

# KONVENT'A 2015 – 25 Jahre deutsch-französische Zusammenarbeit IHK Dresden – Hotelfachschule CEFPPA, Straßburg

Samstag, 25. April 2015

10:45-12:30 Uhr **Chef-Köche präsentieren – ein Stückchen Frankreich  
in der Oberlausitz**



Küchenmeisterin Tina WeBollek, L' Auberge Gutshof Bischofs-  
werda und Absolventin der Hotelfachschule CEFPPA kocht mit  
Dr. Detlef Hamann, Hauptgeschäftsführer der IHK Dresden und  
Bernd Lange, Landrat des Landkreises Görlitz

12:30-13:30 Uhr **Gaumenfreude aus Ringhotels – echter HeimatGenuss**

Marc Arendt, Geschäftsführer der ARH Hotelbetriebsgesellschaft  
mbH, „Residenz Alt Dresden“, Präsident des Ringhotel e. V. und  
Vorsitzender Fachausschuss Tourismus bei der IHK Dresden

13:30-14:30 Uhr **Erfolgsgeschichte Hotelfachschule CEFPPA – verbindet euro-  
paweit Talent und Innovation mit höchster Qualität**

Désirée Ohlmann und Vincent Klein von der europäischen Spit-  
zenhotelfachschule CEFPPA, Straßburg

14:30-15:30 Uhr **Ein Elsässer in Görlitz – kulinarische Liebe an der Neiße**

Thierry Baumgart, Koch im 4-Sterne-Romantik Hotel  
„Tuchmacher“ Görlitz

(bitte wenden)



# KONVENT'A

25.-26. April 2015

**IHK – in aller Munde**

[www.dresden.ihk.de](http://www.dresden.ihk.de)

# Besuchen Sie uns am Messestand 5 – wir freuen uns auf Sie!

regional – frisch – bewusst

Die IHK unterstützt regionale Wirtschaftskreisläufe.

15:30-16:30 Uhr **Pâtisserie – die Nach-Tisch-Kultur**

Robert Paulenz, Absolvent der Hotelfachschule CEFPPA – Ausgebildeter Koch mit einer Weiterbildung zum Pâtissier, Abendröte Oybin/Hain

16:30-17:30 Uhr **Die Chance, ein Koch zu sein**

Hans-Jürgen Proft, ehemaliger Küchenmeister und Lehrausbilder für Gastronomieberufe bei der Zittauer Bildungsgesellschaft gGmbH

mit der Übergabe von Teilnahmezertifikaten an Auszubildende der Region für ein Praktikum in Frankreich im März 2015



## Sonntag, 27. April 2014

10:00-11:00 Uhr **Ein verlässlicher Partner beim deutsch-tschechisch-französi-**

**schischen Praktika-Austausch: die Zittauer Bildungsgesellschaft**  
Carsten Lorenz, Thomas Winefeld, Zittauer Bildungsgesellschaft gGmbH Zittau mit zwei Auszubildenden

11:00-12:00 Uhr **FRISCHE PASTA handwerklich produziert „Made in Sachsen“  
mit argentinischem Charme**

Marina Nemirowsky, Pasta Fantastica, Zittau/Görlitz, Slowfood-Mitglied und Zittauer Unternehmerin des Jahres 2012

13:00-14:00 Uhr **„Wilder Frühling“ – Wildkräuter und Co und ihre Verarbei-**  
**tung und Wirkung in leckeren Frühlingsgerichten, Snacks**  
**und Getränken**

Euro-Toques Chefkoch Tilo Hamann, Erbgericht Eulowitz und Gasthaus Grüne Tanne – Putzkau, empfohlene Restaurants im Schlemmeratlas 2015, Gusto 2015 und bei Michelin online

14:00-15:00 Uhr **Die Lust am gemeinsamen Genuss wecken – Kinder kochen  
für Kinder**

Ute Wunderlich mit Schülern der Schkola, Hartau/Ebersbach

15:00-16:00 Uhr **Oberlausitzer Genuss – Stupperle und mehr...**

Andre Meyer, „Beckenbergbaude“ Eibau

16:00-17:00 Uhr **Das Auge isst mit – durch leidenschaftliche Floristik  
schmecken die französischen Köstlichkeiten noch besser**

René Schiffner, Sprossachse – der Laden, Oderwitz

Die jeweiligen Präsentationen werden moderiert von Lutz Günther, bekannt von MDR 1 RADIO SACHSEN. Unterstützt werden die Aktionen von der Zittauer Bildungsgesellschaft gGmbH und der Bodega BARceloneta, Tapas-Bar, Schulgasse 6, 02708 Löbau

**Industrie- und Handelskammer Dresden**

Geschäftsstelle Zittau | Bahnhofstraße 30 | 02763 Zittau

Tel.: 03583 5022-30 | Fax: 03583 5022-40

service.zittau@dresden.ihk.de | [www.dresden.ihk.de](http://www.dresden.ihk.de)