

SwissSkills Competitions 2018

Ausscheidung WorldSkills 2019



12. bis 15. September 2018

SwissSkills Bern



Hotel + Gastro
Hauswirtschaft
Restauration und
Küche



Aufgaben – Restauration

Wettbewerbssystem:

Tag 1 12. September 2018	Tag 2 13. September 2018	Tag 3 14. September 2018	Tag 4 15. September 2018
¼ Final 6 Kandidaten	¼ Final 6 Kandidaten	½ Final 6 Kandidaten	Final 6 Kandidaten
Gruppe A	Gruppe B	2. bis 4. Platzierte aus Gruppe A und B	Sieger aus Gruppe A (¼ Final) Sieger aus Gruppe B (¼ Final) 2. bis 4. Platzierte aus (½ Final)
5. und 6. Platzierte scheiden aus	5. und 6. Platzierte scheiden aus	5. und 6. Platzierte scheiden aus	

Die Gruppen werden am Kick-Off- Meeting am 02. Juli 2018 in Bern bekannt gegeben. Konkrete Fragen zu den Aufgaben können am Kick-Off- Meeting dem Chefexperten, internationalen Experten und Coach Martin A. Erlacher gestellt werden.

Gruppeneinteilung Schweizer Meisterschaften Restauration 2018

Gruppe	Anrede	Nachname	Vorname	Farbe
Viertelfinal 1. Tag	Frau	Haab	Tamara	Schwarz
Viertelfinal 1. Tag	Signore	Donbosco	Kevin	Weiss
Viertelfinal 1. Tag	Frau	Hauri	Noemi	Rot
Viertelfinal 1. Tag	Frau	Wick	Martina	Gelb
Viertelfinal 1. Tag	Frau	Murer	Janine	Blau
Viertelfinal 1. Tag	Madame	Koh	Jun Lu	Grün
Viertelfinal 2. Tag	Madame	Stalder	Mélanie	Schwarz
Viertelfinal 2. Tag	Frau	Wicky	Janine	Weiss
Viertelfinal 2. Tag	Frau	Carrano	Rossana	Rot
Viertelfinal 2. Tag	Frau	Meienberger	Katja	Gelb
Viertelfinal 2. Tag	Herr	Müller	Fabian	Blau
Viertelfinal 2. Tag	Frau	Meyer	Alina	Grün

Programm 1. und 2. Wettbewerbstag (¼ Final)

1.Tag:07.00	Eintreffen Expertinnen, Experten, Shopmaster		90'
2.Tag:08.00	Begrüssung durch Jean-Claude Schmocker und Briefing durch den Chefexperten, Martin A. Erlacher		resp.30'
08.30	Eintreffen Kandidatinnen und Kandidaten		30'
	Begrüssung und Empfang durch den Chefexperten		
09.00	Wettbewerbsbeginn		30'
	Aufträge Arbeitsplatz zuweisen		
09.30	Einkleiden eines Buffets		30'
	Serviettenfalten		
10.00	Decken und Mise en place für einen Bankettstisch für 6 Personen	Zubereitung Bargetränke «alkoholfreier Cocktail» Thema «no limit»	45'
	3 Kandidaten Gruppe A1	3 Kandidaten Gruppe A2	
10.45	Zubereitung Bargetränke «alkoholfreier Cocktail» Thema «no limit»	Decken und Mise en place für einen Bankettstisch für 6 Personen	45'
	3 Kandidaten Gruppe A1	3 Kandidaten Gruppe A2	
11.30	Mittagessen		45'
12.15	Schluss Mise en place		15'
12.30	Bankettservice sechs Gäste		105'
	Vorspeise (Tellerservice) Hauptgang (Plattenservice) Süssspeise (Gueridonservice) Weisswein, Rotwein, Wasser, Kaffee		
14.15	Aufräumen		15'
14.30	Pause		15'

14.45	Material bereitstellen für Eigenkreationen		15'
15.00	Zubereiten von Kaffeegetränken 2 x Cappuccino 2 x Espresso 2 x Latte Macchiato 3 Kandidaten Gruppe A1	Eigenkreation flambierte Süßspeise aus dem Warenkorb 3 Kandidaten Gruppe A2	30'
15.30	Aufräumen, Material bereitstellen		15'
15.45	Eigenkreation flambierte Süßspeise aus dem Warenkorb 3 Kandidaten Gruppe A1	Zubereiten von Kaffeegetränken 2 x Cappuccino 2 x Espresso 2 x Latte Macchiato 3 Kandidaten Gruppe A2	30'
16.15	Aufräumen, Pause und Bewertung durch die Experten		45'
17.00	Rangverkündigung		

