

U21 Parcours Igeho

NEU



Exklusiv für Berufsschulen

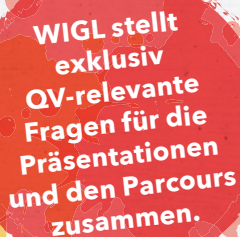
HOTEL & GASTRO
union
seit 1886

wi@l.ch
wiss interaktiv gestaltetes lernen

GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration

 **HotellerieSuisse**

U21 Parcours Igeho



WIGL stellt
exklusiv
QV-relevante
Fragen für die
Präsentationen
und den Parcours
zusammen.

QV-relevante Präsentationen
Meet & Greet mit Branchengrößen
Klassenwettbewerb · Kochwettbewerb
Geschenk · kurzer Parcours

Präsentationen mit QV-relevanten Themenschwerpunkten

Ausgewiesene Fachpersonen geben zu den Themenschwerpunkten Fisch, Fleisch, Käse, Wein, Bar, Materialien, Gemüse und Sensorik Präsentationen, jeweils von 09.30 Uhr bis 13.00 Uhr. Diese finden laufend statt und dabei werden ausschliesslich QV-relevante Inhalte vermittelt, welche vom WIGL-Lehrmittel zusammengestellt wurden.

Parcours

Je nach ausgewählten Themenschwerpunkten gehen die Lernenden individuell auf einen kurzweiligen und themenbezogenen Parcours durch die Messe mit ca. fünf Posten. So lernen sie die Messe kennen und vertiefen das gewählte Thema. Bei den Posten gibt es ausnahmslos QV-relevante Multiple-Choice-Fragen.

Koch-Wettbewerb

In der Kocharena können am Vormittag zwei mal zwei Koch-Klassen gegeneinander antreten. In 60 Minuten muss das Gericht stehen.

Persönlichkeiten aus der Kochbranche stehen Pate.

Wer traut sich?



Meet & Greet

Bekannte Branchen-Persönlichkeiten sind jeweils am Nachmittag exklusiv für die Lernenden am Stand der Hotel & Gastro Union für Fragen, Selfies und mehr.

Wettbewerb

Klassenpreis und Einzelpreise zu gewinnen.

Lehrergeschenk

Alle Lehrer erhalten ein wertiges Willkommensgeschenk.



Programm

Samstag
16.11.2019

Service-meisterschaft

Kommen Sie mit Ihren Lernenden von 9.00 bis ca. 15.30 Uhr vorbei und staunen Sie über die Vielfalt der Restaurations-Berufe. Der Wettbewerb startet mit dem Erlebnistisch, anschliessend Käse, Flambé, Barmix-Kunst, Barista, Tatar, Wein und zum Schluss gibt es eine Mystery-Aufgabe.

Mocktail-Show:
12.10 - 12.55 Uhr

Housekeeper

Die Kreativaufgaben des Wettbewerbs «housekeeper» sind ausgestellt. Alle können diese bewerten und mit Glück einen tollen Preis gewinnen.

Kocharena

10.00 – 11.00 Uhr	Too Good To Go (Wie mit der kostenlosen App Food Waste vermieden werden kann)
12.30 – 13.30 Uhr	Die Ausbildung von Superhelden (moderierte Live-Demo des Ausbildungszentrums Verpflegung)
14.00 – 15.00 Uhr	Bettina Jenzer (Gewinnerin Swiss Culinary Cup 2018)
15.30 – 16.30 Uhr	Flavio Fermi (Bad Bubendorf Hotel, 1 Michelin-Stern, 16 Gault-Millau-Punkte)

Meet & Greet

13.00 Uhr **Flavio Fermi**
(1 Michelin-Stern, 16 Gault-Millau-Punkte)

Sonntag
17.11.2019

Servicemeisterschaft

Kommen Sie mit Ihren Lernenden von 9.00 bis ca. 15.30 Uhr vorbei und staunen Sie über die Vielfalt der Restaurations-Berufe. Der Wettbewerb startet mit dem Erlebnistisch, anschliessend Käse, Flambé, Barmix-Kunst, Barista, Tatar, Wein und zum Schluss gibt es eine Mystery-Aufgabe.

Mocktail-Show:
12.10 - 12.55 Uhr

Housekeeper

Die Kreativaufgaben des Wettbewerbs «housekeeper» sind ausgestellt. Alle können diese bewerten und mit Glück einen tollen Preis gewinnen.

