



Die Fotostrecke entstand im Lycée Technique de Bonnevoie unter der Regie von KACHEN-Chef Carlo Sauber, Roberto Beltrami und Nico Thiel.
 Teilnehmende Klassen: OICUI+2 / OIGRI+2 / OIGRI+2 / CICUI / CIGRI XOTR • Diensthabende Lehrer: Bartz Josiane, Doan Minh, Ketter Monique, Petry Anit • Küchenfachlehrer: Arens Patrick, Beltrami Roberto, Mastropietro Lorenzo, Sauber Carlo, Thiel Nico • Lehrer für Konditorei: Ewert Ed, Lorang Marc

Gastronomische Abende im LTB

Seit 2007 veranstalten die Koch- und Kellnerabteilungen des Restaurants thematische gastronomische Abende und öffnen das Schulrestaurant so für die breite Öffentlichkeit. Fast 2.400 begeisterte Genießer haben seither an den „Gastronomischen Abenden“ teilgenommen.

An diesen sehr beliebten und erfolgreichen Abenden stellen die Auszubildenden ihr Können unter Beweis. In der Küche ist es ihre Aufgabe, unter den wachsamen Augen des Küchenchefs Rezepte zu entwickeln und zuzubereiten. Im Service sind sie dafür verantwortlich, den Bedarf an Besteck und Gedecken zu ermitteln, Weine auszuwählen, Tische aufzustellen und einzudecken und schließlich ihr Know-how während der Bedienung zu zeigen.

Eine Neuheit seit September 2016 ist es, an jedem dieser Abende einen renommierten Koch einzuladen, der die Auszubildenden sponsert, indem er sie großzügig von seinem Fachwissen profitieren lässt. Bekannte Namen wie Peter Körner, Henri Brimer, Gérard Mathes, Antonio Pretti, Ernesto Proserpi, Ben Weber und Sommelier Gildas Royer wurden so bereits in den Küchen des LTB willkommen geheißen.

Jedes dieser Erlebnisse war für die Auszubildenden ein unvergessliches Ereignis und hat sich sehr positiv auf ihr Selbstwertgefühl und die Leidenschaft für diese wunderbare Arbeit ausgewirkt.

