

Uthaya Umaparan will mit Schokoladenkunst gewinnen

Die 21-jährige Konditorin-Confiseurin aus Schangnau/BE hat Wettkampferfahrung und vertritt ihren Beruf an den World Skills.

Gleich aus zwei Gründen freut sich Uthaya Umaparan auf den kommenden Oktober. Denn mit der Teilnahme an den World Skills in Abu Dhabi wird sie in ihrem Beruf, Konditorin-Confiseurin, einen grossen Schritt weiterkommen. Und sie kann reisen. Reisen ist neben Familie und Freunden sowie Unihockey spielen eines der Dinge, die sie besonders mag. «Nach der Berufsweltmeisterschaft möchte ich eine Reise nach Australien machen.»

Vorerst bestimmt jedoch das Training für Abu Dhabi ihre Agenda. Für die World Skills qualifizierte sich Uthaya Umaparan durch die Teilnahme an den Swiss Skills 2014 sowie an weiteren Berufswettkämpfen. Dazu kam noch ein internes Auswahlverfahren.

Das anspruchsvolle Programm fordert volle Aufmerksamkeit

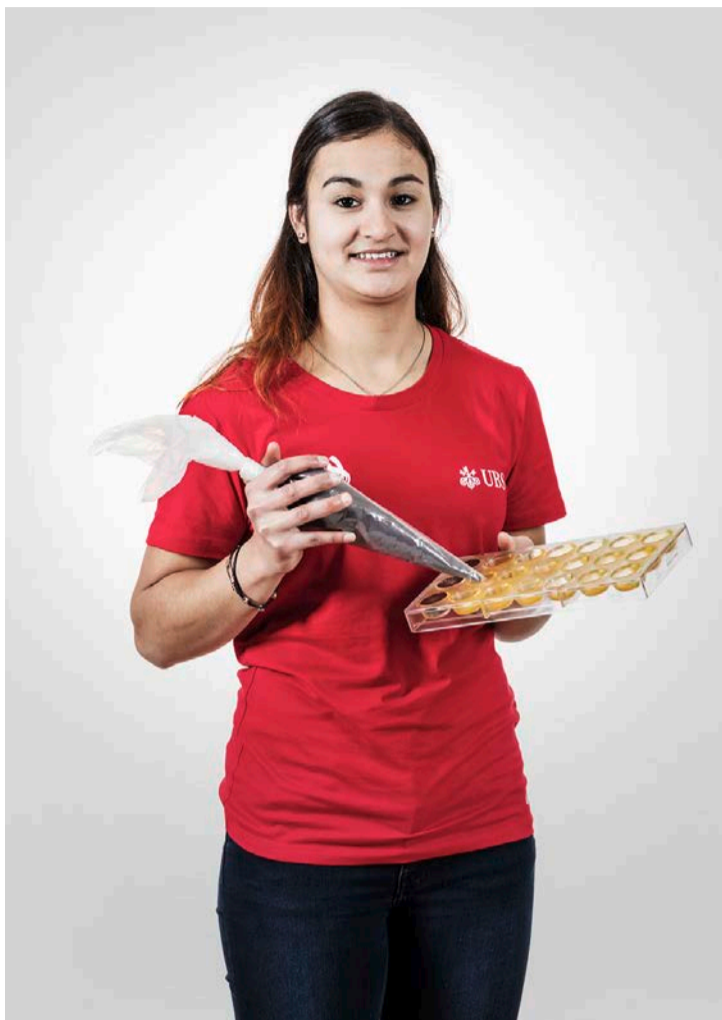
Am Wettkampf muss die Konditorin-Confiseurin ein Schokoladenschaustück herstellen. Dazu kommen eine Torte, Petits Fours, Pralinen, Marzipanfiguren sowie eine Überraschungsaufgabe.

«Bei der Arbeit mit Schokolade kann ich der Fantasie freien Lauf lassen.»

UTHAYA UMAPARAN, SCHWEIZER WORLD-SKILLS-KANDIDATIN

«Diese Produkte dekoriere ich passend zum vorgegebenen Thema Street Art/Graffiti.» Was genau sie machen wird, wollte Uthaya Umaparan nicht sagen. Verraten hat sie nur, dass sie gerne mit Schokolade arbeitet.

Ebenso viele Experten wie Kandidaten werden an den World Skills die Endprodukte bewerten.



Uthaya Umaparan, 21, vertritt das süsse Handwerk an den World Skills. ZVG

Neben dem Aussehen spielen deren Herstellungsprozess und natürlich der Geschmack eine wichtige Rolle. «Ich freue mich auf einen einzigartigen, spannenden und grossartigen Berufswettkampf», sagt sie. «Bei allen Arbeiten werde ich mein Bestes geben.»

Trainieren, bis jeder Handgriff perfekt sitzt

Bis es so weit ist, wird Uthaya Umaparan jede freie Minute an ihrem Programm arbeiten. «Während der ganzen Vorbereitungszeit absolviere ich mehrere Trainings mit meinen Coaches und meinem Experten Stefan Romang», erklärt sie. «An diesen Tagen werden die Produkte hergestellt, weiterentwickelt und die Arbeitsprozesse optimiert.» Bei den Arbeiten achtet Uthaya Umaparan auf Sauberkeit am Arbeitsplatz, Genauigkeit und Schnelligkeit. «Es ist immer

gut, wenn man am Schluss eine kleine Zeitreserve hat.»

