

U21 Parcours Igeho

NOUVEAU



En exclusivité
pour les écoles
professionnelles

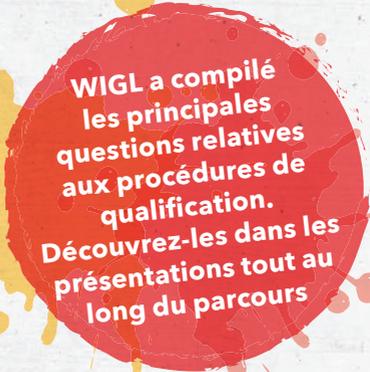
HOTEL & GASTRO
union
depuis 1886

wi@l.ch
wys interaktiv gestaltetes lernen

GASTRO SUISSE
Pour l'Hôtellerie et la Restauration

 **HotellerieSuisse**

U21 Parcours Igeho



WIGL a compilé
les principales
questions relatives
aux procédures de
qualification.
Découvrez-les dans les
présentations tout au
long du parcours

Présentations sur les procédures de qualification
Meet & Greet avec les grands noms de la branche
Concours de cuisine par classe
Cadeaux · Parcours découverte

Présentations en lien avec les procédures de qualification

Poisson, viande, fromage, vin, légumes, matériel et technologies: des spécialistes reconnus vous présentent tout ce qu'il faut savoir sur ces grands thèmes tous les jours de 9h30 à 13h. Les présentations ont lieu en continu et vous fournissent des informations essentielles sur les procédures de qualification, compilées par WIGL, fournisseur de matériel pédagogique.

Parcours

En fonction des thèmes choisis, les apprentis suivent un parcours divertissant composé de cinq ateliers répartis dans tout le salon. Ils se familiarisent ainsi avec le salon et approfondissent leurs connaissances sur le sujet de leur choix. Les ateliers sont aussi l'occasion pour eux de répondre à des questions à choix multiples sur les procédures de qualification.

Concours de cuisine

Trois fois par jour, l'arène culinaire accueille deux classes à l'occasion d'un concours de cuisine. Chaque classe a 60 minutes pour créer un plat. L'événement est parrainé par des grands noms de la cuisine, présents en personne. Alors, qui osera se lancer?



complet

Meet & Greet

Chaque après-midi, les apprentis ont l'opportunité de rencontrer des personnalités reconnues de la branche sur le stand de Hotel & Gastro Union. Au programme: selfies et bien plus encore.

Concours

De nombreux prix individuels et par classe sont mis en jeu.

Cadeaux aux enseignants

Tous les enseignants reçoivent un cadeau de bienvenue.



Inscrivez-vous maintenant et obtenez un rabais. Pour toute inscription avant le 5 juillet vous recevez 50 francs pour la caisse de la classe

Programme

Samedi
16.11.2019

Championnat de service

Rejoignez-nous avec vos apprentis de 9h à 15h30 et découvrez l'incroyable diversité des professions du monde de la restauration. Au programme du concours: arts de la table, service du fromage, flambage, création de cocktails, barista, préparation du tartare, dégustation de vins et épreuve mystère.

Mocktail-Show:
12h10 - 12h55

Housekeeper

Découvrez les résultats de l'épreuve créative du concours «housekeeper». Tous les visiteurs peuvent voter pour leur favori et tenter de remporter un prix.

Arène culinaire

14h00 – 15h00	Bettina Jenzer (lauréate Swiss Culinary Cup 2018)
15h30 – 16h30	Flavio Fermi (Bad Bubendorf Hotel, 1 étoile au guide Michelin, 16 points au Gault&Millau)

Meet & Greet

13h00 **Flavio Fermi**
(1 étoile au guide Michelin, 16 points au Gault&Millau)

Dimanche
17.11.2019

Championnat de service

Rejoignez-nous avec vos apprentis de 9h à 15h30 et découvrez l'incroyable diversité des professions du monde de la restauration. Au programme du concours: arts de la table, service du fromage, flambage, création de cocktails, barista, préparation du tartare, dégustation de vins et épreuve mystère.

