

# 36 Jungtalente in den Startlöchern

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Wettbewerbe von Hauswirtschaft, Restauration und Küche an den Swiss Skills 2018 in Bern sind bekannt.



Gruppenfoto mit allen Kandidaten und Experten.

Bild: zvg

Für die Wettbewerbe der Hauswirtschaft, Restauration und Küche an den Swiss Skills 2018 im September in Bern hatten sich rund 60 Kandidatinnen und Kandidaten angemeldet. Alle wurden im Frühling zu einem Assessment eingeladen, um neben dem bisherigen Werdegang auch die sozialen Kompetenzen kennenzulernen. Eine Expertengruppe wählte im Rahmen einer Kickoff-Veranstaltung der Gastroberufe am Montag in Bern aus allen Kandidierenden schliesslich 36 junge Berufsleute aus. Je Bereich werden 12 Teilnehmerinnen und Teilnehmer an den Swiss Skills gegeneinander antreten.

Max Züst, Direktor von Hotel & Gastro Formation Schweiz begrüsst die jungen Talente und unterstrich die Bedeutung der SwissSkills: «Wir alle stehen vor einem grossen Event für die Berufsbildung generell und unserer Branche. Wir haben die Chance einem grossen Publikum zu zeigen, wie vielseitig und interessant unsere Berufe sind.»

### **Potenzielle Weltmeister gesucht**

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben mit dem Selektionsverfahren eine erste Hürde genommen. «Seien Sie stolz auf das, was sie bereits erreicht haben», sagte Jean-Claude Schmocker, Projektleiter Swiss Skills/World Skills bei Hotel & Gastro Formation Schweiz. «Sie gehören zu den besten 12 Ihres Berufs in der Schweiz.»

Schmocker erinnerte die jungen Berufsleute daran, dass es um mehr als den Schweizermeistertitel geht. «Wir suchen nicht nur Schweizer Meister und Schweizer Meisterinnen, wir suchen einen potenziellen Weltmeister, das muss sich jede und jeder bewusst sein.» Die Schweizer Meister und/oder Schweizer Meisterinnen 2018 der Restauration und Küche werden an die World Skills 2019 in Kazan in Russland reisen.

Mit welchen Emotionen eine solche Teilnahme verbunden ist, zeigten die eingespielten Videos der World Skills 2017 in Abu Dhabi. Die Schweizer Meisterinnen von 2016 haben dort mit grossem Erfolg reüssiert. Tatjana Caviezel (Schweizer Meisterin Restauration) wurde Weltmeisterin, Evelyne Tanner (Schweizer Meisterin Küche) holte sich ein Diplom. Caviezel und Tanner waren wie auch die dritte Schweizer Meisterin Alina Baer (Hauswirtschaft) an der Kickoff-Veranstaltung in Bern anwesend.

### **Hauswirtschaft**

Chefexpertin: Esther Lüscher

Teilnehmende im Bereich Hauswirtschaft:

Gianna Arnold, Rheinfelden AG  
Nadia Ladina Bosshard, Arosa GR  
Sabrina Bösch, Schötz LU  
Nicole Brosi, Balsthal SO  
Laurie Brossin, Fribourg FR  
Mirella Leila Castellazzi, Berneck SG  
Jasmin Horvath, Einsiedeln SZ  
Aline Hauser, Wädenswil ZH  
Muriel Rich, Pfyn TG  
Kim Schlatter, Wallisellen ZH  
Aicha Sebai, Winterthur ZH  
Tânia Vanessa Perez Da Cruz, Chur GR

### **Restauration**

Chefexperte: Martin Erlacher

Teilnehmende im Bereich Restauration:

Rossana Carrano, Gossau ZH  
Kevin Donbosco, Roveredo GR  
Tamara Haab, Pfäffikon ZH  
Noemi Hauri, Wimmis BE  
Jun Lu Koh, Mont-sur-Rolle VD  
Katja Meienberger, Rüti ZH  
Alina Meyer, Lyss BE  
Fabian Müller, Beringen SH  
Vanessa Seifert, Niederglatt ZH  
Melanie Stalder, La Heutte JU  
Janine Wicky, Andwil SG  
Martina Wick, Arnegg SG

## **Küche**

Chefexperte: Daniel Inauen  
Teilnehmende im Bereich Küche:

Martin Amstutz, Sachseln OW  
Simone Devittori, Aquila TI  
Corinne Heussi, Grüt ZH  
Tim Hoffmann, Tägerig AG  
Luc Liebster, Zürich  
Maurin Lustenberger, Kölliken AG  
Noah Rechsteiner, Buchs ZH  
Delphine Rossetti, Les Avanchets GE  
Fabian Schärer, Spiegel BE  
Jan Schmid, Marbach SG  
Roman Wohler, Lüscherz BE  
Rino Zumbrunn, Sissach BL

htr/pt

Publiziert am Dienstag, 03. Juli 2018