

10.05.2021 - 17:19 Uhr

Medienmitteilung: Von den Besten lernen: EHL Passugg zelebriert Trends und Tipps aus Gastronomie und Patisserie für Könner



Von den Besten lernen: EHL Passugg zelebriert Trends und Tipps aus Gastronomie und Patisserie für Könner

Chur, 10. Mai 2021 - Die EHL Hotelfachschule Passugg (EHL SSTH) lanciert neu Kurzurse für Profis aus Gastronomie und Patisserie: Diese zweitägigen Intensiv-Camps bringen erfahrene Top-Experten mit Könnern und Kennern aus der Gastro- und Hotelbranche zusammen und vermitteln angesagte Tipps und die letzten Tricks aus der Welt von Fine Cuisine und Patisserie. Die Anmeldung für die Intensiv-Camps auf dem Campus in Passugg ist ab sofort möglich. Der erste Kurs findet am 7. und 8. Juni 2021 statt.

Die in Graubünden ansässige Partnerschule der Ecole hôtelière de Lausanne hat eine Reihe von zweitägigen Intensiv-Programmen mit Start im Juni 2021 ins Leben gerufen. Damit greift sie die wachsende Nachfrage seitens Gastronomie-Profis auf. Die immersiven Lerncamps bieten unabhängigen Gastronomen und Hotelköchen die Möglichkeit, sich mit Gleichgesinnten zu treffen und auszutauschen. Vor allem aber können die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ihre Fertigkeiten verbessern und vom Expertenwissen der Sterneköche profitieren. Auf diese Weise erhalten die Speisekarten der Gastro-Kennerinnen und -kenner den letzten Schliff und werden veränderten Erwartungen seitens der Gäste noch besser gerecht. Die Kurse werden von Küchenchefs mit internationalem Renommee in Englisch durchgeführt und mit einem Teilnahmezertifikat abgeschlossen.

Von den Besten lernen

Die Programme werden von vier bekannten Küchenchef durchgeführt, die in ihrem Fachgebiet als Koryphäen gelten:

- Julien Boutonnet, Meilleur Ouvrier de France, Sparte Pâtissier-Confiseur
- Michel de Matteis, Meilleur Ouvrier de France, Sparte Cuisine Restauration
- Julien Gradoz, Gewinner des «Coupe du monde de la restauration» (2017)
- Philippe Braun, Sternekoch

«In der Küche von Joël Robuchon» - mit seinem Weggefährten Philippe Braun

Zu Ehren von Joël Robuchon, einem langjährigen Freund der EHL, dreht sich das erste Programm um die Küche

des grossen Kochkünstlers, der vor drei Jahren in Genf verstorben ist. «In der Küche von Joël Robuchon» heisst es am 7. und 8. Juni 2021. Küchenchef Philippe Braun – seines Zeichens über 30 Jahre Weggefährte Robuchons und Partner für die gleichnamigen Ateliers in Frankreich – vermittelt den Teilnehmenden exklusive Rezepte und Techniken. Konkret zeigt der erfahrene Profi einen alternativen Ansatz zur Verfeinerung der vom «Koch des Jahrhunderts» inspirierten Gastronomie. «Es ist für mich eine grosse Ehre, unseren Meister im Kontext der EHL Passugg, wo Exzellenz in allen Belangen gefördert wird, vertreten zu dürfen. Unser Vorbild Robuchon schätzte die EHL ausserordentlich – und es war ihm stets eine Herzensangelegenheit, mit Leidenschaft die Elite unseres Berufes auszubilden», erklärt Philippe Braun.

Salzig oder süss

Während des Sommers werden verschiedene Programme in der Küche auf dem Campus der EHL Hotelfachschule Passugg angeboten. Themen wie «Bistronomie-Küche» oder «Palace Fine Dining» stehen auf der Agenda. Mehrere Kurse widmen sich dem Metier der Desserts. Dabei stehen innovative Aspekte wie Obst, Schokolade, Gebäck oder «Travel Cakes» im Fokus. Diese Kurse werden von Julien Boutonnet, der in Frankreich zum besten Patissier gekrönt wurde, geleitet. Der Experte gibt dabei Tipps grosser Konditoren für die Wiederbelebung von Klassikern weiter.

