

Herzlich Willkommen



Einladung



Einladung zur Veranstaltung der Ecole Culinaire Classic 2018 in der Hotelberufsschule Kermess in München-Pasing

Vom 2. Juli 2018 bis 13. Juli 2018

Die 18. Klasse der Ecole Culinaire Classic startet ihre kulinarische Fortbildung mit Sodexo Services GmbH und Service-Bund GmbH unter der Leitung des Ideengebers Otto Koch.

„In der Ecole Culinaire wollen wir Küchenchefs begeistern, sie gastronomisch öffnen und für neue Ideen gewinnen – mit einem Wort: Sie vom Koch zum modernen und perfekten Gastgeber entwickeln. Dazu brauchen Köche: Handwerk, Persönlichkeit und die Bereitschaft, sich ständig weiter zu entwickeln.“

Programm



Montag, 2. Juli 2018

- 09.00 – 10.30 Uhr: Welcome und Begrüßung durch Otto Koch, Doris Graf und Sodexo Services
- Einführung in die Ecole Culinaire (Lernziele), Erkennbarkeit, Marke, Eigenständigkeit sowie Ziele der Ecole Culinaire
- 10.30 – 13.30Uhr: Regionalität & Qualität & intelligenter Einsatz von Convenience mit Michael Schubaur
- 13.30 – 14.30 Uhr: Mittagessen im Haus
- 14.30 – 18.00 Uhr: Workshop Fisch in der Sterneküche mit Bobby Bräuer
- 19.00 Uhr: Abendessen im Haus

Programm

Dienstag, 3. Juli 2018

- 09.00 – 15.30 Uhr: Emotion sells – Fit und sexy im Service und Verkauf (HJ. Hartauer)
Schulung der Fähigkeit andere über Emotionen zu begeistern und überzeugen / Gewinnbringende Techniken schulen im Face-to-Face Kontakt / Training Power-Briefing / Mitarbeiter zu leidenschaftlichen Gastgebern machen und sie als Verkaufsmannschaft aktivieren.
- 10.30 – 10.45 Uhr: Pause
- 12.30 – 13.30 Uhr: Mittagessen
- 15.30 – 16.00 Uhr: Pause
- 16.00 – 18.30 Uhr: Käseseminar mit Affineur Volker Waltmann
- 19.00 Uhr: Abendessen im Haus

Programm



Mittwoch, 4. Juli 2018

- 08.30 – 09.00 Uhr: Feedbackrunde
- 09.00 – 12.30 Uhr: Seminar Bio / Nachhaltige Aufzuchten
Biosiegel / Qualitätsfisch
- 10.30 – 10.45 Uhr: Pause
- 12.30 – 13.30 Uhr: Mittagessen
- 13.30 - 18.30 Uhr: Moderne Küchentechniken
mit Heiko Antoniewicz
- 15.30 – 15.45 Uhr: Pause
- 19.00 Uhr: Abendessen

Programm



Freitag, 6. Juli 2018

08.30 – 09.00 Uhr: Feedbackrunde

09.00 – 16.00 Uhr: Ausflug Gutshof Polting
Nachhaltige Lammzucht

16.00 – 18.30 Uhr: Cheftable mit Otto Koch

19.00: Abendessen

Programm



Montag, 9. Juli 2018

- 08.30 – 09.00 Uhr: Feedbackrunde
- 09.00 – 12.30 Uhr: Limbische Karte mit Professor Olderog
- 10.30 – 10.45 Uhr: Pause
- 12.30 – 13.30 Uhr: Mittagessen
- 13.30 – 15.30 Uhr: Fortsetzung mit Prof. Olderog
- 15.30 – 16.00 Uhr: Pause
- 16.00 Uhr: Vorbereitung Teamaufgabe
- 19.00: Abendessen & Umsetzung Teamaufgabe