Kocharena

10.00 – 11.00 Uhr	Too Good To Go (Wie mit der kostenlosen App Food Waste vermieden werden kann)
12.30 – 13.30 Uhr	Die Ausbildung von Superhelden (moderierte Live-Demo des Ausbildungszentrums Verpflegung)
14.00 – 15.00 Uhr	Moritz Stiefel (Stiefel's Hopfenkranz, Luzern)
15.30 – 16.30 Uhr	Tim Raue (2 Michelin-Sterne, 19.5 Gault-Millau-Punkte, Nummer 40 der 50 besten Restaurants der Welt)

Meet & Greet

13.00 Uhr **Tim Raue**
(2 Michelin-Sterne, 19.5 Gault-Millau-Punkte)

Programm

Montag
18.11.2019

Präsentationen mit Themenschwerpunkte

Fisch, Fleisch, Käse, Wein, Bar, Materialien, Gemüse, Sensorik

Kochwettbewerb

Zweimal treten zwei Klassen gegeneinander an.

Meldet euch für einen Block an: 10.00 - 11.00 Uhr oder 11.00 - 12.00 Uhr

Aus-
gebucht

Servicemeisterschaft

Kommen Sie mit Ihren Lernenden von 9.00 bis ca. 15.30 Uhr vorbei und staunen Sie über die Vielfalt der Restaurations-Berufe. Der Wettbewerb startet mit dem Erlebnistisch, anschliessend Käse, Flambé, Barmix-Kunst, Barista, Tatar, Wein und zum Schluss gibt es eine Mystery-Aufgabe.

Mocktail-Show:

12.10 - 12.55 Uhr

Housekeeper

Die Kreativaufgaben des Wettbewerbs «housekeeper» sind ausgestellt. Alle können diese bewerten und mit Glück einen tollen Preis gewinnen.

Kocharena

14.00 – 15.00 Uhr Normand Jubin (Mitglied Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft, Pâtissier Hôtel de Ville, Crissier, 3 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte)

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

Meet & Greet

13.30 Uhr **Martina Wick**

(Weltmeisterin Restaurant-Service 2019)

Dienstag
19.11.2019

Präsentationen mit Themenschwerpunkte

Fisch, Fleisch, Käse, Wein, Bar, Materialien, Gemüse, Sensorik

Kochwettbewerb

Zweimal treten zwei Klassen gegeneinander an.

Meldet euch für einen Block an: 10.00 - 11.00 Uhr oder 11.00 - 12.00 Uhr

**Aus-
gebucht**

Servicemeisterschaft

Kommen Sie mit Ihren Lernenden von 9.00 bis ca. 15.30 Uhr vorbei und staunen Sie über die Vielfalt der Restaurations-Berufe. Der Wettbewerb startet mit dem Erlebnistisch, anschliessend Käse, Flambé, Barmix-Kunst, Barista, Tatar, Wein und zum Schluss gibt es eine Mystery-Aufgabe.

Mocktail-Show:

12.10 - 12.55 Uhr

Housekeeper

Die Kreativaufgaben des Wettbewerbs «housekeeper» sind ausgestellt. Alle können diese bewerten und mit Glück einen tollen Preis gewinnen.

Kocharena

14.00 – 15.00 Uhr

Martin Amstutz (Schweizermeister Koch 2018,
Teilnehmer WorldSkills 2019,
Commis Bocuse d'Or 2018/2019)

15.30 – 16.30 Uhr

Patrick Mahler (Restaurant Focus, Vitznau,
2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte)

Meet & Greet

13.00 Uhr **Patrick Mahler**

(2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte)

Programm

Mittwoch
20.11.2019

Präsentationen mit Themenschwerpunkte

Fisch, Fleisch, Käse, Wein, Bar, Materialien, Gemüse, Sensorik

Kochwettbewerb

Zweimal treten zwei Klassen gegeneinander an.

Meldet euch für einen Block an: 10.00 - 11.00 Uhr oder 11.00 - 12.00 Uhr

Aus-
gebucht

Servicemeisterschaft

Kommen Sie mit Ihren Lernenden von 9.00 bis 15.00 Uhr vorbei und staunen Sie über die Vielfalt der Restaurations-Berufe. Der Wettbewerb startet mit dem Erlebnistisch, anschliessend Käse, Barmix-Kunst, Flambé, Wein, Barista, Tatar und zum Schluss gibt es eine Mystery-Aufgabe.