Mocktail-Show:
12h10 - 12h55

Housekeeper

Découvrez les résultats de l'épreuve créative du concours «housekeeper». Tous les visiteurs peuvent voter pour leur favori et tenter de remporter un prix.

Arène culinaire

14h00 – 15h00

Moritz Stiefel (Stiefels Hopfenkranz, Lucerne)

15h30 – 16h30

Tim Raue (2 étoiles au guide Michelin, 19,5 points au Gault&Millau, à la 40^e place des 50 meilleurs restaurants du monde)

Meet & Greet

13h00 **Tim Raue**

(2 étoiles au guide Michelin, 19,5 points au Gault&Millau)

Programme

Journée
Francophone
Lundi
18.11.2019

Présentations sur des grands thèmes

Viande, poisson, fromage, vin, bar, légumes, matériel et technologies

Concours de cuisine

Deux classes s'affrontent deux fois par jour. Inscrivez-vous à l'un des créneaux horaires suivants: 10h - 11h ou 11h - 12h

complet

Championnat de service

Rejoignez-nous avec vos apprentis de 9h à 15h30 et découvrez l'incroyable diversité des professions du monde de la restauration. Au programme du concours: arts de la table, service du fromage, flambage, création de cocktails, barista, préparation du tartare, dégustation de vins et épreuve mystère.

Mocktail-Show:
12h10 - 12h55

Housekeeper

Découvrez les résultats de l'épreuve créative du concours «housekeeper». Tous les visiteurs peuvent voter pour leur favori et tenter de remporter un prix.

Arène culinaire

14h00 – 15h00 Normand Jubin (membre de l'équipe nationale suisse junior des cuisiniers, pâtissier à l'Hôtel de Ville à Crissier, 3 étoiles au guide Michelin, 19 points au Gault&Millau)

15h30 – 16h30 Elodie Schenk (Finaliste au Bocuse d'or Suisse 2014)

Meet & Greet

13h30 **Martina Wick**
(Championne du monde 2019 du service de restauration)

Mardi
19.11.2019

Présentations sur des grands thèmes

Viande, poisson, fromage, vin, bar, légumes, matériel et technologies

Concours de cuisine

Deux classes s'affrontent deux fois par jour. Inscrivez-vous à l'un des créneaux horaires suivants: 10h - 11h ou 11h - 12h

complet

Championnat de service

Rejoignez-nous avec vos apprentis de 9h à 15h30 et découvrez l'incroyable diversité des professions du monde de la restauration. Au programme du concours: arts de la table, service du fromage, flambage, création de cocktails, barista, préparation du tartare, dégustation de vins et épreuve mystère.

Mocktail-Show:
12h10 - 12h55

Housekeeper

Découvrez les résultats de l'épreuve créative du concours «housekeeper». Tous les visiteurs peuvent voter pour leur favori et tenter de remporter un prix.

Arène culinaire

14h00 – 15h00

Martin Amstutz (actuel champion suisse de cuisine, candidat aux WordSkills 2019, commis Bocuse d'Or 2018/2019)

15h30 – 16h30

Patrick Mahler (Restaurant Focus, Vitznau, 2 Etoiles Michelin, 18 points au Gault&Millau)

Meet & Greet

14h00 **Patrick Mahler**
(2 Etoiles Michelin, 18 points au Gault&Millau)

Programme

Mercredi
20.11.2019

Présentations sur des grands thèmes

Viande, poisson, fromage, vin, bar, légumes, matériel et technologies

Concours de cuisine

Deux classes s'affrontent deux fois par jour. Inscrivez-vous à l'un des créneaux horaires suivants: 10h-11h ou 11h-12h

Championnat de service

Rejoignez-nous avec vos apprentis de 9h à 15h30 et découvrez l'incroyable diversité des professions du monde de la restauration.

