

PROFILO COMPETITORI

EUROSKILLS GRAZ 2020



MARTIN AMSTUTZ

34 – Cuoco

6072 Sachseln, OW

Azienda di tirocinio

Hotel Belvoir
6072 Sachseln, OW

Datore di lavoro

Esercito svizzero
Centro d'istruzione della sussistenza
3609 Thun, BE

Scuola professionale

BWZ Obwalden
6060 Sarnen, OW

I miei compiti a Graz in breve

Vi sono vari moduli con compiti diversi. Questi ultimi comprendono la produzione e l'ultimazione di piatti caldi e freddi. Tre mesi prima degli EuroSkills, scoprirò esattamente quali saranno i compiti. Il 20% di questi cambierà di nuovo il giorno delle competizioni sotto forma di compiti e prodotti misteriosi.

Come ti sei avvicinato alla professione?

Fin da piccolo aiutavo in cucina. Durante la scelta professionale, ho svolto uno stage come cuoco e uno come panettiere. Le mansioni del cuoco e soprattutto gli orari di lavoro mi hanno fatto propendere per questa professione.

Cosa ti piace della tua professione?

Da un lato mi piace molto il lavoro in team e dall'altro quella di cuoco è una professione estremamente creativa. Ma la cosa più bella è che come cuoco puoi rendere felice altre persone con i tuoi piatti e le tue creazioni.

Tre cose che mi piacciono ...

- Cucinare, mangiare e bere
- La mia famiglia e i miei amici
- Scoprire cose nuove

Come ti sei qualificato?

Sono il primo candidato nella professione di cuoco a poter rappresentare la Svizzera agli EuroSkills. Mi sono candidato per le competizioni insieme alla Società svizzera dei cuochi.

Come ti alleni per gli EuroSkills Graz?

Mi alleno e sviluppo il mio programma di competizione insieme al mio coach ed esperto Mario Garcia. Il mio datore di lavoro mi mette a disposizione la cucina e le piccole attrezzature necessarie per le sessioni di training. Inoltre mi faccio aiutare dal capo esperto WorldSkills Daniel Inauen e sono supportato dalla mental trainer Sabrina Keller.

Quali sono le tue aspettative?

È un onore per me rappresentare per la prima volta la Svizzera in veste di cuoco agli EuroSkills. Non vedo l'ora di affrontare un periodo di preparazione e di competizione intenso ed entusiasmante. Ho davanti agli occhi il mio obiettivo e farò del mio meglio per raggiungerlo.

Quali sono i tuoi prossimi obiettivi dopo i campionati europei delle professioni?

Ho diversi piani e progetti in mente. Uno è già in fase di realizzazione (Basic Chef Skills Book). Quest'ultimo continuerà ad accompagnarmi anche dopo i campionati europei.