

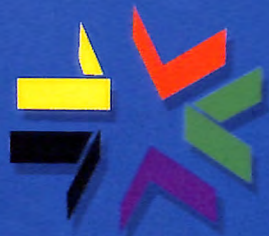
34th International Youth Skill Olympics 1997 St.Gallen/Switzerland
34^{es} Olympiades des Métiers 1997 St-Gall/Suisse

Internationale Berufsolympiade für die Jugend



4. - 7. JULI 1997 ST.GALLEN/SCHWEIZ 

EPPER



ST. GALLEN
ZWITSERLAND



DEZE WILLEN WE ALLEMAAL

4-7 juli 1997 34^e Internationale Beroepenwedstrijden

Wedstrijdberoepen Machinebankwerken • Stempelmaken • Instrumentmaken • Mechatronica • CAD-Tekenen • CNC-Draaien • CNC-Frezen • Constructiebankwerken
• Informatie technologie • Lassen • Modelmaken • Tegelzetten • Autoschadeherstellen • Plaatwerken • Sanitair monteur • Industriële elektronica
• Consumenten elektronica • Technische installatie • Bedrijfsinstallatie • Metselen • Natuursteenbewerken • Schilderen • Stukadoeren • Meubelmaken
• Werkplaatstimmeren • Bouwtimmeren • Goudsmiden • Bloemsierkunst • Herenkappen • Dameskappen • Dameskleermaken • Autotechnicus
• Kok • Gastheer/vrouw • Autospuiten • Landbouwmachine monteur • Koude techniek • Tuinarchitectuur



svh onderwijscentrum



SBN



NVKL

NEDERLANDSE VERENIGING VAN ONDERNEMINGEN OP HET GEBIED VAN
DE KOUDETECHNIEK EN LUCHTBEHANDELING





Sankt Gallen, juli 1997

Internationale Beroepenwedstrijden 1997

Sankt Gallen, July 1997

International Skill Olympics 1997



De Nederlandse horecadeelnemers zijn:
The Dutch Hotel and Catering participants are:

Geralda Joziasse

leerling-kok bij restaurant Château Neercanne in Maastricht
trainee chef at the Restaurant Château Neercanne in Maastricht

Marleen Weggeman

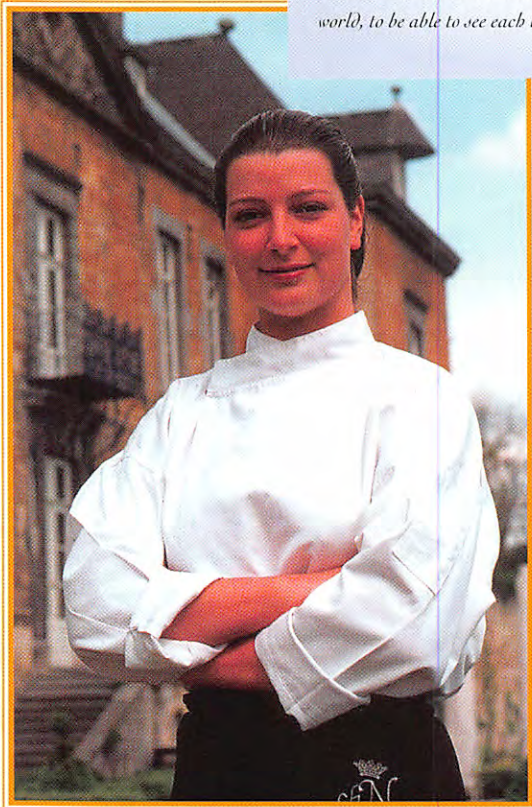
leerling-gastvrouw bij restaurant-hotel De Kastanjehof in Lage Vuursche
trainee hostess at the Restaurant-Hotel Kastanjehof in Lage Vuursche

Afgevaardigd door:
Delegates from:



svh onderwijscentrum

"Het lijkt mij een heel mooie ervaring om samen met 22 collega's vanuit de hele wereld met hetzelfde vak bezig te zijn en zo ieders eigen kookstijl en -cultuur te zien."
"I think it would be a wonderful experience to work together with 22 colleagues from all over the world, to be able to see each individual cooking style and culture in this way."



Geralda Joziasse

restaurant Château Neercanne, Maastricht

Geralda Joziasse (21) volgde de mavo en de opleiding VBO Consumptieve Technieken. Vervolgens koos zij voor de koksopleiding via het SVH Leerlingstelsel. Haar vorige leerbedrijven waren hotel Westduin in Koudekerke, restaurant Het Groot Paradijs in Middelburg en restaurant Pirandello in Landgraaf. Momenteel zit ze in het laatste leerjaar van de voortgezette opleiding en wordt ze bij haar praktijkopleiding begeleid door leermeester SVH Meesterkok Hans Sniijders.

