

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 Fachauschuss 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

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