



Des experts de l'Ecole hôtelière suisse de Lucerne seront présents pour livrer leurs secrets en matière de mixologie.

SHL

Igeho: le parcours U21 va attirer 2000 apprentis

Sur le stand de Hotel & Gastro Union, la relève pourra parfaire ses connaissances.

Comment le poisson doit-il être stocké? Quels sont les cépages qui dominent le paysage viticole suisse? Ce ne sont que deux des

nombreuses questions auxquelles les apprentis de Suisse devront répondre au cours des procédures de qualification ponctuant leur apprentissage. Les réponses à ces questions, et à bien d'autres encore, seront données dans le cadre du parcours U21 organisé par Hotel Gastro Union sur son stand (halle 1, stand D160) lors du Salon Igeho à Bâle. Une initiative qui se présente sous la forme d'un pro-

gramme à la fois ludique et didactique, et dont le principal intérêt est de se concentrer sur huit thématiques en lien avec la formation des apprentis (poisson, viande, fromage, vin, bar, matériaux, légumes, perception sensorielle).

Une opération qui dure trois jours

Au cours de ces dernières semaines, les classes des écoles pro-

fessionnelles de toutes les régions linguistiques de Suisse ont pu s'inscrire à ce programme. Dès l'ouverture du Salon bâlois, les jeunes professionnels pourront prendre part à l'opération qui se déroulera en matinée du lundi 18 au mercredi 20 novembre.

Des thématiques pointues

Dans le cadre de la thématique viande, les participants apprendront à découper différents morceaux de viande, tout en s'intéressant entre autres aux méthodes de cuisson de la viande de bœuf. Pour le fromage, ils se familiariseront avec les labels de qualité (AOP, IGP), tandis que la question du vin sera envisagée à travers les spécificités et les diverses dénominations des six cépages principaux de Suisse. Quid des matériaux et du bar? Ces thématiques seront articulées autour d'une part des différents types de verres, vaisselle, couverts et ustensiles de service, et, d'autre part, de la préparation de boissons emblématiques.

A ce programme déjà riche s'ajoutent encore un module sur les légumes (approvisionnement, méthodes de production, etc.) et un autre sur la perception sensorielle (critères de qualité, évaluation de la qualité sensorielle, conditions de réception et de stockage de la marchandise).

Le grand nombre d'inscriptions prouve que le parcours U21 répond à un réel besoin. Selon Roger Lütolf, responsable du marketing de Hotel & Gastro Union, environ 100 classes se sont annoncées, ce qui représente un nouveau record de participation à Igeho.

(RUP/PCL)

Les apprentis à l'assaut de l'Arène culinaire

Au Salon Igeho, l'Arène culinaire n'est pas seulement destinée aux stars de la gastronomie, mais aussi aux jeunes professionnels. Durant trois jours, du lundi 18 au mercredi 20 novembre, les apprentis y feront en effet la démonstration de leurs talents en vertu d'un dispositif opposant deux représentants issus de deux classes professionnelles. Le duel consistera à cuisiner un plat de poisson et/ou de crustacés à partir d'un panier et à le dresser sur assiette. Les créations seront jugées par Elodie Schenk (lundi), Patrick Mahler (mardi) et Tanja Grandits (mercredi).

Le programme des duels:

Lundi 18.11, 10h:

ABZ Berufsschule Zurich vs
BBB Berufsschule Baden
11h: GIBM Berufsschule
MuttENZ vs ABZ Berufsschule
Zurich

Mardi 19.11, 10h:

GIBM Berufsschule MuttENZ
vs Berufsschule Aarau
11h: ABZ Berufsschule Zurich
vs Berufsschule Aarau

Mercredi 20.11, 10h:

GIBM Berufsschule MuttENZ
vs BBB Berufsschule Baden
11h: Berufsschule Fribourg vs
BBB Berufsschule Baden



Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch/u21

ANNONCE

**HÔTELLERIE
GASTRONOMIE HEBDO**

**UN POSTE
INTÉRESSANT
À POURVOIR?**

**Vous pourriez placer votre annonce ici! Passez
dès à présent vos offres d'emploi et vos
annonces de formation et immobilières dans
Hôtellerie Gastronomie Hebdo.**

**Notre équipe des ventes
vous conseillera volontiers:
T 041 418 24 44**

GASTROSOCIAL

Plus que bien assuré



**GastroSocial – les experts en assurances sociales
pour la restauration et l'hôtellerie**

L'avenir de la prévoyance – plus d'intérêts, plus de sécurité

Profitez de procédures efficaces, de coûts bas, d'un taux de couverture supérieur à la moyenne depuis des années et d'une solide rémunération. En 2018, la caisse de pension a accordé 1.5 % d'intérêt aux hôteliers et aux restaurateurs alors que le Conseil fédéral prescrit 1 %. Plus de 20'000 établissements et quelque 160'000 assurés nous font confiance.

Passez nous voir à l'IGEHO au stand collectif de GastroSuisse
(stand A100, halle 1.0).

gastrosocial.ch/securite

GASTROSOCIAL