Geralda Joziasse (21) studied for the MAVO (secondary general education) and the secondary vocational education (cooking). She then decided to train as a chef in the SVH apprenticeship system. During the apprenticeship scheme she worked as a chef trainee in the following approved hotel and restaurants: Hotel Westduin in Koudekerke, Het Groot Paradijs restaurant in Middelburg and the Pirandello restaurant in Landgraaf. During this year she will finish her training. Her tutor and supervisor is Chef the cuisine Hans Sniijders.

Marleen Weggeman

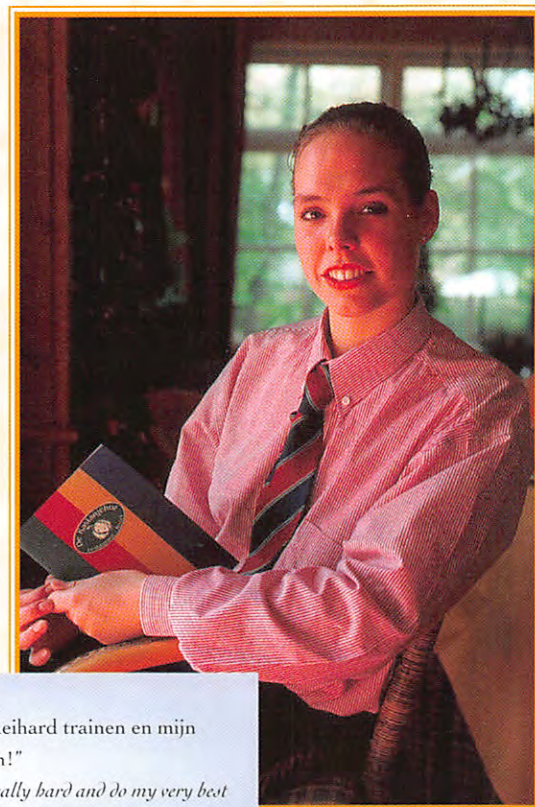
restaurant-hotel De Kastanjehof, Lage Vuursche

Marleen Weggeman (21) bezocht na het behalen van haar mavo-diploma de Middelbare Hotelschool in Wageningen en stapte vervolgens over naar de opleiding gastvrouw via het SVH Leerlingstelsel. Haar vorige

leerbedrijven waren hotel-restaurant Heidepark in Bilthoven en restaurant De Wilgenplas in Maarssen. Zij zit momenteel in het vierde leerjaar en wordt bij haar praktijkopleiding begeleid door leermeester Co Loris.

Marleen Weggeman (21), after obtaining her MAVO diploma, attended the senior secondary vocational education (hotel and restaurant management) in Wageningen and then continued with the Hostess course through the SVH apprenticeship system.

During the apprenticeship scheme she worked as a chef trainee in the following approved hotel and restaurants: Hotel-Restaurant Heidepark in Bilthoven and De Wilgenplas restaurant in Maarssen. This year she is in her for last year of the apprenticeship scheme. Her tutor and supervisor is restaurantmanager Co Loris



"Ik vind het fantastisch om naar Zwitserland te gaan. Ik ga keihard trainen en mijn uiterste best doen om een zo hoog mogelijke plaats te behalen!"

"I think it's fantastic to be going to Switzerland. I'm going to train really hard and do my very best to achieve as high a place as possible!"

De meerwaarde The added value



Jasper van Almenkerk



Gerard Strikker

Jury Experts

Geralda en Marleen worden in Sankt Gallen begeleid door Jasper van Almenkerk en Gerard Strikker, beiden consultant-rayonmanager bij SVH Onderwijscentrum. Zij hebben zitting in de internationale jury voor respectievelijk koken en gastheerschap.

Geralda and Marleen will be coached in Sankt Gallen by Jasper van Almenkerk and Gerard Strikker, both consultant area managers with SVH Onderwijscentrum. They are members of the international jury for cooks and waiters respectively.

IBW 1997 ISO 1997

De Internationale Beroepenwedstrijden (IBW) vinden plaats van 4 tot en met 7 juli 1997 in Sankt Gallen in Zwitserland. Tijdens de IBW demonstreren jongeren uit 30 verschillende landen in 40 beroepen hun vakkenis.

