

Herzlich Willkommen



# Einladung



Einladung zur Veranstaltung der Ecole Culinaire Classic 2019 in Wernigerode

**Vom 1. Juli 2019 bis 13. Juli 2019**

Die 19. Klasse der Ecole Culinaire Classic startet ihre kulinarische Fortbildung mit Sodexo Services GmbH und Service-Bund GmbH unter der Leitung des Ideengebers Otto Koch.

„In der Ecole Culinaire wollen wir Küchenchefs begeistern, sie gastronomisch öffnen und für neue Ideen gewinnen – mit einem Wort: Sie vom Koch zum modernen und perfekten Gastgeber entwickeln. Dazu brauchen Köche: Handwerk, Persönlichkeit und die Bereitschaft, sich ständig weiter zu entwickeln.“

# Programm



## Montag, 1. Juli 2019

bis 13.00 Uhr: Individuelle Anreise

13.00 Uhr: Gemeinsames Mittagessen  
Willkommen & Vorstellungsrunde  
Was ist die Ecole Culinaire?  
  
Erklärung Gourmetaufgabe &  
Aufgabenverteilung

14.00 – 17.30 Uhr: Wein-Workshop mit Axel Biesler

19.00 Uhr: Abendessen im Haus

# Programm

## Dienstag, 2. Juli 2019

- 09.00 – 12.30 Uhr: Emotion sells – Fit und sexy im Service und Verkauf (HJ. Hartauer)  
Schulung der Fähigkeit andere über Emotionen zu begeistern und überzeugen / Gewinnbringende Techniken schulen im Face-to-Face Kontakt / Training Power-Briefing.
- 10.30 – 10.45 Uhr: Pause
- 12.30 – 13.30 Uhr: Mittagessen
- 13.30 – 18.00 Uhr: Workshop mit Detlev Ueter: Lamm „from Nose to Tail“
- 15.30 – 16.00 Uhr: Pause
- 19.00 Uhr: Abendessen im Haus

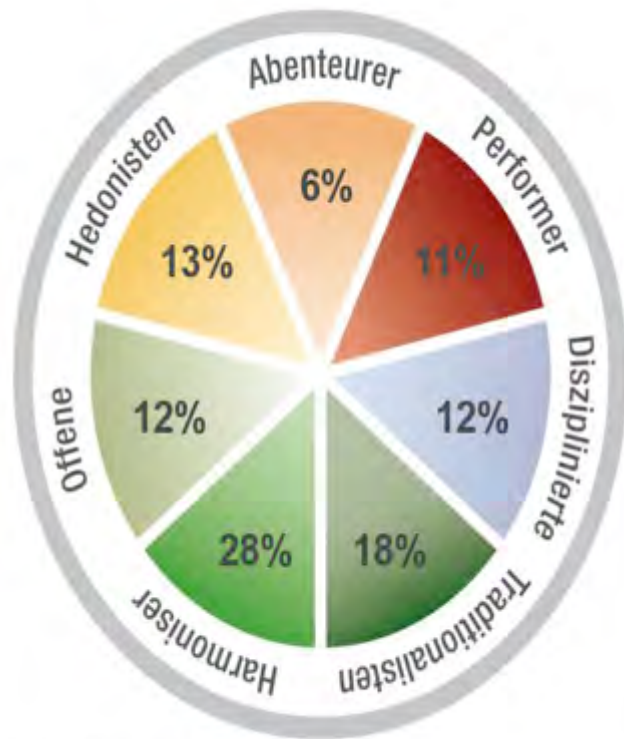
# Programm



## Mittwoch, 3. Juli 2019

- 08.30 – 09.00 Uhr: Feedbackrunde
- 09.00 – 12.30 Uhr: Die Welt der Pâtisserie mit Bernd Siefert
- 10.30 – 10.45 Uhr: Pause
- 12.30 – 13.30 Uhr: Mittagessen
- 13.30 - 18.30 Uhr: Workshop Stefan Marquard: Fleisch
- 15.30 – 15.45 Uhr: Pause
- 19.00 Uhr: Abendessen

# Programm



Verteilung Limbic® Types  
© Dr. Hans-Georg Häusel / Gruppe Nymphenburg Consult AG

