

TEILNEHMERPROFIL

WORLD SKILLS KAZAN 2019



MARTIN AMSTUTZ

34 – Koch

6072 Sachseln, OW

Lehrbetrieb

Hotel Belvoir
6072 Sachseln OW

Arbeitgeber

Hotel & Gastro formation Schweiz
6353 Weggis, LU

Meine Wettbewerbsaufgabe in Kazan kurz erklärt:

Es gibt verschiedene Module mit unterschiedlichen Aufgaben. Dabei geht es um die Produktion und Fertigung von warmen und kalten Speisen. Wie genau die Aufgabe aussehen wird, erfahre ich drei Monate vor den WorldSkills. Am Wettkampf selbst werden sich jedoch ca. 20 Prozent der Aufgabenstellung wieder ändern.

Wie sind Sie zu Ihrem Beruf gekommen?

Als kleiner Junge durfte ich schon in der Küche mithelfen. Während der Berufswahl schnupperte ich als Koch und als Bäcker. Die Arbeiten in meinem Beruf und vor allem auch die Arbeitszeiten sagten mir besonders zu.

Was gefällt Ihnen an Ihrem Beruf?

Mir gefällt die Teamarbeit sehr; zudem ist Koch ein äusserst kreativer Beruf. Und es gibt viele Weiterbildungsmöglichkeiten auf der ganzen Welt.

Drei Dinge, die ich mag ...

1. Kochen, Essen und Trinken
2. meine Familie und mein Freundeskreis
3. Neues entdecken

Wie haben Sie sich qualifiziert?

Durch meinen Sieg an den SwissSkills 2018 in Bern habe ich mich für die WorldSkills in Russland qualifiziert.

Wie trainieren Sie für die WorldSkills Kazan?

Ich werde als Vorbereitung in diversen Ländern Praktika in ausgezeichneten Restaurants absolvieren. Hier in der Schweiz trainiere und entwickle ich mein Programm. Ich hole mir Hilfe bei verschiedenen Fachleuten und dem Chefexperten und werde von einem Mentaltrainer unterstützt.

Was sind Ihre Erwartungen?

Es ist mir eine Ehre, die Schweiz als Koch an den WorldSkills vertreten zu dürfen. Ich freue mich auf ein unglaubliches Erlebnis. Ich werde mein Bestes geben und strebe einen Podestplatz an.

Was sind Ihre nächsten Ziele nach der Berufs-Weltmeisterschaft?

Zurzeit steht bei mir der Wettkampf im Vordergrund. Über konkrete Zukunftspläne mache ich mir dann zu gegebener Zeit Gedanken.