De Internationale Beroepenwedstrijden, die voor de 34-ste keer worden gehouden, vinden eens in de twee jaar plaats.

The International Skill Olympics (ISO) will be held from the 4th to 7th July 1997 in Sankt Gallen, Switzerland. During the competitions, young people from 30 different countries and 40 different professions will demonstrate their vocational skills. The International Skill Olympics, held for the 34th time, take place once every two years.

Geralda en Marleen behoorden tijdens het Nationaal Kampioenschap voor Jonge Koks en Gastheren in opleiding 1996 tot de medaillewinnaars. Samen met de andere prijswinnaars werden zij genomineerd voor de IBW. Vervolgens vond er een selectie plaats, die onder meer bestond uit deelname aan enkele wedstrijden in binnen- en buitenland. Deze selectie diende om te voorkomen dat de keuze van de kandidaten te zeer gebaseerd zou zijn op een momentopname. Een andere reden voor de selectieprocedure was dat bij wedstrijden op internationaal niveau andere normen worden gehanteerd dan in eigen land. Zo ligt bij het gastheerschap het zwaartepunt in ons land op

"Onderlinge competitie stimuleert niet alleen vakbekwaamheid, het is regelrechte promotie voor het vak, dat daarmee aan status wint en meer mensen aantrekt. Die mensen hebben we ook hard nodig. De Beroepenolympiade is voor de twee deelnemers een onvergetelijke ervaring, zowel de wedstrijd op zich als de contacten erbuiten. De opleiders/begeleiders kijken ook over hun eigen grenzen en de landsgrenzen heen. De kandidaten zien andere werkmethoden en andere opleidingssystemen, en krijgen een indruk van het niveau waarop ze staan", aldus Ben Rijgersberg, algemeen directeur SVH Onderwijscentrum.

"Mutual competition stimulates not only skills, but has also a promotional value. It results in a better image and attracts the interest of younger people. The industry needs young people desperately. The International Skill Olympics are an unforgettable experience for the two participants. Both the competition itself as well as the social contacts with their fellow competitors, but also their coaches and experts look beyond their own and their national boundaries. The candidates as well as the experts experience other working methods, other educational systems, and level of craftsmanship they have accomplished," says Ben Rijgersberg, General Director of SVH Onderwijscentrum.



sociale en commerciële vaardigheden, terwijl in het buitenland technische kwaliteiten een belangrijke rol spelen. De Nederlandse kandidaten moeten hierop worden voorbereid.

Geralda and Marleen were among the medal winners during the National Championships for Young Chefs and Waiters in training in 1996. Together with other prizewinners they were nominated for the International Skill Olympics. There was subsequently a further selection procedure, which included participation in various domestic and international competitions. This selection was designed to avoid selecting candidates on the basis of a single moment in time. A second reason for the selection procedure was that during international competitions different criteria will be used than on national level by the international jury. One example is that in the Dutch training scheme for waiters social and commercial skills are more important. The Dutch participants are well prepared for this and more.

Met speciale dank aan de sponsors:

With special thanks to the sponsors:



*Restaurant-hotel De Kastanjehof,
Lage Vuursche*



restaurant château Neercanne

*Restaurant Château
Neercanne, Maastricht*

magimix

Magimix, Zaltbommel



Ten Hoope Textiles

Ten Hoope Textiles, Heiloo



**ZWILLING
J.A. HENCKELS**

Zwilling J.A. Henckels, Vroomshoop



svh onderwijscentrum

SVH Onderwijscentrum is het onderwijs- en personeelsvoorzieningsorgaan van de bedrijfstak horeca. De SVH wordt bestuurd door de werkgeversorganisatie Koninklijk Horeca Nederland, en de werknemersorganisaties Horecabond FNV en CNV Industrie- en Voedingsbond. Het SVH Leerlingstelsel valt onder de verantwoordelijkheid van het Landelijk Orgaan Beroepsonderwijs Horeca, Instellingskeuken, Contract-catering en Toerisme, waarin zowel het bedrijfsleven als het onderwijs uit die sectoren zijn vertegenwoordigd.

SVH Onderwijscentrum is the national educational and personnel body for the hotel and restaurant industry. The SVH is a foundation and the administration is managed by a committee of executives of the employers organisation "Koninklijk Horeca Nederland", and the employees organisations of the FNV Hotel and Catering Union and the CNV Industry and Food Union. The administration of the SVH apprenticeship scheme is the responsibility of the National body for Education and Training for the Hotel and Restaurant Industry, Institutional and Industrial Catering and Tourism Industry. Executives of these industries and educational institutes are representatives in the committee.