«Wir freuen uns sehr über dieses neue Angebot auf unserem Campus. Es wird vielen Gastronomen die Möglichkeit geben, ihre Menus zu verfeinern, neue kulinarische Wege zu beschreiten und sich mit erstklassigen Küchenchefs auszutauschen. In diesen unsicheren Zeiten ist ein bisschen Novität genau das, was man braucht, um sich zu differenzieren und einer Kundschaft, die gerne in ein Restaurant zurückkehrt, durch kulinarische Inspiration wieder Freude zu bereiten. Mit einer bewusst fairen und erschwinglichen Kursgebühr können Teilnehmerinnen und Teilnehmer diese Programme sogar miteinander kombinieren, um das Beste aus der Erfahrung herauszuholen», hält Michael Hartmann, Geschäftsführer der EHL Hotelfachschule Passugg, fest.

Weitere Informationen zu den Kursen und zur Anmeldung finden sich [hier](#).

Über die EHL Group

Die EHL Group mit Sitz in Lausanne, Schweiz, umfasst ein Portfolio aus verschiedenen Unternehmenseinheiten, die auf Ausbildungen und Innovationen im internationalen Hospitality-Management spezialisiert sind:

Die [EHL Ecole hôtelière de Lausanne](#) ist seit ihrer Gründung im Jahr 1893 das Sinnbild für schweizerische Gastfreundschaft. In ihrer bis heute wegweisenden Ausbildung für die Hotellerie und den Hospitality-Sektor leistet sie Pionierarbeit. Das Ergebnis ist eine einzigartige, globale Gemeinschaft mit 25'000 Hospitality-Führungskräften und Studierenden aus über 120 Ländern. Die EHL ist die weltweit erste Hospitality-Management-Schule, die auf ihren Campuses in Lausanne, Singapur und Chur-Passugg Bachelor- und Masterprogramme sowie Online-Lernlösungen anbietet. Die EHL rangiert in den QS- und CEO-Weltranglisten auf Platz 1. Ihr Restaurant «Berceau des Sens» ist das weltweit einzige Ausbildungsrestaurant, das zum dritten Mal in Folge mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Die [EHL Hotelfachschule Passugg \(EHL SSTH\)](#) zählt seit über 50 Jahren zu den führenden Hotel- und Hospitality-Management-Fachschulen. In einem kürzlich renovierten, aus dem 19. Jahrhundert stammenden Kurhotel in Chur-Passugg, Graubünden, bietet sie Schweizer sowie internationalen Studierenden aus 30 Ländern eidgenössisch anerkannte Diplome auf Berufs- sowie Hochschulniveau an.

[EHL Advisory Services](#) ist das grösste Schweizer Hospitality-Beratungsunternehmen mit Expertise in der Entwicklung von Bildungsmodellen, in der Qualitätssicherung für Lernzentren sowie in der strategischen und operativen Beratung von Unternehmen, insbesondere in der Umsetzung einer Benchmark-Servicekultur für Unternehmen innerhalb und ausserhalb der Hospitality-Branche. EHL Advisory Services verfügt über Niederlassungen in Lausanne, Peking, Shanghai sowie Neu-Delhi und hat in den letzten 40 Jahren Mandate in mehr als 60 Ländern übernommen.

www.ehlgroup.com

Für weitere Fragen:

Medienstelle EHL Deutschschweiz

Dr. Reto Wilhelm, Panta Rhei PR

Tel. +41 (0)44 365 20 20; E-Mail: r.wilhelm@pantarhei.ch



EHL: In der Küche von Joël Robuchon - Randen-Tatar mit grünem Senfsorbet.
(Copyright: EHL)



(Copyright: EHL)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100870341> abgerufen werden.