

Medienmitteilung – WorldSkills 2017 in Abu Dhabi

Gold für eine Schweizer Bäckerin-Konditorin-Confiseurin

An den Berufsweltmeisterschaften (WorldSkills) vom 15. bis 18. Oktober 2017 in Abu Dhabi (VAE) gewinnt Ramona Bolliger, 21-jährig, aus Gontenschwil (AG), in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei die Goldmedaille. Uthaya Umaparan, 21-jährig, aus Schangnau (BE), holt in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie ein WorldSkills-Diplom.

Ramona Bolliger, 21-jährig, aus Gontenschwil (AG), hat ihre Ausbildung in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei in der Bäckerei-Konditorei Sollberger in Gontenschwil (AG) absolviert und anschliessend eine Zusatzlehre als Köchin abgeschlossen. Sie gewann am Internationalen UIBC-Wettbewerb für junge Bäcker in Weinheim (D) 2016 bereits die Silbermedaille.

Uthaya Umaparan, 21-jährig, aus Schangnau (BE), hat ihre Ausbildung in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie in der Chrigu's Beckerstube GmbH in Burgdorf (BE) sowie in der Bäckerei-Konditorei Eichenberger AG in Langnau (BE) absolviert. Beide Wettkämpferinnen arbeiten aktuell im Kompetenzzentrum Richemont Bäckerei Konditorei Confiserie in Luzern.

Beide Schweizer Teilnehmerinnen haben sich sehr intensiv und mit grossem Einsatz auf diesen prestigeträchtigen Wettkampf vorbereitet. Ramona Bolliger gewinnt schliesslich die wohlverdiente Goldmedaille. Ramona Bolliger freut sich: «Am Anfang hatte ich etwas Startschwierigkeiten, kam nicht so recht in den Wettkampf. Die letzten zwei Tage sind aber super gelaufen.» Ebenfalls im ersten Rang platziert sind die Kandidaten aus Frankreich und China, die Bronzemedaille geht an Chinesisch Taipei.

Die 26 Wettkämpfer/innen aus 26 verschiedenen Ländern in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie und die 17 Wettkämpfer/innen aus ebenfalls 17 Ländern in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei haben vor breitem Publikum beim Umsetzen ihrer Programme Fachkompetenz, Kreativität und Engagement unter Beweis gestellt.

Informationen zu den Wettkampfaufgaben auf Seite 2.

Die Wettkampfaufgaben

Uthaya Umakaran, Konditorei-Confiserie:

Wettkampftema: «street art»

- Schokoladenschaustück
- 2 gleiche Torten auf Zuckeraufsatz
- 1 moderner Schokoladenstängel
- 1 Sorte Petit-four nach Vorgabe
- 2 gleiche Marzipanfiguren
- 1 Überraschungsaufgabe

Ramona Bolliger, Bäckerei-Konditorei:

- Dekoriertes Brot (Überraschungsthema)
- Focaccia
- Sandwich aus Focaccia-Teig
- Brotschaustück, welches das Sandwich anpreist
- Quiches
- Weizenbrot
- Roggenbrot
- Brötchen (Zutaten aus einem «Mysterykorb»)
- Buttergipfel und Plundergebäcke
- Hefesüssteiggebäcke (vorgegebene Zutat für die Füllung)

Die Schweizer Bäcker-Confiseure sind stolz auf ihr WorldSkills-Team. Die Top-Resultate zeugen von der hervorragenden Qualität des dualen Berufsbildungssystems in unserem Land und dem sehr hohen Niveau der gewerblichen Bäckereien-Confiseries. Ramona Bolliger resümiert: «Ich nehme sehr viele Erfahrungen mit von diesen Berufsweltmeisterschaften und persönlich konnte ich mein Verhalten in Stresssituationen weiterentwickeln. Das Knowhow ist jetzt da».

Der SBC gratuliert seinen zwei WorldSkills-Teilnehmerinnen herzlich und dankt den Ausbildungsbetrieben und den Arbeitgeberbetrieben für die grosszügige Unterstützung.

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Bern, 20. Oktober 2017

Weitere Auskünfte an die Medienschaffenden erteilen gerne:

- Urs Wellauer, Direktor des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands, Bern, urs.wellauer@swissbaker.ch, Tel. 031 388 14 14 oder 079 239 99 19
- Ramon Bolliger, Fachrichtung Bäckerei-Konditorei, ramona.bolliger@gmx.ch, Tel. 079 933 74 34
- Uthaya Umakaran, Fachrichtung Konditorei-Confiserie, uthaya.u@bluewin.ch, Tel. 079 102 67 86