Programm



Dienstag, 10. Juli 2018

- 08.30 – 09.00 Uhr: Feedbackrunde
- 09.00 – 13.00 Uhr: Die Welt der Pâtisserie mit Bernd Siefert
- 10.30 – 10.45 Uhr: Pause
- 13.00 – 14.00 Uhr: Mittagessen
- 14.00 – 18.30 Uhr: Gewaltfreie Kommunikation
mit Laureen Koch
- 15.30 – 15.45 Uhr: Pause
- 19.00 Uhr: Abendessen

Programm

Mittwoch, 11. Juli 2018

08.30 – 09.00 Uhr: Feedbackrunde

09.00 – 17.30 Uhr: Sprechen vor Anderen mit Otto Koch:
Haltung / Mimik & Gestik / Blickkontakt /
Wirkung & Begeisterung

10.30 – 10.45 Uhr: Pause

12.30 – 13.30 Uhr: Mittagessen

13.30 – 18.30 Uhr: Fortsetzung Sprechen mit Anderen

15.30 – 15.45 Uhr: Pause

19.00: Abendessen außer Haus



Programm



Donnerstag, 12. Juli 2018

- 08.30 – 09.00 Uhr: Feedbackrunde
- 09.00 – 12.30 Uhr: Wellfood mit Silvie Gilbert
- 10.30 – 10.45 Uhr: Pause
- 12.30 – 13.30 Uhr: Mittagessen mit Silvie Gilbert
- 13.30 – 18.30 Uhr: Bewertung eines Gourmetgerichtes mit Warenwert max. € 10,00 im 2er Team anhand der Kriterien von Gault Millau Herausgeber Manfred Kohnke
- 19.00: Abendessen

Programm



Freitag, 13. Juli 2018

- 08.30 – 09.00 Uhr: Feedbackrunde
- 09.00 – 12.30 Uhr: Workshop Fleisch mit Stefan Marquard
- 10.30 – 10.45 Uhr: Pause
- 12.30 – 13.30 Uhr: Mittagessen
- 13.30 – 15.30 Uhr: Slowfood mit Otto Geisel
- 15.30 – 17.30 Uhr: Freizeit
- Ab 17.00 Uhr: Blacknight

Programm



Samstag, 14. Juli 2018

Individuelle Abreise

Der Trainerstab



Otto Koch:

Über 20 Jahre führte Otto Koch sein Restaurant „Le Gourmet“, später „Le Gourmet & Schwarzwälder“ und erhielt im Jahr 1976 seinen ersten Michelin-Stern. Seit 1996 ist er kulinarischer Berater bei Robinson Club Hotels, wo er für Qualitätsentwicklung, neue gastronomische Konzepte und Gourmetveranstaltungen verantwortlich zeichnet. Des Weiteren ist er seit 1998 jeden Freitag Mittag im ARD Buffet zu sehen. Im Jahr 2000 gründete er zusammen mit Sodexo die Ecole Culinaire, in welcher mittlerweile über 150 Köche ihren Abschluss gemacht haben. Von 2009 bis 2014 war er zudem Patron des Restaurant 181 First & Business im Olympiaturm in München – auch hier wurde er innerhalb kürzester Zeit mit dem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Der Trainerstab



Bobby Bräuer:

Bobby Bräuer machte seine Lehre bei Otto Koch im Le Gourmet in München. Anschließend war er bei André Jaeger in der Fischerzunft, von wo er zu Dieter Müller in die Schweizer Stuben wechselte. 1991 und 1992 kochte er als Souschef bei Eckart Witzigmann in der Aubergine. Seinen ersten eigenen Stern erkochte Bobby im Restaurant Königshof in München. Anschließend zog es ihn nach Düsseldorf ins Viktoria und von dort in die Quadriga nach Berlin. Von Ende 2008 bis Ende 2012 kochte Bobby Bräuer im Petit Tiroliä in Kitzbühel. Immer begleitete ihn der Michelin Stern. Seit Februar 2013 ist er Küchendirekt in der BMW Welt und zeichnet u.a. für die Küche im Gourmetrestaurant Esszimmer verantwortlich, welches 2014 mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet wurde. 2011 wurde er von Gault Millau Österreich als Koch des Jahres 2012 ausgezeichnet und 2007 war er Berliner Meisterkoch.

