

U21 Parcours Igeho

NOVITÀ



Esclusivamente
per scuole
professionali

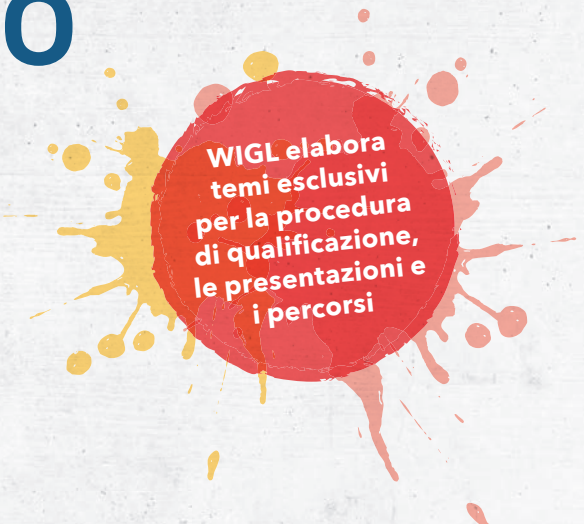
HOTEL & GASTRO
union
dal 1886

wi@l.ch
wiss interaktiv gestaltetes lernen

GASTRO SUISSE
Per l'Alberoheria e la Ristorazione

 **HotellerieSuisse**

U21 Parcours Igeho



WIGL elabora
temi esclusivi
per la procedura
di qualificazione,
le presentazioni e
i percorsi

Importanti situazioni per la procedura di qualificazione
Meet & Greet con i leader del settore
Concorso per classi · Concorso culinario
Omaggio · Percorso breve

Presentazioni con argomenti specifici rilevanti ai fini della procedura di qualificazione

Dalle ore 9.30 fino alle ore 13.00, collaudati esperti propongono presentazioni su argomenti specifici quali il pesce, la carne, il formaggio, il vino, il bar, i materiali, le verdure e attività sensoriale. Queste presentazioni sono più volte proposte trasmettendo esclusivamente i contenuti rilevanti alla procedura di qualificazione, il tutto creato con materiale didattico WIGL.

Percorso

A seconda dei temi principali scelti, gli studenti seguono un divertente e tematico percorso di circa cinque postazioni all'interno della fiera. In questo modo scoprono la fiera e approfondiscono la conoscenza del tema scelto. Per le postazioni vi sono unicamente domande a scelta multipla, rilevanti ai fini della procedura di qualificazione.

Concorso culinario

La mattina avranno luogo tre sfide tra due classi di cuochi, che potranno competere l'una contro l'altra nell'arena culinaria. Chi coglie la sfida?



Meet & Greet

Nel pomeriggio presso lo stand di Hotel & Gastro Union, note personalità del settore saranno a disposizione degli studenti per domande, selfie e altro.

Concorso

Premi alla classe e premi individuali in palio

Omaggio per gli insegnanti

Tutti gli insegnanti ricevono un prezioso omaggio di benvenuto.



Programma

sabato
16.11.2019

Campionato del servizio

Venite con i vostri studenti dalle ore 9.00 alle ore 15.30 ad ammirare le diverse professioni nel settore della ristorazione. Il concorso inizia con un tavolo decorato a tema, seguito dal servizio del formaggio, flambé, barmix arte, barista, tartar, vino e infine un compito a sorpresa.

Mocktail Show:
12.10 - 12.55

Housekeeper

I compiti creativi del concorso «Housekeeper» sono esposti. Tutti possono valutarli e, con un po' di fortuna, vincere premi strepitosi.

Arena culinaria

14.00 – 15.00	Bettina Jenzer (Vincitrice dello Swiss Culinary Cup 2018)
15.30 – 16.30	Flavio Fermi (Bad Bubendorf Hotel, 1 stelle Michelin, 16 punti Gault Millau)

Meet & Greet

13.00 **Flavio Fermi**
(1 stelle Michelin, 16 punti Gault Millau)

domenica
17.11.2019

Campionato del servizio

Venite con i vostri studenti dalle ore 9.00 alle ore 15.30 ad ammirare le diverse professioni nel settore della ristorazione. Il concorso inizia con un tavolo creativo, seguito dal servizio del formaggio, flambé, barmix arte, barista, tartar, vino e infine un compito a sorpresa.

