eine intensive, schöne Zeit.» ALICE GULDIMANN

## Im Rollenspiel Carmen

Anspruchsvolle Buchhaltung und anstrengende Gästebetreuung. Die Meisterschaft Hotel Reception forderte von fünf Finalisten und einem Finalisten

48 Stunden nach ihrem Sieg in der Meisterschaft Hotel Reception Többen immer noch ganz glücklich. «Ich brauche noch ein paar Tage, um zu realisieren, dass ich es wirklich geschafft habe», sagte die 19-Jährige von Delsbach bei Thun/BE. Eigentlich hätte sie sich noch besser machen können, gibt die Teilnehmerin Többen selbstkritisch. Zum Abschluss der schriftliche Rechenaufgabe, die sie in der Vorfeld der Swiss Skills so gut gemeistert hatte. «Ich war mir sicher, dass ich mit Tripadvisor kommen würde.»

An der durchgehend in der Meisterschaft Hotel Reception Többen nicht nur Fachwissen, sondern auch die Gelassenheit der Teilnehmenden bewunderte, besonders dann, wenn es hektisch wurde. Beim Rollenspiel mit einer Laie forderte diese an der R

### Die Gewinner der Kategorie Restaurant Service:

1

Marc Gay  
Restaurantfachmann EFZ  
Martigny/VS

2

Jonathan Wepfer  
Restaurantfachmann EFZ  
Hotel Restaurant  
La Couronne, Solothurn

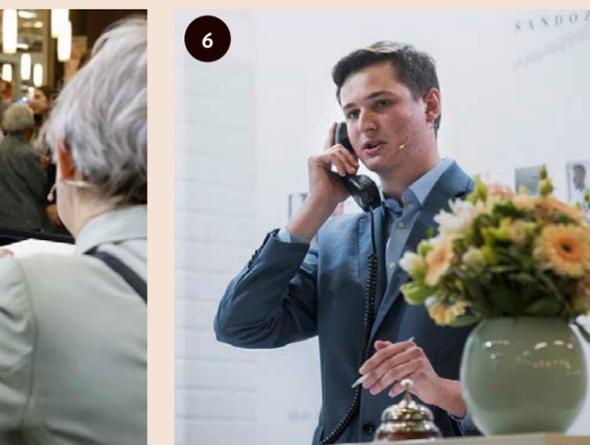
3

Raphael Bossert  
Restaurantfachmann EFZ  
Hinwil/ZH

### Die Gewinner der Kategorie Hotel Reception:

1

Carmen Többen  
Hotel-Kommunikations-  
fachfrau EFZ  
Delpark Thun/BE



## enspiel war n Többen top

ungen  
ste. Die  
Reception  
alistinnen  
alles ab.

in Bern ist Car-  
z aus dem Häus-  
aar Tage, um zu  
klich geschafft  
m Deltapark in  
sie vieles noch  
c sich Carmen  
a Beispiel die  
mit der sie im  
r nicht gerech-  
er, dass irgend-  
würde.»  
nglisch gehalte-  
ption war nicht  
h Ruhe und Ge-  
en gefragt. Be-  
sch wurde wie  
dy aus England.  
éception umge-

hend ein Zimmer, das sie eigentlich bereits am Vortag hätte beziehen sollen. Als sich dann ein weiterer Gast hinzugesellte und lautstark seine Wünsche vortrug, wurde es für die Meisterschaftsteilnehmenden ziemlich ungemütlich. Im Alltag allein an der Front schaut ihnen niemand auf die Finger. An den Swiss Skills waren es neben fünf Juroren rund 60 Besucher. «Wahnsinn», sagt Siegerin Carmen Többen im Nachhinein.

Gold nach Thun/BE, Silber nach Ascona/TI

Im Gegensatz zu den Meisterschaften der anderen gastgewerblichen Berufe fand der Wettkampf Hotel Reception nur an einem Tag statt. Die Jury hatte das Beau-Rivage Palace in Lausanne als Wettbewerbshotel ausgewählt, in dem es sich für die Swiss-Skills-Teilnehmenden rasch zurechtzufinden galt. Neben Berechnungen und Rollenspielen mussten sie auch zwei Buchungsanfragen beantworten. Carmen Többen überzeugte am meisten. Naibi Giuliana Duttweiler aus Ascona/TI holte Silber und Enéa Epelbaum aus Luzern Bronze. Den vierten Platz teilten sich Nicolas De Peri aus Zürich, Alissa Badertscher aus St.Moritz/GR und Elena Dumler aus Dürrenroth/BE.

JÖRG RUPPELT

## Mutige Taktik wurde mit Sieg belohnt

Markus Schmid überzeugte im Finale des Bereichs Küche mit Mut und Zusatzeffort. Für seine harte Arbeit erhält der Jungkoch ein Ticket für die World Skills 2024.

