

OSTERN

Kaderschmiede für den Genuss

Lycée Technique de Bonnevoie

KACHEN-Chef Carlo Sauber ließ sich nicht lange bitten, als wir ihn um einen Vorschlag für unser Ostermenü baten. Zusammen mit seinen Lehrerkollegen und den Schülern vom LTB präsentiert er uns nicht einen, sondern gleich drei tolle Sonntagsbraten für den Ostertisch!

Seit mehr als 25 Jahren ist das Lycée technique de Bonnevoie eine renommierte Ausbildungsstätte für Berufe aus den Bereichen der Gastronomie und Kulinarik.

Mehr als 400 junge Leute absolvieren ihre Ausbildung für die Lebensmittelindustrie in den Abteilungen Restaurantkellner, Koch, Feinkoch, Metzger, Bäcker, Konditor und schließlich Verkäufer in Bäckerei und Metzgerei in dieser renommierten Fachschule. Die Berufsausbildung, die mit dem Berufsbefähigungszeugnis (CCP) und dem Diplom über die berufliche Reife (DAP) abschließt, erfolgt im Dualsystem (Wechsel zwischen theoretischen und praktischen Kursen) an der Schule einerseits und im Betrieb andererseits.

Das LTB ist stolz darauf, ein Team von Fachlehrern zu haben, die alle aus der Berufswelt kommen. Die Lehrlinge nehmen regelmäßig an nationalen und internationalen Berufswettbewerben teil wie der

Expogast, dem Jean-Baptiste-Cup, dem François-Vatel-Wettbewerb, der Euro-Gastro-Challenge, der IKA usw. und werden genauso regelmäßig mit renommierten Preisen belohnt.

Im Zentrum der Kochkunst steht die Kreation von süßen und herzhaften Produkten. Die Auszubildenden ermitteln die erforderlichen Rohstoffmengen, wählen die geeigneten Fertigungstechniken und kümmern sich um die Präsentation der Produkte. Hier wird das Handwerk von der Pike auf gelernt.

Alle unterrichtenden Köche des LTB sind sehr darauf bedacht, ihre Leidenschaft an die Schüler weiterzugeben. Es wird eng mit den Küchenchefs der Gastronomie zusammengearbeitet, die die Auszubildenden im Rahmen der dualen Ausbildung begleiten.

www.ltb.lu

REZEPT CARLO SAUBER, ROBERTO BELTRAVINI, NICO THEIL. FOTOS: MANUAS ASTRALUSKAS

