

# Wichtige Informationen

## SwissSkills 2022

(ergänzend zum Wettbewerbsreglement SwissSkills Hauswirtschaft, Restauration und Küche)

### 1. Wichtige Daten für die SwissSkills 2022

30. November 2021	Anmeldeschluss (Einreichung der verlangten Unterlagen an Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz). Massgebend ist der Poststempel.
Januar/Februar 2022	Prüfung der Dossiers und Selektionsgespräche
März 2020	Entscheid über Teilnahme an den SwissSkills
Ein Monat vor Wettbewerbsbeginn	Versand Wettbewerbsaufgaben an die ausgewählten Kandidatinnen und Kandidaten
07. – 10. September 2022 (4 Tage)	SwissSkills in Bern (Wettkampftage)

### 2. Ablauf der SwissSkills

Die Kandidatinnen und Kandidaten sind befugt, einen Coach an die SwissSkills mitzunehmen, der vor und nach dem Wettbewerb, sowie während den Pausen, die Kandidatinnen und Kandidaten beraten und unterstützen kann. Die Coaches sind nicht befugt, den Kandidatinnen und Kandidaten bei den praktischen Arbeiten Hilfe zu leisten.

<p><b>1. Tag Viertelfinal:</b> 07.00 - ca. 18.00 Uhr  <b>Gruppe A</b> mit 4 Kandidatinnen und Kandidaten  Rang 1 kommt direkt in den Final  Ränge 2 + 3 kommen in den Halbfinal  Rang 4 scheidet aus</p>	<p><b>2. Tag Viertelfinal:</b> 07.00 - ca. 18.00 Uhr  <b>Gruppe B</b> mit 4 Kandidatinnen und Kandidaten  Rang 1 kommt direkt in den Final  Ränge 2 + 3 kommen in den Halbfinal  Rang 4 scheidet aus</p>
<p><b>3. Tag Halbfinal:</b> 07.00 - ca. 18.00 Uhr  4 Kandidatinnen und Kandidaten  Ränge 1 + 2 kommen in den Final  Ränge 3 + 4 scheiden aus</p>	<p><b>4. Tag Final:</b> 07.00 - ca. 18.00 Uhr  4 Kandidatinnen und Kandidaten  Ehrung der Schweizer Meisterinnen/der Schweizer Meister Hauswirtschaft, Restauration und Küche</p>

Jede Kandidatin/jeder Kandidat ist maximal während drei, im Minimum während einem Tag im Einsatz. Alle Kandidatinnen und Kandidaten verpflichten sich, an allen vier Wettkampftagen und an der Eröffnungsfeier zur Verfügung zu stehen.

### 3. Hauswirtschaft

Durch die Kandidatinnen und Kandidaten sind mitzubringen:

- korrektes Arbeitstenü
- Dekorationsmaterial gemäss Aufgabenbeschrieb
- Die Hotelzimmer und weiteren Arbeitsbereiche sind komplett eingerichtet.
- Eine Materialliste wird vorgängig abgegeben.

#### 4. Restauration

Durch die Kandidatinnen und Kandidaten sind mitzubringen:

- Servicetenü (Achten Sie auf Abwechslung)
- Persönliche Ausrüstung (Kugelschreiber, Block, Korkenzieher, Tablecumber, Servicetuch, etc.)
- Tranchiermesser (Rauchlachs / Poulet / Ente / Lammrücken)
- Es sind keine weiteren privaten Materialien erlaubt!

#### 5. Küche

Durch die Kandidatinnen und Kandidaten sind mitzubringen:

- Persönliche Werkzeuge, Formen, Ausstecher etc.
- Korrektes Arbeitstenü
- Eine Materialliste wird vorgängig abgegeben.
- Die Küchen sind komplett mit allen notwendigen Apparaturen ausgerüstet.

**Hotel & Gastro formation Schweiz**



Max Züst  
Direktor

**Hotel & Gastro formation Schweiz**



Jean-Claude Schmocker  
Projektleiter SwissSkills