Programm 3. Wettbewerbstag (½ Final)

08.00	Eintreffen Expertinnen, Experten, Shopmasterinnen Briefing durch den Chefexperten, Martin A. Erlacher	30'
08.30	Eintreffen Kandidatinnen und Kandidaten Begrüssung und Empfang durch den Chefexperten	30'
09.00	Wettbewerbsbeginn Aufträge Arbeitsplatz zuweisen	15'
09.15	Aufdecken und Mise en place für 2 x 2 Gäste Experten 4 bis 6/ Kandidaten Gruppe A	Eigenkreation Kaffee ohne Alkohol aus dem Warenkorb 3 Kandidaten Gruppe A2 30'
09.45	Eigenkreation Kaffee ohne Alkohol aus dem Warenkorb 3 Kandidaten Gruppe A2	Aufdecken und Mise en place für 2 x 2 Gäste Experten 4 bis 6 / Kandidaten Gruppe B 30'
10.15	Filetieren von Früchten/ Mise en place und Aufräumen Experten 1 bis 3 / Kandidaten Gruppe A	Zubereiten Bargetränke «Mystery Russian Cocktail» Experten 4 bis 6 / Kandidaten Gruppe B 20'
10.35	Zubereiten Bargetränke «Mystery Russian Cocktail» Experten 4 bis 6 / Kandidaten Gruppe A	Filetieren von Früchten/ Mise en place und Aufräumen Experten 1 bis 3 / Kandidaten Gruppe B 20'
10.55	Aufräumen	
11.00	10 Spirituosen blind erkennen	15'
11.15	Servicebesprechung mit zugeteiltem Kochkandidat	15'
11.30	Mittagessen Kandidaten	45'
12.15	Schluss Mise en place	15'

12.30	1. Mittagsservice (2 x 2 Gäste) à la carte (Tellerservice) Suppe oder Salat Fisch oder Fleisch Hauptgericht Käse oder Süssspeise Weine im Offenausschank (glasweise), Bier, Softdrinks, Kaffee	90'
14.00	Aufräumen, Mise en place und Aufdecken für den zweiten Service	30'
14.30	Pause	15'
14.45	2. Mittagsservice (2 x 2 Gäste) à la carte (Tellerservice) Suppe oder Salat Fisch oder Fleisch Hauptgericht Käse oder Süssspeise Weine im Offenausschank (glasweise), Bier, Softdrinks, Kaffee	90'
16.15	Aufräumen, Pause und Bewertung durch die Experten	45'
17.00	Rangverkündigung	

Programm 4. Wettbewerbstag (Final)

08.00	Eintreffen Expertinnen, Experten, Shopmasterinnen Briefing durch den Chefexperten, Martin A. Erlacher		30'
08.30	Eintreffen Kandidatinnen und Kandidaten Begrüssung und Empfang durch den Chefexperten Wettbewerbsbeginn (Aufträge / Arbeitsplatz zuweisen)		30'
09.00	Buffet einkleiden/ Servietten falten / Tisch decken Falten von festlichen Servietten Eindecken eines festlichen Tisches für vier Gäste.		60'
10.00	Mystery Arbeit (wird am Wettbewerbstag bekannt gegeben)		30'
10.30	Verkauf „Wein“ und dekantieren 3 Kandidaten Gruppe 1	Eigenkreation Cocktailvorspeise aus Warenkorb 3 Kandidaten Gruppe 2	30'
11.00	Eigenkreation Cocktailvorspeise aus Warenkorb 3 Kandidaten Gruppe 1	Verkauf „Wein“ und dekantieren 3 Kandidaten Gruppe 2	30'
11.30	Mittagessen der Kandidaten		45'
12.15	Bar Mise en place		15'
12.30	Gästeempfang und Zubereiten von Bargetränken/ Aufräumen der Station Zubereiten von zwei mal zwei verschiedenen Cocktails Servieren von Amuse bouche, welche durch die Kochkandidaten erstellt werden.		30'
13.00	Schluss Mise en place		15'
13.15	Platzieren und Betreuen der vier Gäste		150'
	Champagner Rotwein Süsswein	Service eines fine-dining-Menüs Beefsteak Tatar am Tisch zubereitet (für 4 Personen auf 4 Teller) *** Flammierte Crevetten an einer Pernodsauce *** Im Ofen gebratene Poularde am Tisch tranchiert *** Crêpe Suzette am Tisch flammiert (für 4 Personen auf 4 Vorspeisenteller) *** Kaffee / Espresso	
15.45	Aufräumen, Pause und Bewertung durch die Experten		15'
16.00	Wettbewerbsende / Siegerehrung		