

FÜRSTENLAND, Wil, HINTERTHURGAU, NACHBARSCHAFT

Berufsweltmeisterschaft: «Momentan stehen mir viele Türen offen»

Shania Colombo hat im Hof zu Wil die hohe Schule der gastronomischen Gästebetreuung durchlaufen und sich zur Servicefachangestellten ausbilden lassen. Vor zwei Jahren errang die Münchwilerin bei der SwissSkills Championship den Schweizer Meistertitel. Kürzlich trat die Fachfrau an den Weltmeisterschaften an, sie errang dabei die Bronzemedaille.

12. Dezember 2022 17:13 Uhr 👁 396

Adrian Zeller



Shania Colombo, eine der der besten Servicefachkräfte der Welt, wurde in der Gastronomie im Hof zu Wil ausgebildet.

hallowil: Shania, wie fühlt man sich, eine der besten Servicefachkräfte der Welt zu sein?

Shanina Colombo: Es fühlt sich sehr schön an. Mein Umfeld, Gäste, Mitarbeiter und die Lernenden schätzen es sehr. Mich freut es unglaublich, mein gelerntes Wissen den Lehrlingen weiterzugeben. Ich bin aber immer noch die gleiche Shania, ob mit oder ohne Bronzemedaille.

Welches waren Ihre Prüfungsaufgaben?

Mein Wettkampf war auf 4 Tage verteilt. Am ersten Tag hatte ich das Fine Dining, das bedeutet ich musste 10 verschiedene Serviettenformen falten und einen 6-Gänger am Tisch zubereiten von Rauchlachs schneiden über flambierte Scampi war alles dabei. Am zweiten Tag hatte ich Bankett-Service mit 6 Personen und Wein dekantieren. Am dritten Tag Casual-Service wo ich 3 Tische bedienen musste. Unter anderem musste ich flambierte Ananas am Tisch zubereiten und Früchte schneiden. Am letzten Tag war für mich das schwierigste Modul Bar/ Barista wo ich verschiedene Kaffeegetränke und Cocktails zubereiten musste.

Worauf haben die Experten besonders geachtet?

Die Experten haben besonders auf die Genauigkeit, Sauberkeit der Arbeiten sowie auf das persönliche Auftreten geachtet.



(Foto: Adrian Zeller)

Corona brachte bei der Berufs-Weltmeisterschaft vieles durcheinander, was bedeute diese Zusatzherausforderung für Sie?

Mir hat diese Zusatzherausforderung sehr viel bedeutet. Ich habe zwei Jahre auf diesen Wettkampf hintrainiert, ohne je gewusst zu haben ob sie irgendwann stattfinden werden. Ich lernte sehr flexibel zu sein und meinen Fokus nie zu verlieren.

Nach Ihrem Sieg vor zwei Jahren an den Swiss skills Championship stellte Ihnen ein Sponsor ein Auto zur Verfügung, gab es diesmal wieder Extras für Sie?

Nach den World Skills bekam ich keine Extras, ausser viele kleine Geschenke von meinem Umfeld (Gäste, Arbeitgeber, Familie, Sponsoren, usw.)

Was fasziniert Sie an der Gastronomie, immerhin eine körperlich sehr fordernde Tätigkeit mit unregelmässigen Arbeitszeiten?

Ich schätzte den Gästekontakt sowie die enge Zusammenarbeit mit der Küche sehr. Ich muss sehr viel von der Küche können, wie Zubereitungsarten, Allergien usw. Auch ist jeder Tag anders und die Gäste haben ihre eigenen Wünsche welche man gerecht werden muss. Mir persönlich macht es nichts aus am Wochenende sowie am Abend zu arbeiten. Dafür habe ich frei unter der Woche und man kann in Ruhe einkaufen gehen oder im Winter sind z.B. die Skipisten frei.

Sie scheinen auf der Siegerspur unterwegs zu sein, welches ist Ihr Fernziel?

Momentan stehen mir viele Türen offen, ich möchte mich zuerst 100% auf die Hotelfachschule welche ich im Februar 2023 beginne fokussieren.

Letzte Frage, lassen Sie sich eigentlich selber auch gerne mal bedienen?

Ich lasse mich sehr gerne bedienen. Ich bin nicht hochnäsig, darum erzähle ich dem Servicepersonal nicht von meiner Bronzemedaille.

TAGS

HOF ZU WIL

GASTRONOMIE

SHANIA COLOMBO

SWISSSKILLS CHAMPIONSHIPS

BERUFSWELTMEISTERSCHAFTEN