Au programme du concours: arts de la table, service du fromage, flambage, création de cocktails, barista, préparation du tartare, dégustation de vins et épreuve mystère.

Campus Igeho

13h30: Baromètre des apprentis 2019 - En quoi consiste le travail de la relève de la branche?

14h00: Table ronde - «Formation 4.0: le modèle de formation de demain»

15h15: Remise des prix du concours Housekeeper 2020

15h45: Remise des prix du Championnat de service

Housekeeper

Découvrez les résultats de l'épreuve créative du concours «housekeeper». Tous les visiteurs peuvent voter pour leur favori et tenter de remporter un prix.

Arène culinaire

13h00 – 14h00

Lars Spiess, gagnant «La Cuisine des Jeunes 2019»

14h30 – 15h30

Tanja Grandits (restaurant Stucki à Bâle, 2 étoiles au guide Michelin, 19 points au Gault&Millau, Cuisinier de l'année 2020)

Meet & Greet

12h00 **Tanja Grandits**

(2 étoiles au guide Michelin, 19 points au Gault&Millau, Cuisinier de l'année 2020)

Concours de cuisine

**Mesurez vos compétences face à des
classes venues de toute la Suisse!**

complet

Votre mission: créer un plat à partir d'un panier de produits. Vous serez ensuite jugés par les grands noms de la branche dans l'arène culinaire.

Le contenu du panier de produits et le règlement du concours seront publiés sur notre site Internet www.hotelgastrounion.ch/u21 au mois de juin.

Le panier se compose de produits qui pourront être abordés et approfondis en cours avec les apprentis. La recette sera axée autour du poisson accompagné de féculents et de légumes.

La Société suisse des cuisiniers prendra directement contact avec les personnes intéressées pour la coordination des groupes (4 équipes par jour).





CHAMPIONNAT DE SERVICE

Rejoignez-nous avec vos apprentis et découvrez l'incroyable diversité de nos professions.

- 09h00 – 09h45 Arts de la table
- 09h55 – 10h15 Service du fromage
- 10h25 – 10h55 Flambage
- 11h05 – 12h05 Création de cocktails
- 13h00 – 14h00 Barista
- 14h10 – 14h30 Préparation du tartare
- 14h40 – 14h55 Dégustation de vins
- 15h05 – 15h35 Epreuve mystère

Léger décalage des horaires le mercredi, voir www.servicemeisterschaft.ch

**Chaque
jour
Mocktail
Show**

La Société suisse des cuisiniers présente

Igeho

Kocharena

Lundi:
Journée
romande



Igeho Bâle, 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**
depuis 1886 | SOCIÉTÉ SUISSE DES CUISINIERS

🌐 hotelgastrounion.ch/ssc
f facebook.com/hotelgastrounion
📷 [hotelgastrounion](https://instagram.com/hotelgastrounion)
📺 youtube.com/HotelGastroUnion

Informations pour les enseignants



Inscription

Pour vous inscrire, rien de plus simple: rendez-vous sur www.hotelgastrounion.ch/u21 ou utilisez le formulaire ci-joint. Vous recevrez une confirmation de la part de Hotel & Gastro Union après votre inscription.

Entrée

Vous pouvez utiliser l'accès VIP exclusif en passant par l'entrée latérale (Isteinerstrasse) située près de la halle 1. L'entrée est ouverte de 9h à 12h. Un plan détaillé vous sera fourni avec la confirmation d'inscription.

Billets Igeho gratuits

Les membres de Hotel & Gastro Union et des cinq associations professionnelles bénéficient d'un billet d'entrée gratuit. Commandez le vôtre via mitgliederservice@hotelgastrounion.ch. Hotel & Gastro Union offre également une entrée gratuite à l'enseignant qui participe à l'événement ainsi qu'à un accompagnateur max. Veuillez préciser si vous souhaitez recevoir un billet gratuit supplémentaire sous «Remarques» lors de votre inscription.