## Donnerstag, 4. Juli 2019

- 08.30 – 09.00 Uhr: Feedbackrunde
- 09.00 – 12.30 Uhr: Workshop Prof. Dr. Oldergo: Limbic Map
- 10.30 – 10.45 Uhr: Pause
- 12.30 – 13.30 Uhr: Mittagessen
- 13.30 – 15.30 Uhr: Fortsetzung Limbic Map
- 15.30 – 16.00 Uhr: Pause
- 16.00 – 18.30 Uhr: Seminar mit Elmar Thomassek:  
Augmented Reality für Gastronomie und Hotellerie.
- 19.00 Uhr: Abendessen

# Programm



Mit freundlicher Genehmigung von  
Elizabeth English [www.lifeatwork.co.uk](http://www.lifeatwork.co.uk)  
© Elizabeth English 2011

## Freitag, 5. Juli 2019

- 08.30 – 09.00 Uhr: Feedbackrunde
- 09.00 – 12.30 Uhr: Workshop Pacojet & Co mit Markus Haxter
- 10.30 – 10.45 Uhr: Pause
- 12.30 – 13.30 Uhr: Mittagessen
- 13.30 – 18.00 Uhr: Workshop Laureen Koch: GFK – Gewaltfreie Kommunikation
- 15.30 – 16.00 Uhr: Pause
- 19.00 Uhr: Abendessen

# Programm



## Montag, 8. Juli 2019

08.30 – 09.00 Uhr: Feedbackrunde

09.00 – 13.30 Uhr: Workshop Alexander Scharmberg:  
Front Cooking inkl. Mittagessen

13.30 – 18.00 Uhr: Workshop Käse mit  
Volker Waltmann

15.30 - 16.00 Uhr: Pause

19.00: Abendessen



# Programm



## Dienstag, 9. Juli 2019

- 08.30 – 09.00 Uhr: Feedbackrunde
- 09.00 – 17.30 Uhr: Sprechen vor Anderen mit Otto Koch:  
Haltung / Mimik & Gestik / Blickkontakt /  
Wirkung & Begeisterung
- 10.30 – 10.45 Uhr: Pause
- 12.30 – 13.30 Uhr: Mittagessen
- 13.30 – 18.30 Uhr: Fortsetzung Sprechen mit Anderen
- 15.30 – 15.45 Uhr: Pause
- 19.00 Uhr: Abendessen

# Programm



## Mittwoch, 10. Juli 2019

08.30 – 09.00 Uhr: Feedbackrunde

09.00 – 13.00 Uhr: Workshop mit Teppanyaki Meister  
Xiao Wang inkl. Mittagessen

13.00 – 13.30 Uhr: Pause

13.30 – 18.00 Uhr: Chef Table am Beispiel der  
Gourmetaufgabe inkl. Vorbereitung

18.00 – 19.30 Uhr: „Generalprobe“ Gourmetaufgabe

# Programm



## Donnerstag, 11. Juli 2019

- 08.30 – 09.00 Uhr: Feedbackrunde
- 09.00 – 12.30 Uhr: Workshop mit Josef Eder: kreative Gewürze mit internationalen Gewürzen
- 10.30 – 10.45 Uhr: Pause
- 12.30 – 13.30 Uhr: Mittagessen 13.30 – 18.30 Uhr: Bewertung eines Gourmetgerichtes mit Warenwert max. € 10,00 im 2er Team anhand der Kriterien von Gault Millau Herausgeber Manfred Kohnke
- 19.00: Abendessen

# Programm



## Freitag, 12. Juli 2019

- 08.30 – 09.00 Uhr: Feedbackrunde
- 09.00 – 12.30 Uhr: Workshop Heiko Antoniewicz:  
Moderne Küchentechniken
- 10.30 – 10.45 Uhr: Pause
- 12.30 – 13.30 Uhr: Mittagessen
- 13.30 – 15.30 Uhr: Ausflug
- 15.30 – 17.00 Uhr: Freizeit
- Ab 17.00 Uhr: Blacknight

# Programm



**Samstag 13. Juli 2019**

Individuelle Abreise

# Der Trainerstab



## **Otto Koch:**

Über 20 Jahre führte Otto Koch sein Restaurant „Le Gourmet“, später „Le Gourmet & Schwarzwälder“ und erhielt im Jahr 1976 seinen ersten Michelin-Stern. Seit 1996 ist er kulinarischer Berater bei Robinson Club Hotels, wo er für Qualitätsentwicklung, neue gastronomische Konzepte und Gourmetveranstaltungen verantwortlich zeichnet. Des Weiteren ist er seit 1998 jeden Freitag Mittag im ARD Buffet zu sehen. Im Jahr 2000 gründete er zusammen mit Sodexo die Ecole Culinaire, in welcher mittlerweile über 150 Köche ihren Abschluss gemacht haben. Von 2009 bis 2014 war er zudem Patron des Restaurant 181 First & Business im Olympiaturm in München – auch hier wurde er innerhalb kürzester Zeit mit dem Michelin-Stern ausgezeichnet.

