

Persbericht

28 november 2011

Duitse en Nederlandse horeca-studenten proeven van elkaar tijdens euregionale horeca-week

Van 28 november tot en met 2 december 2011 vindt in Wageningen en Arnhem bij Rijn IJssel Vakschool Wageningen een grootschalige culinaire uitwisseling plaats tussen Nederland en Duitsland. Zo'n 250 Duitse en 250 Nederlandse horeca-studenten werken gedurende een week samen aan gerechten uit het buurland. De grensoverschrijdende samenwerking plaveit wellicht de weg voor horeca-studenten om een kijkje in de keuken te gaan nemen bij het buurland.

Buddy

Tijdens de euregionale horeca-week zullen 55 bakkers, 240 koks en 200 gastheren/gastvrouwen in opleiding met elkaar samenwerken. De Duitse studenten krijgen allemaal een Nederlandse buddy van dezelfde opleiding van Rijn IJssel Vakschool Wageningen. Aan de hand van een gevarieerd programma maken zij kennis met de cultuur, de manier van werken en de gerechten uit het buurland.

Programma

Iedere discipline heeft zijn eigen dagprogramma, waarna alle studenten elkaar ontmoeten tijdens de diners waar zij kunnen proeven van elkaars werk. Het culinaire thema is wild. De koks krijgen een mand vol ingrediënten die zij naar eigen inzicht mogen gebruiken voor hun gerechten. De bakkers maken kennis met Duitse en Nederlandse baktechnieken voor brood en banket. De gastheren en -vrouwen krijgen workshops in moleculair koken, een cursus barista en een wijn- en likeurproeverij. Zij verzorgen de decoraties voor bij de diners en helpen mee met de bediening.

Expertise-bijeenkomst

Op 2 december kunnen Nederlandse en Duitse horeca-docenten hun kennis vergroten met een speciale expertise-bijeenkomst. Deze heeft als thema 'De keuken van de toekomst' en biedt een interessant programma met lezingen en workshops zoals koken met insecten. Keynote speaker is Dr. Peter Klosse, lector Gastronomie van Stenden Hogeschool. Hij zal een tipje van de sluier oplichten over gastronomie van de toekomst. Dr. ir. Jeroen Knol, senior-onderzoeker van Wageningen UR zal ingaan op nieuwe technologieën in de horeca.

Gastheer, initiatiefnemer en deelnemende scholen

Initiatiefnemer van deze euregionale horeca-week is Ler(n)ende Euregio.

De Ler(n)ende Euregio is een grensoverschrijdend samenwerkingsverband tussen scholen voor middelbaar beroepsonderwijs en opleidingsbedrijven in de Euregio Rijn-Waal.

Gastheer is Rijn IJssel Vakschool Wageningen, een gerenommeerde school op het gebied van horeca en bakkerij, en onderdeel van Rijn IJssel, een sterke, aansprekende onderwijsonderneming voor middelbaar beroepsonderwijs en volwasseneneducatie in Arnhem en omstreken.

Deelnemende Duitse scholen zijn: Sophie-Scholl Berufskolleg te Duisburg, Oswald-von-Nell-Breuning BK Coesfeld, Berufsbildungszentrum Grevenbroich.

Bijlage: programma expertisebijeenkomst 2 december

 artikel Volkskrant 22 november 2011: interview met Peter Klosse