SVH Onderwijscentrum
Postbus 303
2700 AH ZOETERMEER
telefoon : (079) 320 36 36
fax : (079) 321 23 27
E-mail : svh@svh.nl
Internet : <http://www.svh.nl>

SVH Onderwijscentrum
P.O. Box 303
2700 AH ZOETERMEER
THE NETHERLANDS
Telephone : +31 (0)79 320 36 36
Fax : +31 (0)79 321 23 27
E-mail : svh@svh.nl
Internet : <http://www.svh.nl>

1997

IVTO Members

34rd IYSC

St. Gallen, Switzerland

[illegible]
$$+1$$

c = competitor; e = expert (jury)

Expertenschulung / Experts' training / Formation des experts 1997

Beruf Trade Métier	Teiln. Comp. Cand.	Exper. Exper. Exper.	Jury-Präsidenten Jury presidents Présidents du jury	Chef-Experten Chief experts Experts-chefs	Gruppe/Grup/Group		
					1	2	3
1	14	15	Ah Seng NG (SG)	MIKSTETTER Christian (AT)		15	
2	11	11	Roberto SPADA (BR)	ROGERS Ray (AU)		11	
3	9	9	Roberto SPADA (BR)	VAN SWOL Peter (NL)		9	
4	14x2	14	Cees DEN OUDEN (NL)	WILLIAMS Martin (DE)		14	
5	18	19	Won Bok LEE (KR) + (AE)	BRUINS Dirk J. (NL)		19	
6	15	15	Josef BLATTNER (AT)	KIM Jeong-Du (KR)		15	
7	16	17	Josef BLATTNER (AT)	ZÜRCHER Hans Rudolf (CH)		17	
8	9	8	Yang-Kuang TAN (TW)	...		8	
9	13	13	Don HATTON (US)	McNAMARA (NZ)		13	
10	20	21	Yang-Kuang TAN (TW)	BARNES Andrew (AU)		10	
11	11	11	Espen Lynne AMUNDSEN (NO)	...		11	
12	11	11	François ORTOLANI (LU)	CIOCCARELLI Rico (CH)	11		
13	13	13	Carl FILIATREAU (CA)	BOYLE John (AU)			13
14	9	9	Rui Evaristo GONÇALVES (PT)	YANG Wan-Her (TW)	9		
15	17	17	Wai-kei CHENG (HK)	CROFT Laurence (UK)	17		
16	16	16	Torsten LUNDGREN (SE)	HUMPHREYS Gareth (UK)		16	
17	10	11	Hook Meng NG (MY)	CHANG Wen Chang (TW)		11	
18	21	21	Dr. NAKANO (JP) + MY + ZA	MEIER Alfons (CH)			21
19	18	17	Dr. NAKANO (JP) + HK+ ZA	RÖTHLIN André (CH)			17
20	15	15	Yang-Kuang TAN (TW) + FR	ROE Barrie (UK)	15		
21	9	7	Srithunya PREECHA (TH) + TN	KUSTER August (CH)	7		
22	17	17	Josef NIGSCH (LI)	VAN WEZEP Antony (NL)	17		
23	8	8	Josef NIGSCH (LI) + DE	VAN RIXEL Piet (NL)	8		
24	18	18	Veijo HINTSANEN (FI)	AEBERSOLD Alfred (CH)	18		
25	14	13	Platon D. MAGLALANG (PH)+FI	STADLER (AT)	13		
26	15	15	Platon D. MAGLALANG (PH)	BAILEY Stan (AU)	15		
27	12	12	Peter RUSHWORTH (NZ)	OH Yung-Kyung (KR)	12		
28	9	8	Cees DEN OUDEN (NL)	IVERSEN Nils Norman (NO)	8		
29	17	17	James HAMMER (UK)	GUSTAVSEN Dag Helge (NO)			17
30	9	9	James HAMMER (UK)	BENSEN Jan (NO)			9
31	14	14	Won Bok LEE (KR)	FAY Christiane (FR)			14
32	-	-					
33	25	25	Liam CORCORAN (IE)	FLOR Devin (AU)			25
34	20	23	Ellen DU BOIS (AU)	VAN ALMENKERK J.J. (NL)			23
35	18	17	Ellen DU BOIS (AU)	KELLY Thomas (IE)			17
36	10	10	Carl FILIATREAU (CA)	SHIEL John (AU)			10
37	7	7	André VERMEULEN (ZA)	PADDLEY (UK)			7
38	12	13	André VERMEULEN (ZA)	GROSSENBACHER W. (CH)	13		
39							
40	6	5	YAN VALENTINUZZI (FR)	LOIZEAU Didier (FR)	5		
	534				168	169	173



