

PORTRAIT DU COMPETITEUR

EUROSKILLS GRAZ 2020



MARTIN AMSTUTZ

34 – Cooking

6072 Sachseln (OW)

Entreprise formatrice

Hotel Belvoir
6072 Sachseln (OW)

Employeur

Armée suisse
Centre d'instruction de la subsistance
3609 Thoune (BE)

Ecole professionnelle

Centre de formation professionnelle d'Obwald
6060 Sarnen (OW)

Décris-nous brièvement les tâches qui t'attendent à Graz.

Il y a plusieurs modules avec différentes tâches. Il faudra cuisiner des plats froids et chauds. Je saurai trois mois avant les EuroSkills quelles seront exactement mes tâches; 20% d'entre elles seront des tâches mystères, et les produits seront différents le jour de la compétition.

Comment as-tu découvert ton métier ?

Quand j'étais petit, j'aidais déjà en cuisine. Au moment de choisir un métier, j'ai fait un stage d'observation de cuisinier et de boulanger. Le travail de cuisinier, et, surtout, les horaires de travail de ce métier étaient plus à mon goût.

Qu'est-ce qui te plaît dans ton métier ?

D'une part, j'aime beaucoup le travail d'équipe et, d'autre part, c'est un métier très créatif. Mais ce que je préfère, c'est de pouvoir faire plaisir à d'autres personnes avec les plats et les créations que je prépare.

Trois choses que tu aimes

- Cuisiner, manger et boire
- Ma famille et mes amis
- Découvrir de nouvelles choses

Comment t'es-tu qualifié ?

Je suis le premier candidat cuisinier qui peut représenter la Suisse aux EuroSkills. Je me suis porté candidat pour ces compétitions avec la Société suisse des cuisiniers.

Comment t'entraînes-tu pour les EuroSkills de Graz ?

Je m'entraîne avec mon coach et expert, Mario Garcia, et nous mettons sur pied mon programme. Mon employeur me met à disposition la cuisine dont j'ai besoin pour l'entraînement ainsi que de petites fournitures. Daniel Inauen, chef expert aux WorldSkills, et Sabrina Keller, préparatrice mentale, me soutiennent aussi.

Quelles sont tes attentes ?

C'est un honneur pour moi d'être le premier cuisinier à pouvoir représenter la Suisse aux EuroSkills. Je me réjouis de me préparer et de participer aux compétitions, qui s'annoncent passionnantes et intensives. J'ai mon objectif bien en tête et je vais tout faire pour l'atteindre.

Quels seront tes prochains objectifs après les championnats européens des métiers ?

J'ai plusieurs plans en tête. L'un de mes projets est déjà en cours (Basic Chef Skills Book), et il va continuer à m'occuper après les championnats européens.