Der Trainerstab



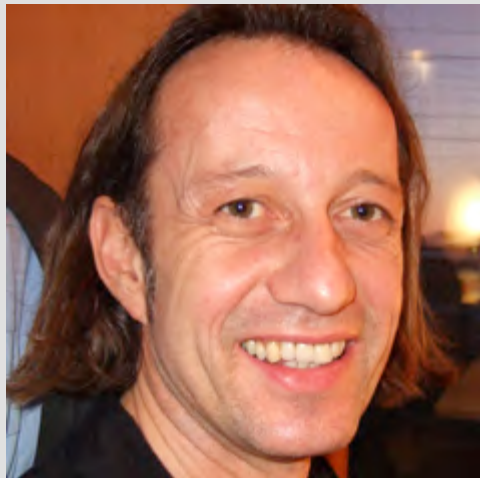
Michael Schubaur:

Küchendirektor im weit über die Grenzen Bayerns hinaus bekannten Ratskeller am Marienplatz in München. Hier ist er für täglich bis zu 4.000 à la carte Gerichten verantwortlich und schafft es dennoch z.B. den Erzbischof und seine Gäste im ganz Kleinen zu verwöhnen.

Seine Stationen waren u.a. das Bürgerhaus, die Inselmühle, Jo Grasser. Auch bei Otto Koch im damaligen Le Gourmet war er Schüler und nahm von dort die Eigenständigkeit der Gerichte sowie den hohen Anspruch an Qualität mit.

Mittlerweile ist er Küchenmeister, darf sich Bio-Koch nennen und arbeitet unermüdlich am Nachwuchs. Seit vielen Jahren ist er neben seinem Beruf auch als Berufsschullehrer tätig.

Der Trainerstab



Hans-Jürgen Hartauer:

Hat sich nach seiner Ausbildung im Bayerischen Hof in München schon als junger Mann selbstständig gemacht und jahrelang begeistert eigene gastronomische Betriebe geleitet. Er arbeitet seit 1999 als Trainer für Handel, Gastronomie, Hotellerie und in der Tourismusbranche. Er ist ein erfolgreicher Buchautor, gefragter Redner und Mitbegründer der rio*group-munich. Er ist Spezialist für Service & Lifestyle & Sales-Training, Service-Strategien, Strategisches Coaching sowie Projektentwicklung im In- und Ausland.

Der Trainerstab



Andreas Lippmann / Bio Know How

Andreas Lippmann ist ausgebildeter Koch mit 11jähriger Berufserfahrung. Nach Jahren im Hotelmanagement, als Einkaufsleiter bei Rungis Express, Produktmanager bei Bioland Nord sowie in Frankreich und Produkt- und Category-Manager bei der Deutschen See, machte er sich im Jahr 2012 als Bio- und Nachhaltigkeitsberater für Erzeuger, Verarbeiter, Gastronomie und Handel selbstständig.

Heute betreut er Projekte in Asien, Israel / Palästina, Europa und Ecuador und ist der Experte in Sachen Nachhaltigkeit und Ökologie.

Der Trainerstab



Volker Waltmann – Maître Affineur

Wer glaubt, Käse sei einfach nur Käse, der irrt sich. Vor allem wenn es sich um Rohmilchkäse handelt.

Einen wahren „Käsetempel“ hat Volker Waltmann, einer der wenigen „Maître Affineure“ der internationalen Spitzengastronomie, mit seinem Ladengeschäft in Erlangen etabliert. Seit zwei Jahrzehnten wird aus sogenannten „Rohlingen“, meist von kleinbäuerlichen Betrieben aus Frankreich, ein wahres Käse- und Gaumenerlebnis gemacht.