YOUTH SKILL OLYMPICS Welcome

Published by:
Tourist Information St.Gallen
Bahnhofplatz 1a/Postfach
9001 St.Gallen
Tel. 071/227 37 37
Fax 071/227 37 67

Hotel reservations:
Tel. 071/227 37 31

Youth Skill Olympics	2-3
Situation Map	4-5
Events	6-7
Museums	8
Exhibitions	9
Galleries	10

June 27th - July 11th 1997



Internationale Berufswettbewerbe 1997
St.Gallen/Schweiz, 4. - 7. Juli 1997

Mittwoch
Wednesday
Mercredi

Gutschein - Voucher - Bon
Seminar/Séminaire
09.00-12.30 h Hall 11.1
Berufsbildung in der Schweiz
Vocational training in Switzer-
land
Formation professionnelle en
Suisse

Bitte diesen Gutschein in eine
Teilnehmerkarte umtauschen
bis spätestens:
Please exchange this voucher
for a participation ticket at the
latest:
Echangez ce bon pour une
carte de participation au plus
tard:
Montag/Monday/Lundi 28.6.
Infocenter Halle 10

2.7.1997





Internationale Berufswettbewerbe 1997
St.Gallen/Schweiz, 4. - 7. Juli 1997

Donnerstag
Thursday
Jeudi

3.7.1997

Mittagessen - Lunch - Déjeuner
11.30 - 13.00 h OLMA Hall 2.1

St.Gallen


Switzerland
Suiza
Zwitzerland
スイス



Internationale Berufswettbewerbe 1997
St.Gallen/Schweiz, 4. - 7. Juli 1997

Sonntag
Sunday
Dimanche

6.7.1997

Mittagessen - Lunch - Déjeuner