Dass er am Abend auf dem Siegtreppchen ganz oben stehen würde, hätte Markus Schmid während des Finaltags nicht gedacht. «Natürlich habe ich mir das erhofft und mir auch extrem Mühe gegeben», sagte er. Aber es sei nicht alles nach Plan gelaufen, und umso überraschter sei er bei der Siegerehrung gewesen. «Für das Dessert wollte ich eigentlich eine Himbeersauce machen, hatte aber zu wenig Fruchtmarmelade übrig. So gab es stattdessen eine Ananassauce.» Auch zeitlich sei es sehr knapp gewesen. «Ich habe extra ein aufwendiges Programm geplant, da ich herausstechen wollte. Zeitlich war es daher schwierig, alles unterzubringen. Hinzu kamen die Nerven. Es stand sehr viel auf dem Spiel, nicht nur der Schweizer-Meister-Titel,

sondern auch die Teilnahme an den World Skills. Und dann waren da noch die vielen Zuschauer, die uns auf die Finger schauten.» Als Finalaufgabe galt es, ein Vier-Gang-Menü zu kreieren, unter anderem mit Saibling in drei Varianten und Kaninchen. Hinzu kam ein Speed-Modul, bei welchem die vier Kandidaten in 45 Minuten ein Menü aus einem Mystery-Warenkorb kochen mussten.

Hohes Niveau aller Kandidaten

Am Ende lohnte sich der zusätzliche Aufwand, den Markus Schmid im Finale auf sich nahm. Gemäss Chefexperte Daniel Inauen überzeugte der Koch aus dem Kanton Appenzel nicht nur mit seiner Konstanz über den gesamten Wettbewerb, sondern auch durch den Mut, den Schwierigkeitsgrad zu erhöhen. Inauen zeigte sich beeindruckt von der Leistung der diesjährigen Swiss-Skills-Teilnehmenden: «Das Niveau war sehr hoch, und die Teilnehmenden motiviert und leistungsstark.» Einige seien während des Wettkampfs geradezu aufgeblüht und immer stärker geworden. Für Markus Schmid geht es nun an die Vorbereitungen für die World Skills 2024, wo er für die Schweiz um den Weltmeistertitel kämpfen wird.

ANGELA HÜPPI

1 Auf dem Podest der Meisterschaft Restaurant Service: Jonathan Wepfer (Platz 2), Marc Gay (Platz 1) und Raphael Bossert (Platz 3).

2 Sieger Marc Gay überzeugte durch Gelassenheit und sauberes Arbeiten.

3 Die Teilnehmenden mussten unter anderem 10 Spirituosen erkennen. Im Bild: Finalistin Sandra Seraina Studach.

4 Beste in der Kategorie Hotel Reception wurde Carmen Többen (Mitte). Naibi Giuliana Duttweiler (links) wurde Zweite, Enéa Epelbaum Dritte.

5 Alissa Badertscher beim Rollenspiel mit englischer Lady.

6 Nicolas De Peri beim Telefon-Rollenspiel mit «Mister Subramaniam» am anderen Ende der Leitung.

7 Das Podest: Céline Maier (2. Platz), Gewinner Markus Schmid und Sébastien Collé (3. Platz).

8 Sébastien Collé aus dem Kanton Waadt liess sich von den vielen Zuschauern nicht aus der Ruhe bringen.

9 Die Zweitplatzierte Céline Maier aus dem Kanton Bern bei der Zubereitung ihres Menüs.

10 Die drei Jungtalente haben allen Grund zum Strahlen (v.l.): Corinna Bucher, Julia Fuchs und Julie-Pearl Meyer.

11 Corinna Bucher hoch konzentriert beim Cocktailmixen.

12 Julie-Pearl Meyer nimmt sich im Viertelfinale der Aufgabe Fleckenentfernung auf Kleidern an.

13 Die drei Schweizer Meisterinnen 2022 (v.l.n.r.): Léane Plumey, Detailhandel, Vera Stocker, Bäckerei-Konditorei, Nadia Koller, Konditorei-Confiserie.

BILDER SWISS-SKILLS

Nr. 10–13: Nächste Seite

Winner der Kategorie Hotel Reception:

2

Naibi G. Duttweiler  
Kauffrau EFZ  
Hotel Eden Roc  
Ascona/TI

3

Enéa Epelbaum  
Kauffrau EFZ  
Hotel Continental Park  
Luzern

Die Gewinner der Kategorie Küche:

1

Markus Schmid  
Koch EFZ  
Gesundheitszentrum  
Appenzel/AI

2

Céline Maier  
Köchin EFZ  
Boncas AG, Spezialität-  
tenkäserei, Dotzigen/BE

3

Sébastien Collé  
Koch EFZ  
Hôtel de Ville de Crissier,  
Crissier/VD