Mocktail Show:
12.10 - 12.55

Housekeeper

I compiti creativi del concorso «Housekeeper» sono esposti. Tutti possono valutarli e, con un po' di fortuna, vincere premi strepitosi.

Arena culinaria

14.00 – 15.00	Moritz Stiefel (Stiefel's Hopfenkranz, Lucerna)
15.30 – 16.30	Tim Raue (2 stelle Michelin, 19.5 punti Gault Millau, 40° classificato su 50 tra i migliori ristoranti del mondo)

Meet & Greet

13.00 **Tim Raue**
(2 stelle Michelin, 19.5 punti Gault Millau)

Programma

lunedì
18.11.2019

Presentazioni con argomenti specifici

Pesce, carne, formaggio, vino, bar, materiali, verdure, attività sensoriale

Concorso culinario

Due volte due classi si sfideranno. Iscrivetevi a uno dei seguenti blocchi:
10.00-11.00 o 11.00-12:00



esaurito

Campionato del servizio

Venite con i vostri studenti dalle ore 9.00 alle ore 15.30 ad ammirare le diverse professioni nel settore della ristorazione. Il concorso inizia con un tavolo creativo, seguito dal servizio del formaggio, flambé, barmix arte, barista, tartar, vino e infine un compito a sorpresa.

Mocktail Show:
12.10-12.55

Housekeeper

I compiti creativi del concorso «Housekeeper» sono esposti.
Tutti possono valutarli e, con un po' di fortuna, vincere premi strepitosi.

Arena culinaria

14.00 – 15.00 Normand Jubin (membro della squadra nazionale svizzera Juniores, Pâtissier Hôtel de Ville, Crissier, 3 stelle Michelin, 19 punti Gault Millau)

15.30 – 16.30 Elodie Schenk (Finalista Bocuse d'or Suisse 2014)

Meet & Greet

13.30 **Martina Wick**
(Campione del mondo 2019 del servizio di ristorazione)

martedì
19.11.2019

Presentazioni con argomenti specifici

Pesce, carne, formaggio, vino, bar, materiali, verdure, attività sensoriale

Concorso culinario

Due volte due classi si sfideranno. Iscrivetevi a uno dei seguenti blocchi:
10.00-11.00 o 11.00-12:00

esaurito

Campionato del servizio

Venite con i vostri studenti dalle ore 9.00 alle ore 15.30 ad ammirare le diverse professioni nel settore della ristorazione. Il concorso inizia con un tavolo creativo, seguito dal servizio del formaggio, flambé, barmix arte, barista, tartar, vino e infine un compito a sorpresa.

Mocktail Show:
12.10-12.55

Housekeeper

I compiti creativi del concorso «Housekeeper» sono esposti.
Tutti possono valutarli e, con un po' di fortuna, vincere premi strepitosi.

Arena culinaria

14.00 – 15.00

Martin Amstutz (Campione svizzero di cucina 2018, partecipante a WorldSkills 2019, Commis Bocuse d'Or 2018/2019)

15.30 – 16.30

Patrick Mahler (Ristorante Focus, Vitznau, 2 stelle Michelin, 18 punti Gault Millau)

Meet & Greet

14.00 **Patrick Mahler**

(Ristorante Focus, Vitznau, 2 stelle Michelin, 18 punti Gault Millau)

Programma

mercoledì
20.11.2019

Presentazioni con argomenti specifici

Pesce, carne, formaggio, vino, bar, materiali, verdure, attività sensoriale

Concorso culinario

Tre volte due classi si sfideranno. Iscrivetevi a uno dei seguenti blocchi:
10.00-11.00 o 11.00-12:00

esaurito

Campionato del servizio

Venite con i vostri studenti dalle ore 9.00 alle ore 15.30 ad ammirare le diverse professioni nel settore della ristorazione. Il concorso inizia con un tavolo creativo, seguito dal servizio del formaggio, flambé, barmix arte, barista, tartar, vino e infine un compito a sorpresa.

Nel campus Igeho:

13.30: Barometro degli apprendisti 2019 - Di cosa si occupano le giovani leve del settore?

14.00: Tavola rotonda - «Formazione 4.0: il modello di formazione del domani.»