Description des grands thèmes

Découvrez les sujets en lien avec les procédures de qualification abordés sur les différents ateliers sous www.hotelgastrounion.ch/u21.

Présentations des grands thèmes

Les apprentis peuvent évidemment assister à plusieurs présentations. Ces dernières ont toutes lieu entre le stand Hotel & Gastro Union et l'arène culinaire voisine.

Concours de cuisine

Veuillez compléter le formulaire d'inscription en indiquant le jour auquel vous souhaitez participer à l'événement, le grand thème qui vous intéresse et si vous souhaitez participer ou non au concours de cuisine. La Société suisse des cuisiniers prendra directement contact avec vous pour les détails concernant le concours.



Contrôle des connaissances

S'ils le souhaitent, les enseignants peuvent recevoir un contrôle de connaissances sur les thèmes compilés par WIGL. Un bon moyen de s'assurer que les apprentis se souviennent de leur visite.

Activités sur les stands



Dans le cadre du concours «housekeeper», les travaux réalisés par les finalistes lors de l'épreuve créative seront exposés sur notre stand. Tirage au sort inclus.



Le célèbre Championnat de service se déroule tous les jours de 9h à 15h30. Découvrez l'incroyable diversité des professions du monde de la restauration.

Meet & Greet

Chaque jour, nous accueillons au moins un grand nom de la branche pour un «Meet & Greet» exceptionnel.

U21 Parcours Igeho

Le parcours U21 est l'occasion de présenter la diversité des professions aux apprentis et de leur proposer une visite enrichissante dans une ambiance décontractée.



L'adorable et malicieux «Pepe le Mouton» amusera une fois de plus les visiteurs de notre stand.

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Vous avez toujours rêvé de faire la une de la publication Hôtellerie Gastronomie Hebdo? Votre rêve devient réalité sur notre stand.

Igeho Kocharena

Tenue par la Société suisse des cuisiniers, l'arène culinaire est installée juste à côté de notre stand. Au programme: concours de cuisine pour apprentis le matin et intervenants de renom l'après-midi.



Mercredi après-midi, le campus accueillera plusieurs cérémonies de remise de prix (service, housekeeper) ainsi que des exposés passionnants sur le thème de l'apprentissage.



Lors de la Nuit des Gastronomes, nous rendrons hommage aux gagnants de concours en mettant en valeur la créativité et diversité de la restauration. Pour les membres uniquement.

Partenaires

HOTEL & GASTRO
Union
depuis 1886

wi@l.ch
wysv interaktiv gestaltetes lernen

GASTRO SUISSE
Pour l'Hôtellerie et la Restauration

 **HotellerieSuisse**

Igeho

SHL 
Schweizerische
Hotelfachschule Luzern




NAUER WEINE

 **berndorf**
LUZERN

ZIMMERMANN  TEXTIL AG

HACO 
FORUM
Culinaire



Inscription



Pour inscrire votre classe, rien de plus simple: rendez-vous sous www.hotelgastrounion.ch/u21 ou utilisez le formulaire ci-dessous. Vous recevrez ensuite une confirmation assortie des horaires.

Jour

- Lundi 18 novembre 2019
 Mardi 19 novembre 2019
 Mercredi 20 novembre 2019

Grands thèmes

- Poisson Viande Fromage Vin Bar
 Matériel Technologies Légumes

Heure d'arrivée souhaitée

A quelle heure souhaitez-vous arriver sur place?

Veillez indiquer une heure entre 9h et 12h:

Vous souhaitez participer au concours de cuisine?

- Oui** (la Société des cuisiniers prendra contact avec vous)
 Non

Nom / Prénom

Téléphone / Mobile

E-mail

Ecole

Adresse de l'école

Case postale / Lieu

Veillez découper
le formulaire.



Autres informations et inscription en ligne

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