# Der Trainerstab

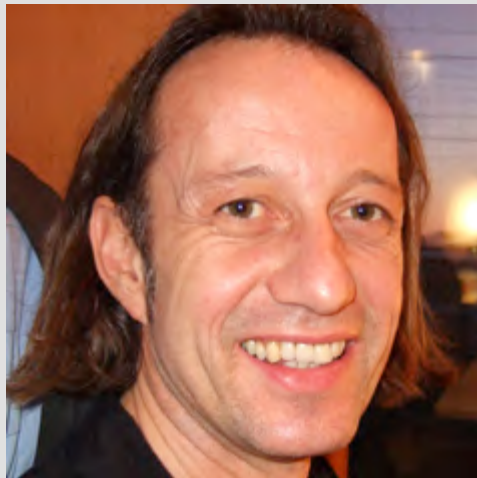


## **Detlev Ueter**

Nach der Kochlehre durchlief Detlev Ueter mehrere Stationen in der Sternegastronomie, u.a. bei Dieter Müller und Fritz Schilling in den Schweizer Stuben, sowie bei Manfred Schwarz im Deidesheimer Hof. Anschließend arbeitete er als Küchenchef im Landhaus Woll in Kaiserslautern, welches binnen kürzester Zeit zu einer führenden Adresse der Region wurde.

Im Frühjahr 1996 machte er im GBZ in Koblenz seinen Küchenmeister. Von 1997 leitete er im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach die Küche vom Schlossrestaurant und den Bankettbereich. Seit 2007 ist Detlev Ueter als Küchenleiter und Ausbilder der Koch- und Serviceschule im Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz tätig. Darüber hinaus ist er im Küchenmeister- und Gesellenausschuss der IHK Koblenz tätig.

# Der Trainerstab



## **Hans-Jürgen Hartauer:**

Hat sich nach seiner Ausbildung im Bayerischen Hof in München schon als junger Mann selbstständig gemacht und jahrelang begeistert eigene gastronomische Betriebe geleitet. Er arbeitet seit 1999 als Trainer für Handel, Gastronomie, Hotellerie und in der Tourismusbranche. Er ist ein erfolgreicher Buchautor, gefragter Redner und Mitbegründer der rio\*group-munich. Er ist Spezialist für Service & Lifestyle & Sales-Training, Service-Strategien, Strategisches Coaching sowie Projektentwicklung im In- und Ausland.



# Der Trainerstab



## **Volker Waltmann – Maître Affineur**

Wer glaubt, Käse sei einfach nur Käse, der irrt sich. Vor allem wenn es sich um Rohmilchkäse handelt.

Einen wahren „Käsetempel“ hat Volker Waltmann, einer der wenigen „Maître Affineure“ der internationalen Spitzengastronomie, mit seinem Ladengeschäft in Erlangen etabliert. Seit zwei Jahrzehnten wird aus sogenannten „Rohlingen“, meist von kleinbäuerlichen Betrieben aus Frankreich, ein wahres Käse- und Gaumenerlebnis gemacht.

Über 500 Häuser der deutschen Spitzengastronomie und Persönlichkeiten aus Politik und Fernsehen werden von dort aus beliefert.

# Der Trainerstab



## **Axel Biesler**

Germanistikstudium in Frankfurt

Soziologiestudium in Freiburg

Ausbildung zum Winzer / Stationen Bercher, Baden / Bernhard Huber, Baden / Glaetzer Wines, Barossa Valley, Australien

Sommelier im Restaurant „Frisches Weingenuss & Tafelfreunden in Köln

Seine eigenen Highlights:

Moderationen / Weinprosa / Weinkritik / Casino Vinophil –  
konzeptionelle Entwicklung / Fallstaff Wineguide 2014 bis 2018  
Chef vom Dienst und Leitung Verkostungsteam Köln / DIEWEIN  
Axel Biesler Weinblog

# Der Trainerstab



## **Xiao Wang**

1981 geboren in Shanghai.

Xiao Wang trägt den offiziellen Titel Teppanyaki Meister (absolviert bei der JTA: Japanische Teppanyaki Association in Japan). Sein Lehrmeister war Sushi Meister Hiro Okamoto (ehemals Headchef Nobu Berlin)

Seine Stationen waren:

Tokyo Haus, Berlin

Sakura Berlin

Shiki, Hamburg

Hotel Esperato sowie Siebenwelten, Fulda

und vieles mehr .....