15.15: Premiazione dei vincitori Housekeeper 2020

15.45: Premiazione dei vincitori Campionato del servizio

Housekeeper

I compiti creativi del concorso «Housekeeper» sono esposti.

Tutti possono valutarli e, con un po' di fortuna, vincere premi strepitosi.

Arena culinaria

13.00 – 14.00 Lars Spiess, vincitore «La Cuisine des Jeunes 2019»

14.30 – 15.30 Tanja Grandits (Stucki Basilea, 2 stelle Michelin,
19 punti Gault Millau, Cuoco dell'anno 2020)

Meet & Greet

12.00 **Tanja Grandits**

(2 stelle Michelin, 19 punti Gault Millau, Cuoco dell'anno 2020)

Concorso culinario

**Misurate le vostre abilità con le altre classi
provenienti da tutta la Svizzera!**

esaurito

L'occorrente, per la preparazione del piatto, viene preso da un cesto merci e sarete valutati dai giudici dell'Arena culinaria!

Il cesto merci e il regolamento di partecipazione al concorso saranno pubblicati, nel mese di giugno, sul nostro sito web www.hotelgastrounion.ch/u21. Durante una lezione, la classe può discutere e approfondire gli alimenti del cesto merci. Per l'argomento specifico sarà scelto un piatto di pesce con contorno e verdure.

Per il coordinamento delle classi (quattro squadre al giorno) la Società svizzera dei cuochi contatterà i diretti interessati.





CAMPIONATO DEL SERVIZIO

Venite con i vostri studenti ad ammirare le diverse professione nel settore della ristorazione.

09.00 – 09.45 Tavolo a tema
09.55 – 10.15 Formaggio
10.25 – 10.55 Flambé
11.05 – 12.05 Barmix

13.00 – 14.00 Barista
14.10 – 14.30 Tartar
14.40 – 14.55 Vino
15.05 – 15.35 Mystery

Mercoledì lievi cambiamenti di orario, vedi www.servicemeisterschaft.ch

**Giornalmente
Mocktail-
show**

La Società Svizzera dei Cuochi presenta

Igeho



Kocharena



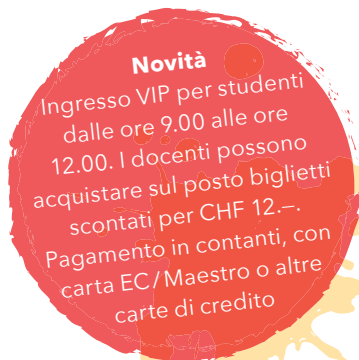
Igeho Basilea, 16. – 20.11.2019

Bettina **JENZER** Flavio **FERMI** Moritz **STIEFEL** Tim **RAUE**
Normand **JUBIN** Elodie **SCHENK** Martin **AMSTUTZ** Patrick **MAHLER**
Lars **SPIESS** Tanja **GRANDITS**

HOTEL & GASTRO
union | **SSC**
dal 1886 | SOCIETÀ SVIZZERA DEI CUOCHI

 hotelgastrounion.ch/skv
 facebook.com/hotelgastrounion
 [hotelgastrounion](https://instagram.com/hotelgastrounion)
 youtube.com/HotelGastroUnion

Informazioni per docenti



Iscrizioni

Tramite l'allegato tagliando d'iscrizione oppure online www.hotelgastrounion.ch/u21. Hotel & Gastro Union invierà una conferma d'iscrizione.

Ingresso

È possibile usufruire dell'ingresso VIP per studenti, all'entrata laterale in Isteinerstrasse vicino al padiglione 1. L'entrata è aperta dalle ore 9 alle ore 12. I docenti possono acquistare sul posto, i biglietti scontati per CHF 12.-. Pagamento in contanti, con carta EC/Maestro o con carta di credito.

Biglietti Igeho gratuiti

I soci di Hotel & Gastro Union e delle cinque associazioni professionali beneficiano di un biglietto gratuito per Igeho. Da richiedere tramite e-mail a mitgliederservice@hotelgastrounion.ch. Hotel & Gastro Union offre l'ingresso gratuito anche al docente responsabile e al massimo ad un accompagnatore. Si prega di indicarlo al momento dell'iscrizione nel campo «Osservazioni».

