

# WETTKÄMPFERPROFIL

EUROSKILLS GRAZ 2020



## MARTIN AMSTUTZ

34 – Cooking

6072 Sachseln, OW

### Lehrbetrieb

Hotel Belvoir  
6072 Sachseln, OW

### Arbeitgeber

Schweizer Armee  
Ausbildungszentrum Verpflegungen  
3609 Thun, BE

### Berufsfachschule

BWZ Obwalden  
6060 Sarnen, OW

### Meine Wettbewerbsaufgabe in Graz kurz erklärt

Es gibt diverse Module mit unterschiedlichen Aufgaben. Dabei geht es um die Produktion und Fertigung von warmen, sowie kalten Speisen. Wie genau die Aufgaben aussehen werden, erfahre ich drei Monate vor den EuroSkills. 20% der Aufgabenstellung wird sich in Form von Mysteryaufgaben und – Produkten am Wettbewerbstag wieder ändern.

### Wie bist du zu deinem Beruf gekommen?

Schon als kleiner Junge durfte ich in der Küche mithelfen. Während der Berufswahl schnupperte ich Koch und Bäcker. Die Arbeiten als Koch und vor allem auch die Arbeitszeiten sagten mir in diesem Beruf mehr zu.

### Was gefällt dir an deinem Beruf?

Einerseits gefällt mir die Teamarbeit sehr und andererseits ist Koch ein äußerst kreativer Beruf. Das Schönste ist aber, dass man als Koch mit seinen Speisen und Kreationen anderen Menschen eine Freude bereiten kann.

### Drei Dinge, die ich mag ...

- Kochen, Essen und Trinken
- Meine Familie und mein Freundeskreis
- Neues Entdecken

### Wie hast du dich qualifiziert?

Ich bin der erste Kandidat im Beruf Koch, der die Schweiz an den EuroSkills vertreten darf. Zusammen mit dem Schweizerischen Kochverband habe ich mich für diesen Wettkampf beworben.

### Wie trainierst du für die EuroSkills Graz?

Ich trainiere und entwickle mein Wettkampf-Programm zusammen mit meinem Coach und Experten Mario Garcia. Mein Arbeitgeber stellt mir für die Trainings die notwendige Küche, sowie Kleinmaterial zur Verfügung. Weiter hole ich mir Hilfe vom WorldSkills Chefexperten Daniel Inauen und werde durch die Mentaltrainerin Sabrina Keller unterstützt.

### Was sind deine Erwartungen?

Es ist mir eine Ehre, die Schweiz als Koch erstmals an den EuroSkills vertreten zu dürfen. Ich freue mich wiederum auf eine spannende und intensive Vorbereitungs- und Wettkampfzeit. Mein Ziel habe ich vor Augen und werde mein Bestes dafür tun, um dies zu erreichen.

### Was sind deine nächsten Ziele nach der Berufseuropameisterschaft?

Diverse Pläne und Projekte habe ich im Visier. Ein Projekt ist bereits in der Umsetzung (Basic Chef Skills Book). Dieses wird mich auch nach den Europameisterschaften weiterhin begleiten.