11.30 - 13.00 h OLMA Hall 2.1

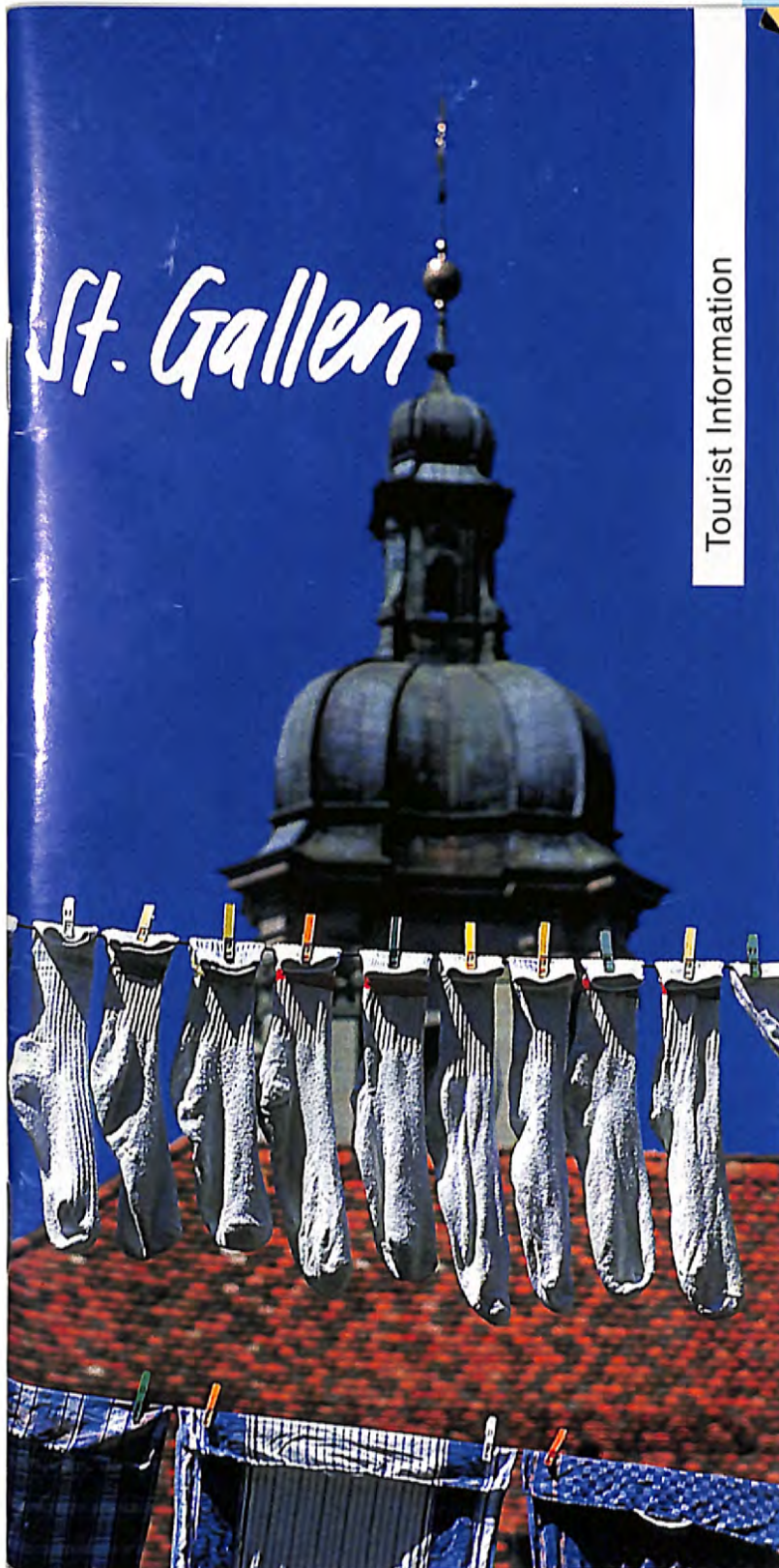


International Youth Skill Olympics 1997 St.Gallen

Gutschein – Voucher – Bon

Donnerstag
Thursday 10.Juli 1997
Jeudi

Schlussparty – Farewell Party – Party d'adieu
19.00 Uhr OLMA Areal/Eingang G gegenüber Halle 7



Tourist Information



Internationale Berufswettbewerbe 1997
St.Gallen/Schweiz, 4. - 7. Juli 1997

Montag
Monday
Lundi

Nachtessen - Evening meal - Dîner
Experten/Experts
20.00 - 22.00 OLMA Hall 2.1

7.7.1997



Internationale Berufswettbewerbe 1997
St.Gallen/Schweiz, 4. - 7. Juli 1997

Dienstag
Tuesday
Mardi

Mittagessen - Lunch - Déjeuner
Experten/Experts
12.00 - 13.00 OLMA Hall 2.1 h

8.7.1997



St. Gallen

1997

Hotelführer

Guide des Hôtels

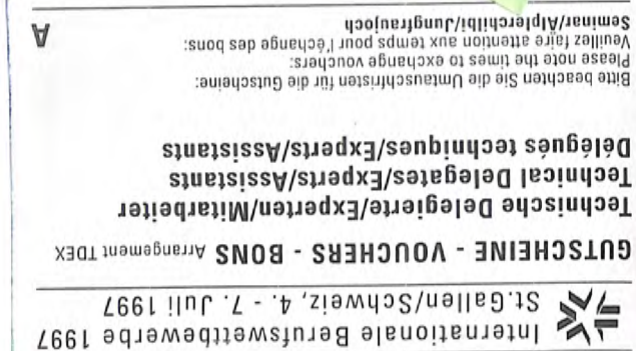
Guida degli alberghi

Hotel Guide

Ihre Telefonnummer für Hotelreservationen in der Stadt St.Gallen und Umgebung · Votre numéro de téléphone pour des réservations d'hôtel à St-Gall et environs · Vostro numero di telefono per riservezioni d'alberghi a San Gallo e dintorni · Your telephone-number for hotel reservations in St.Gallen and the surroundings.

Tel. +41 (0)71 / 227 37 47

Ihre Schweiz.
A vous la Suisse.
La Svizzera è vostra.
Switzerland is yours.



