

В Швейцарии открылись две вакансии раклёра | Deux postes de racleur sont mis au concours en Suisse

Автор: Татьяна Гирко, [Сион](#) , 26.02.2015.



© Présence Suisse

Конфедерации требуются специалисты, которые смогут представить страну на универсальной выставке в Милане. За полгода работы они подадут посетителям 180 тысяч порций раклета.

Les spécialistes sont recherchés pour présenter la Confédération pendant l'exposition universelle à Milan. Ils devront servir 180 milles portions de raclette en 6 mois.

Deux postes de racleur sont mis au concours en Suisse

1 мая в Милане стартует всемирная выставка, в которой примут участие 145 стран. Ожидается, что за полгода, в течение которых итальянская столица моды преобразится в город, принимающий Экспо-2015, мероприятие посетят 7 млрд человек. Тема очередной всемирной выставки звучит так: «Накормить планету – дать энергию жизни» (подробнее о ней мы [уже писали](#)). Таким образом, Экспо-2015 – уникальная возможность представить миру достижения швейцарского сельского хозяйства, говорится в недавно выпущенном пресс-релизе МИДа Конфедерации.

«Рестораны, открытые в Доме и павильоне Швейцарии, – это наши «блокбастеры». Гастрономическая Швейцария представляет собой ключевой элемент общения: сыр, сушеное мясо и шоколад – важная часть нашего имиджа. На время Экспо-2015 швейцарский павильон станет витриной сельского хозяйства и ресторанной отрасли страны», – заявил глава агентства по международным связям швейцарского МИДа Presence Switzerland Никола Бидо.



© Présence Suisse

В частности, в павильоне, посвященном Конфедерации, посетителей будут угощать традиционным швейцарским блюдом – раклетом. Как [хорошо известно](#) нашим постоянным читателям, подавать специальный расплавленный сыр, который с незапамятных времен готовят пастухи кантона Вале, – целая наука. Поэтому к отбору кандидатов на две вакансии раклера организаторы отнеслись со всей серьезностью.

По данным швейцарской газеты Le Nouveliste, к сотрудникам, которые будут представлять Конфедерацию в Милане, предъявляются очень высокие требования. Так, помимо поварского дара, раклер должен говорить на двух государственных

языках – французском и швейцарском немецком. Кроме того, в оставшееся до начала выставки время специально нанятый сыродел из кантона Вале будет обучать отобранных кандидатов премудростям профессии.

Помимо умения готовить, правильно сервировать и подавать традиционное швейцарское блюдо одинаковыми порциями, сотрудники Экспо-2015 должны уметь увлечь собеседников рассказом об истории возникновения раклета, его видах и способах употребления.

По данным издания, со счастливыми, прошедшими конкурсный отбор, будет заключен шестимесячный трудовой договор. Им предстоит работать пять дней в неделю, по 8 ч 40 минут в день. По швейцарским меркам, заработная плата не так высока – 4500 франков, – однако дополнить свое резюме строкой об участии во всемирной выставке в Милане, вероятно, пожелают многие.

Добавим, что помимо раклета, сушеного мяса и шоколада в меню всемирной выставки войдут и другие традиционные швейцарские блюда: [салат из сервелата](#), сырная тарелка «обзор Швейцарии», филе форели из Женевского озера, карпаччо из швейцарской говядины с сыром [сбринц](#), рагу из телятины по-цюрихски с рещти, фондю и многое другое.

Также в программе предусмотрены специальные недели, посвященные региональным базельским (с 18 мая по 7 июня), цюрихским (с 15 июня по 5 июля), тичинским (с 6 по 26 июля) блюдам, а также специалитетам из кантонов Ури (с 27 июля по 16 августа), Граубюндена и Женевы (с 26 августа по 6 октября) и Вале (с 12 по 31 октября).

Агентство Presence Switzerland сообщило, что сельскохозяйственная отрасль Швейцарии вложила в свое участие в выставке 2 млн франков, из которых 300 тысяч франков будут потрачены на создание специальной башни, наполненной яблочными дольками. Это сооружение станет символом разнообразия и высокого качества продукции швейцарских производителей.

[раклет швейцария](#)

[универсальная выставка швейцария](#)

[традиционные блюда швейцарии](#)

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Раклет – основа швейцарского зимнего рациона](#)

[Всемирные выставки: от Лондона до Екатеринбурга?](#)

[Эстонцы любят сыр больше, чем швейцарцы](#)

Source URL: <http://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/19091>