

SWISSSKILLS 2020

ERFAHRUNGSBERICHT DENISE BÄRTSCHI

FRAU BÄRTSCHI, WIE SAH IHR TAGESABLAUF AN DEN SWISSSKILLS 2020 AUS?

«Der Wettbewerb erstreckte sich über drei Tage. Wir, die zwölf Teilnehmenden der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei wurden in zwei Gruppen aufgeteilt. Beide Gruppen bekamen insgesamt elf Stunden Zeit zur Verfügung – in den ersten beiden Tagen je vier Stunden und am letzten Tag drei Stunden.

Täglich bekamen wir 15 Minuten Zeit um unseren Arbeitsplatz einzurichten. Ausserdem mussten wir immer unser komplettes Arbeitsmaterial wieder wegräumen, so dass die zweite Gruppe einen freien Arbeitsplatz hatte. Nach dem Startschuss hatten wir vier Stunden Wettbewerbszeit. Von den 13 verschiedenen Produkten mussten wir am Ende des ersten Tages bereits sechs zur Bewertung abgeben. Am letzten Tag war die Krönung, die Herstellung des Schaustücks.

Ausserhalb der Wettbewerbszeit durften wir die Zeit verbringen, wie wir wollten. Während dieser drei Tage durften wir Kost und Logis geniessen.»

WIE FÜHLTEN SIE SICH JEWEILS AM ABEND?

«Der erste Tag lief für mich nicht so, wie gewollt. Die Zeit verflog und ich hatte zum Schluss zu wenig Zeit übrig, um die Produkte exakt fertigzustellen. Daher war ich nach dem ersten Tag etwas enttäuscht von mir und musste mir gut zureden, dass der zweite Tag besser werden würde. So kam es glücklicherweise auch. Ich war etwas entspannter und die Räumlichkeiten und Arbeitsgeräte waren schon etwas vertraut. Am Ende des zweiten Tages war das meiste bei den Produkten geschafft und es fiel bereits eine grosse Last von mir. Nach etwas Sport, einem gemütlichen Bad und einer erholsamen Nacht, fühlte ich mich bereit für den dritten Tag.»



WELCHE HERAUSFORDERUNGEN GAB ES ZU MEISTERN?

«Ich denke, die grösste Herausforderung war der Zeitdruck. Denn wird die Zeit schon nur zwei Minuten überschritten, gibt es Punkteabzug. Zudem ist man in einer fremden Umgebung, alle Geräte - auch die Backöfen - waren anders. Daher musste ich mich möglichst schnell an die neuen Geräte gewöhnen. Eine weitere Herausforderung war, sich von den anderen Teilnehmenden nicht stressen zu lassen, den Fokus bei sich zu behalten und nicht zu stark nach links und rechts zu schauen. Denn jeder hatte seinen eigenen Zeitplan. Sich dies jedoch in jeder Situation bewusst zu sein, auch als die anderen mit den Tätigkeiten schon weiter waren als ich, war nicht immer einfach.»



WAS WAR IHR GRÖSSTER GLÜCKSMOMENT?

«Der schönste Moment war, als ich den Ausstellungstisch anrichtete. Ich war nicht mit allen Produkten zufrieden, doch wenn man dann alle Ergebnisse nebeneinander sieht, ist das schon ein schönes Gefühl. Und ich realisierte, dass der ganze Druck langsam von mir abfiel und ich es schon bald geschafft habe. Zudem war ich sehr glücklich zu erfahren, dass meine beiden neu gewonnenen Freundinnen unter den Top 3 sind.»

WIE ERHIELTEN SIE VOR UND WÄHREND DER SWISSKILLS UNTERSTÜTZUNG VON IHREM UMFELD?

«Im Ausbildungsbetrieb durfte ich üben, so viel ich wollte - egal an welchem Wochentag und um welche Uhrzeit. Ausserdem wurden mir die Rohstoffe zur Verfügung gestellt und ich konnte alle um Rat fragen, sobald ich Hilfe benötigte.

Ich erhielt vom Meisterverband Bäcker-Confiseure Bern-Solothurn finanzielle Unterstützung, das ÜK Zentrum in Langenthal hatte immer offene Türen, damit wir üben konnten und im Unterricht ermöglichte mir meine Klassenlehrerin Franziska Wüthrich, einige Lektionen für die Erstellung des Rezeptordners einzusetzen.

Unbedingt erwähnen möchte ich auch meine Freunde und Familie, die mich vor allem mental unterstützt haben. Sie haben mich in den weniger guten Tagen motiviert und hatten vollstes Verständnis, dass ich während der Vorbereitung nicht viel Zeit für sie hatte.

Da sie mich aufgrund des Coronavirus nicht vor Ort unterstützen konnte, erhielt ich tollen Support via die soziale Medien :-).»

WAS KONNTEN SIE WÄHREND DER SWISSKILLS NEUES DAZU LERNEN?

«Ich habe gelernt, mich rasch mit den fremden Arbeitsgeräten vertraut zu machen und schnelle Entscheidungen zu treffen. Ausserdem lernte ich während der Vorbereitungszeit viele neue Techniken kennen und es wurde mir wieder bewusst, dass es in diesem Beruf bei der Kreativität keine Grenzen gibt. Zudem lernte ich, mich noch besser zu organisieren und wie wichtig es ist, mental stark zu sein.

WURDEN IHRE ERWARTUNGEN AN DIE SWISSKILLS ERFÜLLT?

«Rückblickend waren sie sogar noch besser!:-) Ich hätte nicht gedacht, dass ausserhalb der Wettbewerbszeiten unter den Wettbewerbsteilnehmenden eine solche lockere und tolle Stimmung herrscht. Ich hoffe sehr, dass die Freundschaften noch lange anhalten.»



WÜRDEN SIE ANDEREN LERNENDEN EINE SWISSKILLS TEILNAHME EMPFEHLEN?

«Unbedingt! Klar, die Vorbereitungszeit ist nicht zu unterschätzen - gerade in meinem Beruf. Wir mussten im Vorfeld ein Rezeptbuch mit 13 eigenen Rezepten erstellen, das war sehr zeitintensiv. Doch letztendlich hat sich jede Minute gelohnt. Es tut gut, auf ein eigenes Ziel hin zu arbeiten und danach etwas erreicht zu haben. Sobald jemand gewillt ist, auch seine Freizeit in den persönlichen Erfolg zu investieren, wird sich das lohnen. Neben den persönlichen Erfahrungen, die man während dieser Zeit erleben darf, lernt man auch viele Berufsleute aus der ganzen Schweiz kennen. Dies kann für den weiteren Verlauf des eigenen Berufsweges sehr wertvoll sein. So nach dem Motto: Sehen und gesehen werden. Auch wenn es letztendlich nicht ganz bis aufs Podest gereicht hat, bin ich sehr zufrieden mit meiner Leistung. Während des Wettkampfs die volle Leistung zu zeigen, ist nicht einfach. Doch wenn man an sich glaubt, kann man Grosses erreichen. Diese super Erfahrung kann keinem der Teilnehmenden mehr genommen werden und im Lebenslauf macht es sich sicher auch gut.»