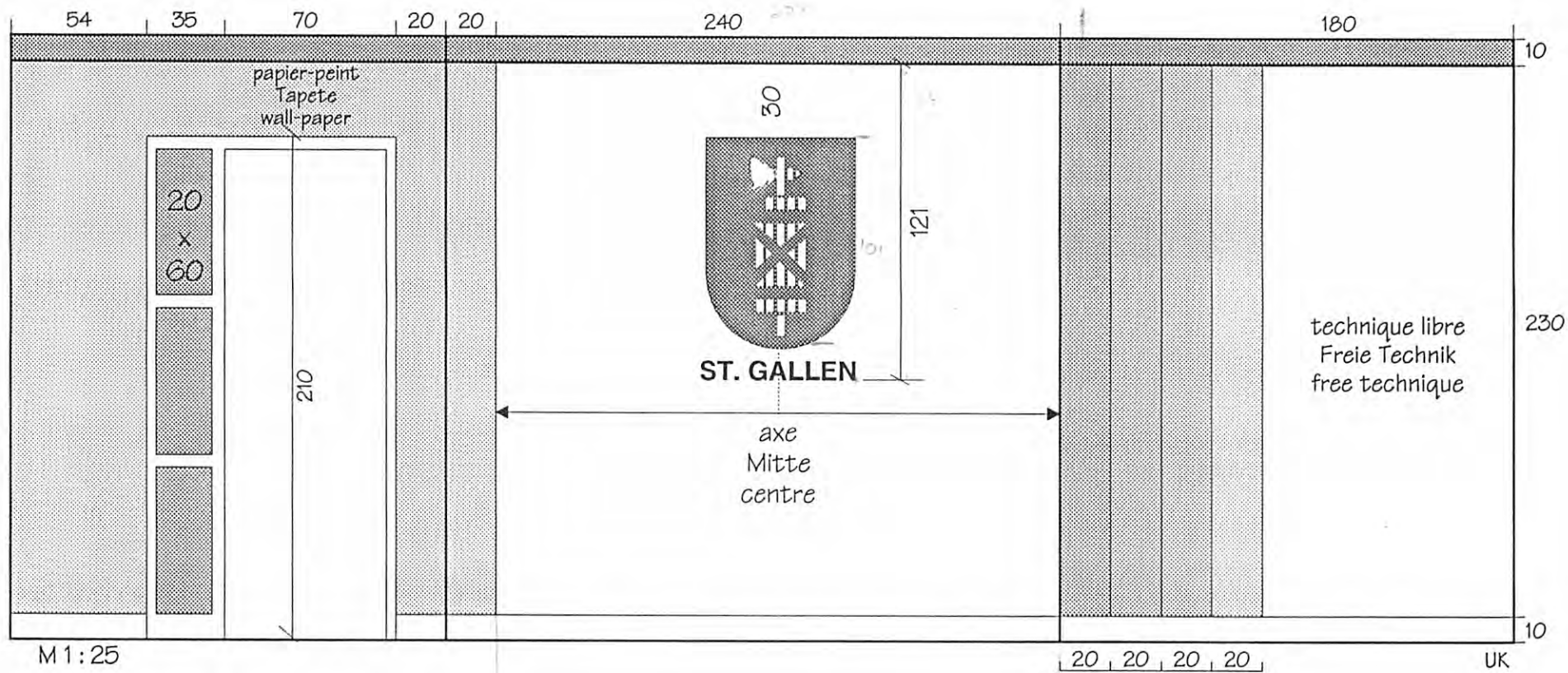
34. Internationale Berufsolympiade 1997 St.Gallen/Schweiz
 34th International Youth Skill Olympics 1997 St.Gallen/Switzerland
 34^e Olympiades des Métiers 1997 St-Gall/Suisse



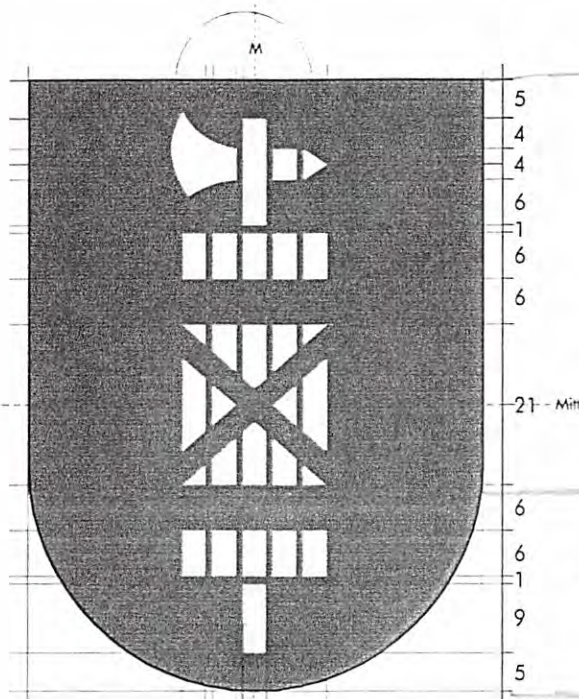
A

B

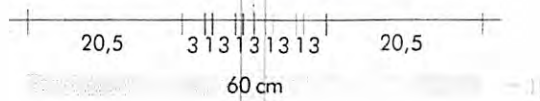
C



30 cm



St. GALLEN



M 1:10



International Vocational Training Organisation

The International Youth Skills Competition for World Class Skills Standards

St. Gallen 1997

Trade: Painting (22)