Im Igeho-Campus:

13.30 Uhr: Lehrlingsbarometer 2019 - Was beschäftigt den Nachwuchs der Branche?

14.00 Uhr: Roundtable - «Ausbildung 4.0: Die Ausbildungsmodell von morgen»

15.15 Uhr: Siegerehrung Housekeeper 2020

15.45 Uhr: Siegerehrung Servicemeisterschaft

Housekeeper

Die Kreativaufgaben des Wettbewerbs «housekeeper» sind ausgestellt. Alle können diese bewerten und mit Glück einen tollen Preis gewinnen.

Kocharena

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

14.30 – 15.30 Uhr Tanja Grandits (Stucki Basel, 2 Michelin-Sterne,
19 Gault Millau Punkte, Koch des Jahres 2020)

Meet & Greet

12.00 Uhr **Tanja Grandits**

(Koch des Jahres 2020, 2 Michelin-Sterne, 19 Gault Millau-Punkte)

Koch-Wettbewerb

Messt euer Können mit anderen Klassen aus der ganzen Schweiz!

Ihr bereitet ein Gericht aus einem Warenkorb zu und lasst es vom Top-Act der Kocharena beurteilen!

Aus-
gebucht

Der Warenkorb und das Wettkampf-Reglement werden im Juni auf unserer Webseite www.hotelgastrounion.ch/u21 publiziert!

Der Warenkorb besteht aus Produkten, welche auch im Unterricht thematisiert und mit der Klasse vertieft werden können. Themenschwerpunkt wird ein Gericht aus Fisch mit Stärkebeilage und Gemüse sein.

Für die Koordination der Klassen (täglich vier mögliche Teams) wird der Schweizer Kochverband mit den Interessierten direkt Kontakt aufnehmen.





SERVICEMEISTERSCHAFT

Kommen Sie mit Ihren Lernenden vorbei und staunen Sie über die Vielfalt unserer Berufe.

09.00 – 09.45 Uhr Erlebnistisch
09.55 – 10.15 Uhr Käse
10.25 – 10.55 Uhr Flambé
11.05 – 12.05 Uhr Barmix-Kunst

13.00 – 14.00 Uhr Barista
14.10 – 14.30 Uhr Tatar
14.40 – 14.55 Uhr Wein
15.05 – 15.35 Uhr Mystery

Am Mittwoch leichte Zeitverschiebungen, siehe www.servicemeisterschaft.ch

**Tägliche
Mocktail-
Show**

Der Schweizer Kochverband präsentiert

Igeho

Kocharena



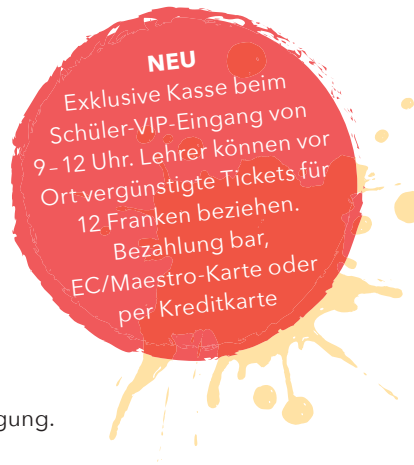
Igeho Basel, 16. – 20.11.2019

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

HOTEL & GASTRO
union | **skv**
seit 1886 | SCHWEIZER KOCHVERBAND

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

Lehrer-Futter



Anmeldung

Am einfachsten via www.hotelgastrounion.ch/u21 oder mit dem beiliegenden Talon. Sie erhalten von der Hotel & Gastro Union nach der Anmeldung eine Bestätigung.

Eingang

Sie kommen in den Genuss von einem exklusiven Schüler-VIP-Eingang beim Seiteneingang an der Isteinerstrasse bei der Halle 1. Der Eingang ist von 9-12 Uhr geöffnet. Eine genaue Wegbeschreibung folgt mit der Anmeldebestätigung.

