

PROFILO PARTECIPANTI

WORLDSKILLS KAZAN 2019



MARTIN AMSTUTZ

34 – Cuoco

6072 Sachseln, OW

Azienda di tirocinio

Hotel Belvoir
6072 Sachseln OW

Datore di lavoro

Hotel & Gastro formation Schweiz
6353 Weggis, LU

I miei compiti a Kazan in breve:

Vi sono diversi moduli con diversi compiti. Si tratta di produrre e preparare pietanze calde e fredde. Quale sarà esattamente il compito lo scoprirò tre mesi prima degli WorldSkills. Durante la competizione tuttavia circa il 20% del compito cambierà nuovamente.

Come ti sei avvicinato alla professione?

Da piccolo aiutavo già in cucina. Durante la scelta della professione ho fatto uno stage d'orientamento come cuoco e come panettiere. I compiti che fanno parte della mia professione e soprattutto gli orari di lavoro sono stati determinanti per la decisione.

Cosa ti piace della tua professione?

Mi piace molto il lavoro in team; inoltre quella di cuoco è una professione estremamente creativa. E vi sono moltissime possibilità di formazione continua in tutto il mondo.

Tre cose che mi piacciono...

1. Cucinare, mangiare e bere
2. La mia famiglia e la mia cerchia di amici
3. Scoprire nuove cose

Come ti sei qualificato?

Con la mia vittoria agli SwissSkills 2018 di Berna mi sono qualificato per gli WorldSkills in Russia.

Come ti alleni per gli WorldSkills Kazan?

Mi preparerò svolgendo dei tirocini in ristoranti rinomati di diversi paesi. Qui in Svizzera mi allenerò e svilupperò il mio programma. Sono assistito da diversi esperti, un capo esperto nonché un mental trainer.

Quali sono le tue aspettative?

Per me è un onore poter rappresentare la Svizzera agli WorldSkills. Non vedo l'ora di questa incredibile esperienza. Darò il mio meglio e lotterò per un posto sul podio.

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

Al momento per me in primo piano c'è il campionato. Penserò concretamente ai piani futuri a tempo debito.