Descrizione degli argomenti specifici

Per sapere quali argomenti della procedura di qualificazione sono trattati nelle diverse postazioni, si informi qui.

Presentazione degli argomenti specifici

Gli studenti hanno la possibilità di visionare i differenti argomenti specifici. Tutte le presentazioni si svolgono tra lo stand di Hotel & Gastro Union e l'Arena culinaria.

Concorso culinario

Se tu e la tua classe siete interessati al concorso di cucina, scopri di più qui. La Società svizzera fornirà al più presto dettagli in merito al concorso direttamente.



Controllo dell'apprendimento

Su richiesta, i docenti ricevono un controllo di apprendimento sull'argomento scelto, creato da WIGL, per poter valutare la redditività della visita a Igeho.

Attività allo stand

**house
keeper**
concorso 2019

Nell'ambito del grande concorso professionale «housekeeper» i compiti creativi dei finalisti sono esposti presso il nostro stand. Incluso la lotteria.

Service 2019
MEISTERSCHAFT

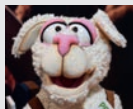
Il rinomato Campionato del servizio ha luogo ogni giorno dalle 9.00 alle 15.30 presso lo stand. Ammirate le diverse professioni nel settore della ristorazione.

Meet & Greet

Ogni giorno accogliamo almeno un VIP del nostro settore per un «Meet & Greet».

**U21
Parcours
Igeho**

Il Parcours U21 è un'occasione per presentare le diverse professioni nel settore della gastronomia e ristorazione agli studenti, proponendo un divertente e tematico percorso formativo all'interno della fiera.



L'amabile e sfacciata «Pepe, la pecora» farà entusiasmare nuovamente i visitatori del nostro stand.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Vorresti essere in prima pagina sul giornale Hotellerie Gastronomie Zeitung? Noi lo rendiamo possibile presso il nostro stand.

Igeho
Kocharena

L'arena culinaria organizzata dalla Società svizzera dei cuochi propone al mattino un concorso di cucina per studenti e al pomeriggio la possibilità di ascoltare relatori d'eccellenza.

Igeho
Campus
powered by
HotellerieSuisse

Mercoledì pomeriggio presso l'Igeho Campus avverranno le cerimonie di premiazione (ristorazione, economia domestica) con entusiasmanti discorsi.



Alla «Notte dei Gastronomi» renderemo nuovamente omaggio ai vincitori dei concorsi e mostreremo quanto sia creativo e vario il settore della gastronomia e ristorazione. Esclusivo per i soci.

Partner

HOTEL & GASTRO
Union
dal 1886

wi@l.ch
wysv interaktiv gestaltetes lernen

GASTRO SUISSE
Per l'Alberheria e la Ristorazione

 **HotellerieSuisse**

Igeho

SHL 
Schweizerische
Hotelfachschule Luzern




NAUER WEINE

 **berndorf**
LUZERN

ZIMMERMANN  TEXTIL AG

HACO 
FORUM
Culinaire



Iscrizione



Il modo più semplice è iscrivere la tua classe online all'indirizzo www.hotelgastrounion.ch/u21 oppure con il seguente tagliando. Riceverai una conferma con l'orario di inizio.

Giorno

- Lunedì 18 novembre 2019
 Martedì 19 novembre 2019
 Mercoledì 20 novembre 2019

Argomento specifico

- Pesce Pesce Pesce Pesce Bar
 Materiali Analisi sensoriale Verdura

Orario desiderato per l'avvio

A che ora desiderate ricevere il saluto?

Indicate un orario tra le 9.00 e le 12.00:

Siete interessati al concorso culinario?

- Si** (la Società dei cuochi vi contatterà) **No**

Cognome / Nome _____

Telefono / Cellulare _____

E-mail _____

Scuola _____

Scuola Indirizzo _____

Scuola NPA / Località _____

Si prega di
ritagliare
la cartolina.



Maggiori informazioni e iscrizione

www.hotelgastrounion.ch/u21

U21
Parcours
Igeho



B



DIE POST

50291070
000002

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

GAS/ECR/ICR

Hotel & Gastro Union
U21 Parcours Igeho 2019
Postfach 3027
6002 Luzern