

Vorstellung Finalisten CTC CH & DE 2021

Dürfen wir vorstellen? Die Finalistinnen und Finalisten des Creative Tartelettes Contest 2021!

Nachdem letztes Jahr der Finalevent aufgrund der Pandemie-Vorschriften leider nicht über die Bühne gehen konnte, freuen sich die Organisatoren von HUG umso mehr, den Event dieses Jahr nachzuholen.



Das sind die Finalistinnen und Finalisten 2021:

Lernende

- Herr Yann Aeberhard, Congress Hotel Seepark, Thun 3. LJ (ab 08/21)
 Frau Bilkisa Bersaeva, Luz. Kantonsspital, Luzern Lehrabschluss 2021
 Herr Janik Gurtner, Zurflühs Bahnhöfli, Steffisburg 3. LJ (ab 08/21)
 Herr Mario Siegrist, Rest. Magdalena, Rickenbach SZ 3. LJ (ab 08/21)
 Herr Elias Sigrist, Luzerner Kantonsspital, Luzern 3. LJ (ab 08/21)

Ausgebildete

- Herr Ali Benchekroun, Gasthof Hotel Aying, Aying (DE)
 Herr Michael Bühler, SBB Restaurant, Ostermundigen
 Frau Laura Kopp, Kevin Kugel Chocolaterie, Nufingen (DE)
 Frau Katharina Metzger, Ruferheim, Nidau
 Frau Christina Willi, Luzerner Kantonsspital, Luzern

Die Finalisten wurden bereits auf Basis ihrer umfangreichen Rezept-Dossiers im Jahr 2020 von der Jury auserkoren und dürfen nun ihr Können endlich live unter Beweis stellen. Aus dem Kreis der Jury war bereits im Vorjahr zu vernehmen, dass es sich um einen sehr guten Jahrgang handelt – die eingereichten Rezepte der Finalistinnen und Finalisten sind auf aussergewöhnlich hohem Niveau.

Das Finale findet am Donnerstag, 4. November 2021 in der Richemont Fachschule in Luzern statt.

HUG begleitet die Kommunikation rund um das Finale mit

einem Wettbewerb «Win a Winner». Dabei können Interessierte einen Tartelettes-Workshop für sich und bis zu zehn Arbeitskollegen mit dem Gewinner des Creative Tartelettes Contest 2017, Martin Amstutz, gewinnen. Martin Amstutz wurde nach dem Sieg am Creative Tartelette Contest auch Sieger bei den Schweizer Berufsmeisterschaften SwissSkills 2018. Damit qualifizierte er sich für die WoldSkills 2019, wo er für die Schweiz die Medal of Excellence gewann. Beim Bocuse d'Or im Jahr 2019 erreichte er als Commis de Cuisine von Mario Garcia den 5. Rang.

www.hug-familie.ch

ORIGINAL
APPENZELLER ALPENBITTER

SWISS MADE. SEIT 1902.

APPENZELLER.COM



VASSALLI SERVICE

ESPERTO DI CAFFÈ DAL 1961

Service ist
unsere
Stärke



Das Sorglos-Paket für Ihre Kaffeemaschine bietet viele Vorteile:

- Über 30 qualifizierte Servicetechniker
- Schnelle Reaktionszeit
- Regelmässige Wartung
- Garantiert 1 Service pro Jahr

Vassalli Service AG
 Jungholzstrasse 43 - 8050 Zürich
 Telefon 043 299 70 70