Beruf: Maler (22)

Description of Test

Test Time: 22 hours

I. Wall paper hanging:

- wall is ready primed
- ground must be prepared for papering
- papering (wall A and wall B 20 cm)

II. Ribbon:

- first ribbon : colour must be mixed to (as given on sample)
- three following ribbons: colours must be mixed to graduated colour in either tints or shades to four even steps.
- technical method of free choice

III. Lacquered work

- door, door-frame, windows and skirtings
- ground is ready pre-painted
- rub down to
- fill
- rub down to
- undercoat
- rub down to
- ready to lacquer

IV. Lettering:

- copy must be enlarged corresponding to prescribed scale (1:2) and must be carried over to the place given in the copy
- technical method of free choice

V. Design:

- copy must be enlarged corresponding to the prescribed scale, 1:10 and must be carried over to the place in the copy.
- technical method free-hand with paintbrush

VI. Free-Paint Technique

- a paint-technique of free choice must be brought on to the remaining area of the wall
 - materials and tools must be brought along by competitor
 - pre-fabricated parts are not allowed.
-

Älplerchilbi

Q

This card you need for
transportation back to
hotel!



Internationale Berufswettbewerbe 1997
St.Gallen/Schweiz, 4. - 7. Juli 1997

Sonntag/Sunday/Dimanche

Teilnehmerkarte
Participation Ticket
Carte de participation

Älplerchilbi Waldegg

Nr. 0374

v. Wapp

7.1997



Internationale Berufswettbewerbe 1997
St.Gallen/Schweiz, 4. - 7. Juli 1997

Sonntag/Sunday/Dimanche

Teilnehmerkarte
Participation Ticket
Carte de participation

Älplerchilbi Waldegg

Nr. 0052

6.7.1997

Älplerchilbi

Q

This card you need for your
transportation back to your
hotel!

v. Wapp



Internationale Berufswettbewerbe 1997
St.Gallen/Schweiz, 4. - 7. Juli 1997

Sonntag/Sunday/Dimanche

Teilnehmerkarte
Participation Ticket
Carte de participation

Älplerchilbi Waldegg

Nr. 0373

6.7.1997

Erweiterte Blaue Zone (EBZ) N° 269347

Tagesbewilligung

für zeitlich unbeschränktes Parkieren von Montag bis Freitag in der EBZ

Gebühr Fr. 5.50

(Zutreffender Wochentag ist anzukreuzen)

MO	DI	MI	DO	FR
----	----	----	----	----

Wochentag:

Zeit:

7.00 - 19.00 Uhr

(Jedes Feld ist auszufüllen)

Tag	Monat	Jahr
04	07	97

Datum:

Wochentag und Datum des Parkiertages sind vollständig und gut lesbar mit Kugelschreiber oder Filzstift einzutragen. Die Tagesbewilligung ist gut sichtbar hinter der Frontscheibe anzubringen.

Weitere Informationen und Vorschriften siehe Rückseite.

Internationale Berufswettbewerbe 1997



St.Gallen/Schweiz, 4. - 7. Juli 1997

Montag
Monday
Lundi

Mittagessen - Lunch - Déjeuner
11.30 - 13.00 h OLMA Hall 2.1

7.7.1997



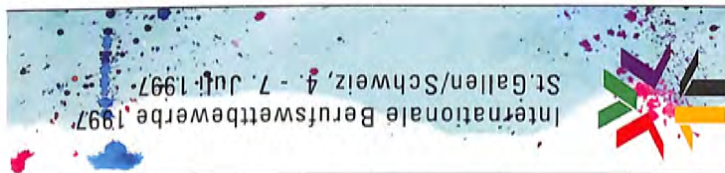
Internationale Berufswettbewerbe 1997
St. Gallen/Schweiz, 4.-7. Juli 1997

Tageseintritt Erwachsene
gültig 1 Tag Fr. 10.-

049742

4.7.97 5.7.97 6.7.97 7.7.97

Eintrittsbillett / Admission ticket / Billet d'entrée



Schlussfeier / Closing Ceremony
Cérémonie de clôture

Donnerstag / Thursday / Jeudi 10.7.97
Kreuzbleichehalle, St.Gallen 16.00 h