Kostenlose Igeho-Tickets

Mitglieder der Hotel & Gastro Union und der fünf Berufsverbände profitieren von einem kostenlosen Igeho-Ticket. Anforderung via mitgliederservice@hotelgastrounion.ch. Ebenfalls offeriert die Hotel & Gastro Union für die teilnehmende Lehrperson und max. einer Begleitperson den Eintritt. Bitte bei der Anmeldung unter «Bemerkungen» angeben.

Postenbeschrieb Themenschwerpunkte

Welche QV-Themenschwerpunkte an den verschiedenen Posten behandelt werden, können Sie gerne auf www.hotelgastrounion.ch/u21 nachlesen.

Präsentation Themenschwerpunkte

Selbstverständlich können die Schüler mehrere Themenschwerpunkte besuchen. Alle Präsentationen befinden sich zwischen dem Stand der Hotel & Gastro Union und der Kocharena, die gleich nebenan ist.

Koch-Wettbewerb

Bitte die Anmeldung mit Tag, Schwerpunktthema und Interesse am Kochwettbewerb ausfüllen. Der Kochverband meldet sich umgehend für die Details betreffend dem Wettbewerb.



Lernkontrolle

Die Lehrer erhalten auf Wunsch eine Lernkontrolle zu dem gewählten Thema, welche WIGL zusammengestellt hat. So kann die Nachhaltigkeit des Besuchs sichergestellt werden.

Standaktivitäten



Im Rahmen des grossen Fachwettbewerbes «housekeeper» sind die Kreativitätsaufgaben der Finalisten an unserem Stand ausgestellt. Inklusive Verlosung.



Die renommierte Service-meisterschaft findet täglich von 9.00 bis 15.30 Uhr am Stand statt. Staunen Sie über die Vielfalt des Berufes.

Meet & Greet

Täglich begrüssen wir immer mindestens einen VIP aus unserer Branche für ein «Meet & Greet».



Beim U21-Parcours präsentieren wir die Vielfalt der Berufe für Lernende und schicken sie auf einen lockeren, sympathischen Bildungs-Rundgang.



Der liebenswerte und freche «Pepe das Schaf» wird unsere Standbesucher erneut begeistern.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Wollten Sie schon immer auf der Titelseite der Hotellerie Gastronomie Zeitung abgebildet sein? Wir machen es an unserem Stand möglich.



Gleich neben unserem Stand befindet sich die Kocharena, die der Schweizer Kochverband organisiert. Koch-Wettbewerb für Lernende am Vormittag, Top-Referenten am Nachmittag.



Am Mittwoch-Nachmittag gestalten wir den Campus mit mehreren Siegerehrungen (Service, Hauswirtschaft) sowie mit spannenden Impuls-Referaten zum Thema «Lernende».



An der «Nacht der Gastronomen» würdigen wir aktuelle Wettbewerbsgewinner nochmals und zeigen auf, wie kreativ und vielfältig die Gastrobranche ist. Exklusiv für Mitglieder.

Partner

HOTEL & GASTRO
Union
seit 1886

wi@l.ch
wys interaktiv gestaltetes lernen

GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration

 **HotellerieSuisse**

Igeho

SHL 
Schweizerische
Hotelfachschule Luzern



NAUER  **WEINE**

 **berndorf**
LUZERN

ZIMMERMANN  TEXTIL AG

HACO 
FORUM
Culinaire



Anmeldung



Am einfachsten melden Sie Ihre Klasse online via www.hotelgastrounion.ch/u21 oder mit dem nachfolgenden Talon an. Sie erhalten im Anschluss eine Bestätigung inklusive Startzeit.

Tag

- Montag, 18. November 2019
 Dienstag, 19. November 2019
 Mittwoch, 20. November 2019

Themenschwerpunkt

- Fisch Fleisch Käse Wein Bar
 Materialien Sensorik Gemüse

Wunschzeit für Start

Um welche Zeit möchten Sie die Begrüssung?

Geben Sie eine Zeit zwischen 9.00 Uhr und 12.00 Uhr an:

Interesse am Koch-Wettbewerb?

- Ja** (der Kochverband wird Sie kontaktieren) **Nein**

Name / Vorname _____

Telefon / Mobil _____

Email _____

Schule _____

Schule Adresse _____

Schule PLZ / Ort _____

Karte bitte
ausschneiden



Weitere Infos und Online-Anmeldung

www.hotelgastrounion.ch/u21

U21
Parcours
Igeho



GAS/ECR/ICR

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

50291070
000002

DIE POST



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