Über 500 Häuser der deutschen Spitzengastronomie und Persönlichkeiten aus Politik und Fernsehen werden von dort aus beliefert.

Der Trainerstab



Heiko Antoniewicz:

1965 in Dortmund geboren, hat er seinen ausgezeichneten Ruf als Koch über die letzten 20 Jahre hinweg in vielen Stationen immer wieder unter Beweis gestellt. Zahlreiche Auszeichnungen und der große Erfolg seines Buches „Fingerfood“, das mit dem World Cookbook Award in der Kategorie „Innovativstes Kochbuch der Welt“ prämiert wurde, sind Belege seines vielseitigen Könnens. Er entwarf 2006 das Menu für Queen Elizabeths Besuch in Berlin, kochte für Angela Merkel und König Harald von Norwegen. Heute gilt Heiko Antoniewicz als einflussreichster Koch der molekular inspirierten Avantgardküche in Deutschland.

Der Trainerstab



Bernd Trum bzw. Enrico Steurer

Der Show- und TV Koch Bernd Trum vom Institute of culinary art – Frontcooking Academy ist anerkannter Experte für das Kochen vor dem Gast. Trum, Küchenmeister, staatlich geprüfter Betriebswirt für Verpflegungssysteme und Master of education (ICA), vermittelt seinen Kollegen professionelle Präsentationstechniken, gibt Anregungen für das Wertschöpfungssystem und trainiert in den Bereichen Kommunikation und Sicherheit vor dem Gast.

Der Trainerstab



Bernd Siefert:

Lieber hätte der passionierte Harley-Fan Kunst statt Konditor studiert. Was er heute serviert, sind Kunstwerke der Zuckerbäckerei. Der einzige Nicht-Koch der Wilden ist sechsmaliger deutscher Meister und Weltmeister der Konditoren. Den Familienbetrieb in Michelstadt hat er weit über die Landesgrenzen bekannt gemacht. Bernd Sieferts Köstlichkeiten gehen in die ganze Welt.

Der Trainerstab



Laureen Koch:

In einer Zeit, in der man ständig über Energieverschwendung redet und Abfall vermeiden will, geschieht doch vieles ohne dass man es bemerkt. Gerade innerhalb der Kommunikation mit Mitmenschen und Kollegen. Aggression ist in vielfältiger Form überall zu sehen. Und die Schwächeren, aufgrund ihrer Position oder ihres So-seins, sind häufig die Leidtragenden. Dort wird immer noch unsäglich viel Energie verschwendet. Entdecken Sie mit Laureen die vielen unbedachten und unbewussten Mechanismen um mit gewaltfreier Kommunikation das professionelle und das private Leben wesentlich leichter zu machen.

Langjährige Erfahrungen in der Gastronomie, als selbständige Weinhändlerin und einem erfolgreichen Wein-Club führten sie schließlich auf die Suche nach zeitgemäßen Führungs- und Kommunikationstechniken. Deshalb hat sie sich weitergebildet über eine mehrjährige Ausbildung zum Coach für gewaltfreie Kommunikation. Zu lehren, Menschen aufrichtig und ehrlich zu führen und begleiten im Einklang mit unseren Werten. Das ist ihr Ziel.

Der Trainerstab



Professor Dr. Torsten Olderog

Jeder Mensch ist einzigartig und individuell. Darüber hinaus bestimmen die Tageszeit, Stimmung und Situation, in dem man sich befindet, über Wünsche und Vorlieben in der Ernährung.

Culinary Code ist ein Konzept, mit dem Verantwortliche in der Gastronomie ihr Food-Angebot mit Hilfe der limbischen Karte optimal auf Situation und Zielgruppe abstimmen können. Ein Culinary Code besteht dabei aus der Bezeichnung des Gerichts, den Zutaten, dem Geschmack, dem Geruch und der Inszenierung auf passendem Geschirr. Optimaler Weise passt dieses stimmige „Gesamtbild“ dann zu der jeweiligen Situation des Gastes.

