

10 Jahre École Culinaire

Dank Otto Koch: Lernen bei den Besten!

München. Wär' das nicht ein Traum – eine Kochschule, bei der nur die Besten der Besten die Lehrer sind: Dieter Müller, Marc Haeblerlin, Jean-Marie Meulien, Heiko Antoniewicz... und bei der man nicht nur Kochen lernt, sondern sich auch persönlich weiterentwickelt?

Das Tolle ist: Dieser Traum ist längst Wirklichkeit. Ende des letzten Jahres konnte die „École Culinaire“ ihren 10. Geburtstag feiern – im Drehrestaurant „181“ hoch über den Dächern Münchens. Die Location war nicht zufällig gewählt. Der führende Kopf hinter der wohl renommiertesten Kochinstitution für Deutschlands Gastronomie ist Otto Koch, der just zur Geburtstagsfeier der „École Culinaire“ mit einem Michelin-Stern für das „181 First“ ausgezeichnet worden ist.

Im Jahr 2000 hatten Otto Koch und Thomas Ullrich (Geschäftsführer Personal, Sodexo)

die Idee für eine Schule kreiert, „die Köchen eine professionelle Weiterbildung ermöglicht, durch die sie sich ganzheitlich weiterentwickeln können.“ Dass diese Idee mit Leben gefüllt und in diesem Jahr die 10. Ecole Culinaire Klasse verabschiedet werden konnte, ist in erster Linie das Verdienst von Otto Koch.

Durch die gesamte Karriere dieses Topkochs zieht sich das Engagement für die Förderung talentierter Nachwuchsköche. Mit seinen Beziehungen und seiner Überzeugungskraft schaffte es Otto Koch, die Creme de la Creme der Kochszene für die „Ecole Culinaire“ zu begeistern und zum Mitmachen zu bewegen.

Ob es um Nachhaltigkeit im Kochtopf, Frontcooking oder Präsentationsgeschick vor Gästen geht: Die Ecole Culinaire bietet eine breit gefächerte, zeitgemäße und hoch professionelle

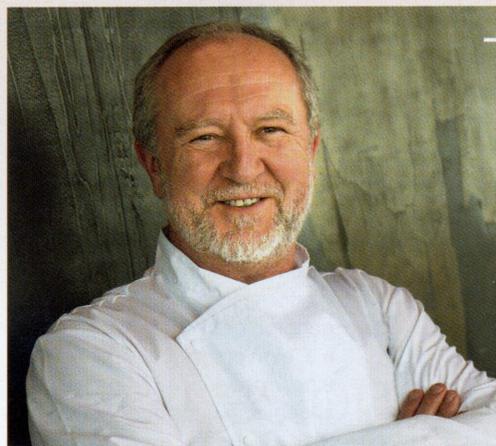


Foto: Archiv

Mentor des
Nachwuchses:
Sternkoch
Otto Koch.

gastronomische Weiterbildung. Insgesamt bilden Otto Koch und sein Topteam regelmäßig zwischen November und Juni talentierte Nachwuchsköche weiter. Die theoretischen und praxisnahen Schulungen finden in sieben, meist 3-tägigen Modulen statt.

Die Programminhalte lassen sich in vier Bereiche aufteilen:

- Vermittlung von kochhandwerklichem Know-how durch exzellente Kochprofis
- Training gastronomischen Allgemeinwissens in Bereichen wie Weine, Champagner,

Nachhaltigkeit bei der Produktauswahl, Weinbrände, Zigarren und Stil und Etikette

- Ernährungswissenschaften und Well-Being-Küche
- Persönlichkeitsentwicklung und Schulung von Präsentationstechniken.

Für Sodexo-interne Teilnehmer ist die Weiterbildung kostenfrei, jedoch mit einer 2-jährigen Verpflichtung bei Sodexo verbunden. Die Kosten für Externe werden pro Modul berechnet. Weitere Infos:

www.ecoleculinaire.de

NICHT NUR FÜR KLEINE FISCHE



- ✓ Gourmet-Fischgriller für Fische bis zu 40 cm, 70 cm und 100 cm
- ✓ Ganze Fische lassen sich perfekt zubereiten
- ✓ Fischhaut bleibt beim Garen unversehrt
- ✓ Saft bleibt bei der Zubereitung im Fisch
- ✓ Ideal auch für Partyservice
- ✓ Geeignet für den Kombidämpfer, Grill, Smoker oder den Ofen



Jetzt
bestellen!

Besuchen Sie uns auf
der **HOGA** in Nürnberg:
16.01. – 19.01.2011
in Halle 7A, Stand D02

Konrad Glas GmbH & Co. KG · Seeweg 12 · 82343 Possenhofen
Jetzt Broschüre anfordern · Tel. (08157) 9990405

WWW.GOURMET-FISCHGRILLER.DE

FÜR DEN PERFEKTEN
FISCHGENUSS