# Der Trainerstab



## **Bernd Siefert:**

Lieber hätte der passionierte Harley-Fan Kunst statt Konditor studiert. Was er heute serviert, sind Kunstwerke der Zuckerbäckerei. Der einzige Nicht-Koch der Wilden ist sechsmaliger deutscher Meister und Weltmeister der Konditoren. Den Familienbetrieb in Michelstadt hat er weit über die Landesgrenzen bekannt gemacht. Bernd Sieferts Köstlichkeiten gehen in die ganze Welt.

# Der Trainerstab



## **Heiko Antoniewicz:**

1965 in Dortmund geboren, hat er seinen ausgezeichneten Ruf als Koch über die letzten 20 Jahre hinweg in vielen Stationen immer wieder unter Beweis gestellt. Zahlreiche Auszeichnungen und der große Erfolg seines Buches „Fingerfood“, das mit dem World Cookbook Award in der Kategorie „Innovativstes Kochbuch der Welt“ prämiert wurde, sind Belege seines vielseitigen Könnens. Er entwarf 2006 das Menu für Queen Elizabeths Besuch in Berlin, kochte für Angela Merkel und König Harald von Norwegen. Heute gilt Heiko Antoniewicz als einflussreichster Koch der molekular inspirierten Avantgardекüche in Deutschland.

# Der Trainerstab



## **Alexander Scharmberg**

Der Show- und TV Koch Alexander Scharmberg vom Institute of culinary art – Frontcooking Academy ist anerkannter Experte für das Kochen vor dem Gast.

Alexander Scharmberg ist außerdem Gourmet-Vollwertkoch sowie zertifizierter Kursleiter und Coach UGB.

Er vermittelt seinen Kollegen professionelle Präsentationstechniken, gibt Anregungen für das Wertschöpfungssystem und trainiert in den Bereichen Kommunikation und Sicherheit vor dem Gast.

# Der Trainerstab



## Elmar Thomassek

Elmar Thomassek verkörpert den Typus des querdenkenden Unternehmers. In unterschiedlichsten Projekten und Unternehmungen hat er trotz ungünstiger Rahmenbedingungen, Chancen wahrgenommen und in unterschiedlichsten Positionen als Geschäftsführer, Gesellschafter und Berater, Projekte initiiert und begleitet. Beispielhaft seien die EXPO2000 in Hannover, Bionik-World, Infineon Headquarter Campeon, die Olympiahalle in Peking, die Entwicklung neuer Kommunikationstechnologien, diverse Konzeptionen für Nachhaltige Mobilität und Erneuerbare Energie genannt. Zur Zeit begleitet er den Altop Verlag beim Aufbau einer Plattform für Migration und Integration und ist aktiv bei der Konzeption und Umsetzung einer bundesweiten Konzertierte Aktion für das Themenfeld "Migration und Integration".

# Der Trainerstab



## **Laureen Koch:**

In einer Zeit, in der man ständig über Energieverschwendung redet und Abfall vermeiden will, geschieht doch vieles ohne dass man es bemerkt. Gerade innerhalb der Kommunikation mit Mitmenschen und Kollegen. Aggression ist in vielfältiger Form überall zu sehen. Und die Schwächeren, aufgrund ihrer Position oder ihres So-seins, sind häufig die Leidtragenden. Dort wird immer noch unsäglich viel Energie verschwendet. Entdecken Sie mit Laureen die vielen unbedachten und unbewussten Mechanismen um mit gewaltfreier Kommunikation das professionelle und das private Leben wesentlich leichter zu machen.

Langjährige Erfahrungen in der Gastronomie, als selbständige Weinhändlerin und einem erfolgreichen Wein-Club führten sie schließlich auf die Suche nach zeitgemäßen Führungs- und Kommunikationstechniken. Deshalb hat sie sich weitergebildet über eine mehrjährige Ausbildung zum Coach für gewaltfreie Kommunikation. Zu lehren, Menschen aufrichtig und ehrlich zu führen und begleiten im Einklang mit unseren Werten. Das ist ihr Ziel.



# Der Trainerstab



## **Professor Dr. Torsten Olderog**

Jeder Mensch ist einzigartig und individuell. Darüber hinaus bestimmen die Tageszeit, Stimmung und Situation, in dem man sich befindet, über Wünsche und Vorlieben in der Ernährung.