Uthaya Umaparan lernte beim Chrigu Beck in Burgdorf/BE und arbeitet heute bei der Fachschule Richemont in Luzern. Die Kreativität bei der Arbeit mit Lebensmitteln hat sie bei der Berufswahl am meisten angesprochen. «Das Interesse an der Bäckerei liegt in der Familie.» GABRIEL TINGUELY

World Skills 2017

Die internationalen Berufsmeisterschaften finden alle zwei Jahre statt. Vom 14. bis 19. Oktober werden sich in Abu Dhabi 38 junge Schweizer Talente mit Berufsleuten aus 77 Nationen messen. Darunter vier Kandidatinnen aus Berufen, die die Hotel & Gastro Union vertritt.

STEFAN ROMANG

«SEIT MITTE JULI WIRD NUR NOCH TRAINIERT»

Erst bringt Stefan Romang die Schweizer Kandidatin auf Wettkampfniveau. Dann wird er als Experte an den World Skills in Abu Dhabi 29 Konditoren-Confiseure bewerten.

HGZ: **Stefan Romang, was bedeuten Ihnen die World Skills?**

STEFAN ROMANG: Durch meine Tätigkeit als Ausbildungschef und Präsident des Konditor-Confiseur-Verbands habe ich eine enge Beziehung zu Berufswettbewerben. So auch zu den World Skills. Ich unterstütze diese, weil mir die Nachwuchsförderung ein wichtiges Anliegen ist. Dazu gehört auch die Teilnahme an internationalen Wettbewerben, welche als hervorragendes Marketingmittel eingesetzt werden können.

Inwiefern?

Persönlich ist die Vorbereitung auf Wettbewerbe eine fachliche Weiterbildung. Das gilt für Chefs wie für Mitarbeiter. Mit meinem Engagement als Juror und Experte hat sich geschäftlich die Rekrutierung von neuen Mitarbeitern wesentlich vereinfacht.

«Die World Skills werden immer grösser und komplizierter – aber auch immer wichtiger.»

Wie bereiten Sie sich vor?

Als Erstes lese ich mich in das Reglement und die Bestimmungen ein, damit ich Uthaya Umaparan die bestmögliche Unterstützung geben kann. Dann ab Mitte Juli werde ich intensiv mit ihr zusammenarbeiten und trainieren.

Welche Anforderungen müssen die Kandidatinnen erfüllen?

Berufs- und Wettkampferfahrung sind genauso wichtig wie Ausdauer und Belastbarkeit.



Stefan Romang, World-Skills-Experte der Konditoren-Confiseure. ZVG

In Abu Dhabi kann es im Oktober noch sehr heiss sein. Da reagiert beispielsweise Schokolade anders. Oder die Hallen sind auf arktische Temperaturen klimatisiert, wie die Organisatoren warnen. Welche Herausforderungen erwarten Sie?

Das werden wir vor Ort dann sehen. Es wird jedoch allen Teilnehmern gleich ergehen. Einige Tipps und Tricks habe ich Uthaya Umaparan bereits verraten. Weitere werden in den Trainings folgen.

Seit Calgary 2009 sind Sie Experte. Wie gross ist Ihr Einfluss, und worauf werden Sie in Abu Dhabi achten?

Als Experte habe ich 29 Kandidatinnen und Kandidaten zu bewerten. Mein Einfluss ist dementsprechend 1/29. Besonderen Wert lege ich – wie bei allen Wettbewerben – auf Fairness sowie die Innovation für den Beruf.

INTERVIEW GABRIEL TINGUELY

Zur Person

Nach der Lehre als Konditor-Confiseur verbrachte Stefan Romang, 50, Berufsjahre im In- und Ausland. Es folgten Weiterbildung, der Wirtekurs und die Meisterschule. Von 1994 bis 2016 führte er das «Charly's» in Gstaad. Momentan ist er auf der Suche nach einem neuen Geschäft. World-Skills-Experte ist Stefan Romang seit 2009.



Mehr Informationen unter:
www.swiss-skills.ch
www.worldskillsabudhabi2017.com

ANZEIGE

150'000 Gäste suchen Ihr Hotel
Hotelcard das kommissionsfreie Schweizer Hotelportal

- Bessere Zimmerauslastung.
- Steigerung des Umsatzes auch im Bereich Food und Beverages und weiteren Dienstleistungen.
- Hohe Werbe- und Medienpräsenz.
- Keine Fixkosten und keine Kommission.

Kostenlos und Kommissionsfrei:
www.hotelcard.ch/hotels

Gsell Autogarage AG

Offizielle VW-Vertretung



Urs Gsell und Team sind gerne für Sie da und freuen sich auf Ihren Besuch

Baslerstrasse 51
4102 Binningen
061 421 87 57
buero@gsellag.ch
www.gsellag.ch



kochwerk
Events · Räume · Weine

Ati Group GmbH
atissa Küchen
Staldenhof 18/20
6014 Luzern
041 259 60 20

www.atissa.ch