Er ist Professor für Marketing und Dienstleistungsmanagement an der AKAD-University in Stuttgart sowie Direktor der Academy des Institute of Culinary Art.

Der Trainerstab



Silvie Gilbert:

Silvie Gilbert hat nach Ihrem abgeschlossenen Studium (Ernährungswissenschaften), nach einer Ausbildung zur Köchin und im F&B Management, als Köchin und F&B Managerin gearbeitet. Seit 1995 arbeitet sie selbständig, u.a. auch für Robinson Club weltweit und ist dort zuständig für das Well-Food-Programm.

Außerdem hat Sie den Studiengang „Kulinaristik & Food Management“ in Moosach mitentwickelt, welcher seit 2008 angeboten wird.

Der Trainerstab



Stefan Marquard:

Stefan Marquard eröffnete 1991 sein eigenes Restaurant „Drei Stuben“ in Meersburg. Und der Erfolg stellte sich prompt ein: Er wurde im Gault Millau mit 18 Punkten und von Michelin mit einem Stern ausgezeichnet. Zusätzlich folgte noch die Auszeichnung als „Innovation des Jahres 2000“.

Danach wirkte er als Leiter des Restaurants „Lenbach von 2001 bis 2003 in München.

Seit 2003 ist Stefan selbständig als Koch, Caterer und vor allem Berater für Küchen und Gastronomiebetriebe tätig. Er wird immer wieder engagiert, um auf Showbühnen Menschen für gutes Kochen zu begeistern. Auch das Fernsehen holt in häufig – sei es als Starkoch oder als Juror für Kochsendungen.

Der Trainerstab



Manfred Kohnke:

Seit 1983 bewertet und porträtiert die vom „Gourmet-Papst“ Manfred Kohnke angeführte Tester-Equipe die Gastronomietempel Deutschlands. Und Jahr für Jahr im November präsentiert Kohnke die Besten der Besten aus der Spitzengastronomie.

Seine ersten journalistischen Sporen verdiente Manfred Kohnke sich beim „Spiegel“. Danach arbeitete er für den "Rheinischen Merkur", für "VIF – Das GourmetJournal", die "Schweizer Illustrierte", die "Wirtschaftswoche" sowie für "Forbes" und "Capital". 1982 wurde er Textchef des Schweizer "Gault Millau", und im Jahr darauf übernahm er die Leitung der deutschen Lizenzausgabe. Seither zeichnet er dort mit spitzer Feder und mitunter scharfer Zunge jedes Jahr aufs Neue ein Porträt der deutschen Spitzengastronomie.

Trainingsübersicht - Frühjahrsblock:

Kochhandwerkliches Know-How:

Die Welt der Pâtisserie / Showcooking / Fleischzubereitung/Lagerung etc. / Moderne Küchentechniken / Wellfood / Hochwertige Convenience

Gastronomisches Allgemeinwissen:

Impulsvortrag Frontcooking / Workshop Bio, Ökologie, Nachhaltigkeit / Käseseminar

Führungs- und Persönlichkeitsentwicklung:

Frontcooking / Showcooking / Kritikkkultur / Emotion sells – Fit und sexy im Service und Verkauf / Powerbriefing / Qualitätsmanagement / Limbische Karte

A n r e i s e



Kermess Hotelberufsschule:

mit angeschlossenem Hotel

Blumenauer Straße 131 / 81241 München

Tel.: 089 829295

Anreise: Über Bahnhof München-Pasing

Was ist mitzubringen:

eigene Kochkleidung für die praktischen Teile sowie eigene Messertasche / Bekleidung Casual für die Seminarteile und Business Casual Abendessen / Laptop mitzubringen sinnvoll

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