Culinary Code ist ein Konzept, mit dem Verantwortliche in der Gastronomie ihr Food-Angebot mit Hilfe der limbischen Karte optimal auf Situation und Zielgruppe abstimmen können. Ein Culinary Code besteht dabei aus der Bezeichnung des Gerichts, den Zutaten, dem Geschmack, dem Geruch und der Inszenierung auf passendem Geschirr. Optimaler Weise passt dieses stimmige „Gesamtbild“ dann zu der jeweiligen Situation des Gastes.

Er ist Professor für Marketing und Dienstleistungsmanagement an der AKAD-University in Stuttgart sowie Direktor der Academy des Institute of Culinary Art.

# Der Trainerstab



## **Stefan Marquard:**

Stefan Marquard eröffnete 1991 sein eigenes Restaurant „Drei Stuben“ in Meersburg. Und der Erfolg stellte sich prompt ein: Er wurde im Gault Millau mit 18 Punkten und von Michelin mit einem Stern ausgezeichnet. Zusätzlich folgte noch die Auszeichnung als „Innovation des Jahres 2000“.

Danach wirkte er als Leiter des Restaurants „Lenbach von 2001 bis 2003 in München.

Seit 2003 ist Stefan selbständig als Koch, Caterer und vor allem Berater für Küchen und Gastronomiebetriebe tätig. Er wird immer wieder engagiert, um auf Showbühnen Menschen für gutes Kochen zu begeistern. Auch das Fernsehen holt in häufig – sei es als Starkoch oder als Juror für Kochsendungen.

# Der Trainerstab



## **Josef Eder:**

Aufgewachsen in der Nähe des bayerischen Erdings, Sohn eines bayerischen Landwirts und Metzger. Bevor er sich von der Hyatt-Familie „einfangen“ lies, waren seine Stationen: Godesberg / Montreux / Gstaad / Sylt / Lech am Arlberg.

Anschließend war er stolze 27 Jahre bei Hyatt, u.a. in Australien Hongkong / Buenos Aires / Seoul / Singapur und Südafrika. Schlussendlich hat er sich für die Position des Küchendirektor im Grand Hyatt in Berlin entschieden und war dort verantwortlich für alle drei Restaurants, das Außer-Haus-Catering sowie sämtliche Bankettveranstaltungen.

# Der Trainerstab



## **Manfred Kohnke:**

Seit 1983 bewertet und porträtiert die vom „Gourmet-Papst“ Manfred Kohnke angeführte Tester-Equipe die Gastronomietempel Deutschlands. Und Jahr für Jahr im November präsentiert Kohnke die Besten der Besten aus der Spitzengastronomie.

Seine ersten journalistischen Sporen verdiente Manfred Kohnke sich beim „Spiegel“. Danach arbeitete er für den "Rheinischen Merkur", für "VIF – Das GourmetJournal", die "Schweizer Illustrierte", die "Wirtschaftswoche" sowie für "Forbes" und "Capital". 1982 wurde er Textchef des Schweizer "Gault Millau", und im Jahr darauf übernahm er die Leitung der deutschen Lizenzausgabe. Seither zeichnet er dort mit spitzer Feder und mitunter scharfer Zunge jedes Jahr aufs Neue ein Porträt der deutschen Spitzengastronomie.

# Trainingsübersicht - Frühjahrsblock:

## **Kochhandwerkliches Know-How:**

Frontcooking / Fleischzubereitung/Lagerung etc. / Moderne Küchentechniken / Lamm: From nose to tail / Kreative Küche mit Gewürzen / Teppanyaki / Pacojet & Co. / Die Welt der Pâtisserie

## **Gastronomisches Allgemeinwissen:**

Impulsvortrag Frontcooking / / Weinseminar / Marketing in Hotellerie & Gastronomie / Limbic Map / Die Welt des Käses

## **Führungs- und Persönlichkeitsentwicklung:**

Frontcooking / Kritikkultur / Emotion sells – Fit und sexy im Service und Verkauf / Powerbriefing / Qualitätsmanagement / Limbische Karte / Kameratraining

# A n r e i s e



## **Kermess Hotelberufsschule:**

mit angeschlossenem Hotel Stadt Pasing  
Blumenauer Straße 131 / 81241 München  
Tel.: 089 829295

**Anreise:** Über Bahnhof München-Pasing

## **Was ist mitzubringen:**

eigene Kochkleidung für die praktischen Teile sowie eigene Messertasche / Bekleidung Casual für die Seminarteile und Abendessen

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

