

# école Culinaire

OTTO KOCH-SCHULE

## **Ecole Culinaire – die Weiterbildungsschule für Küchenchefs**

Die 13. Klasse der Ecole Culinaire mit 16 Teilnehmern traf sich vom 11.3. bis 20.3.2013, in der Hotelberufsfachschule Kermess in München zum ersten Trainingsmodul. Kochhandwerkliches Know-how, gastronomisches Allgemeinwissen, Angebotsverbesserung, Führungskompetenz, Gastronomiemanagement und Persönlichkeitsentwicklung standen auf der Tagesordnung. In theoretischen und praktischen Workshops wurde z.B. „Emotion sells – Fit und sexy in Service und Verkauf“ (Trainer: Hans-Jürgen Hartauer), Frontcooking & das Schaffen einer Erlebniswelt für Kunde und Gast“ (Trainer: Bernd Trum), Redekunst im Rampenlicht (Trainer: Stephan Dürholt) vermittelt wie auch Lob- und Kritikkultur und die Motivation von Mitarbeitern. Weitere Trainer waren Bernd Siefert (Weltmeister der Konditoren), Nitaya (die bekannteste Thaiköchin in Deutschland), Sven Büttner (Küchenchef Hotel Vierjahreszeiten München), Frank Heppner (einer der Köche, der die Fusionsküche in Deutschland etabliert hat). Das zweite Trainingsmodul findet im November statt. Dort erwarten die Teilnehmer Heiko Antoniewicz (den deutschen Papst für Future Cuisine), Silvie Gilbert (sie hat Wellfood für ROBINSON etabliert), Otto Geisel (das Urgestein bei Slowfood & Kenner für Lebensmittelqualität und Top-Bio-Produkte). Champagnerkunde, Weinkunde und Top Spirituosen werden im Getränkebereich erklärt und probiert. Käsewissen wird vom bekanntesten Käse-Affineur Deutschlands, Volker Waltmann präsentiert

## **Vom Koch zum modernen Gastgeber**

Bereits seit 2000 versammelt Otto Koch nur die besten Köche und Trainer unter dem Dach der ursprünglich von Thomas Ullrich und Otto Koch für Sodexo gegründeten Otto-Koch-Kochschule. Mittlerweile sind es drei Partner, die die Teilnehmer stellen: Sodexo Services GmbH, Robinson Club sowie der Service Bund.

Aber auch Interessenten außerhalb dieser drei Unternehmen sind herzlich willkommen.

Die diesjährige Gebühr beläuft sich auf € 4.400,00 pro Teilnehmer (darin enthalten: die Übernachtung, HP, diverse Abendessen in zeitgemäßen und ideengebenden Gastronomien, Seminarunterlagen, Arbeitsmaterial für die einzelnen Workshops etc.).

## **Weitere Informationen:**

École Culinaire

c/o Otto Koch Hospitality Consulting e.K.

Doris Graf

Tel. 0049 175 2437768

E-Mail: [graf@ok-hc.com](mailto:graf@ok-hc.com)