

Peter Scharff
Kulinarische Kompetenz
Schlossberg 3 A

67681 Wartenberg/ Rohrbach

1. Juli 2009

Referenzschreiben Peter Scharff und Bernd Simon – Seminar der Ecole Culinaire

Die Ecole Culinaire ist eine renommierte Talentschmiede in Deutschlands Gastronomie. Sie bietet eine Weiterbildung der besonderen Art. Sie will Köche begeistern, sie gastronomisch öffnen und für neue Ideen gewinnen - mit einem Wort: sie vom Koch zum perfekten Gastgeber entwickeln. Die Themen der École Culinaire reichen deshalb von der Vermittlung kochhandwerklicher Kenntnisse über den kulinarischen Knigge bis zur Persönlichkeitsentwicklung der Teilnehmer. Mit hoch dekorierten Köchen und Trainern wird die Produktivität, Identifikation und Initiative der Nachwuchstalente gefördert.

Aus diesem Grunde luden wir zu unserem Termin bei der DEHOGA Akademie am 30.03.2009 Herrn Scharff, Sternekoch und Patissier, und Herrn Simon, Gartenbauingenieur mit Schwerpunkt Kräuter, nach Bad- Überkingen als Referenten ein.

Der Titel des Seminars "Kräuter die geschenkten Aromen der Natur" entsprach exakt dem Seminarinhalt. Herr Scharff und Herr Simon präsentierten eine Vielfalt an teilweise unbekanntem Kräutern, mit denen Sie das Interesse der Teilnehmer anregten und sie in die Welt der Kräuter auch durch Sinnes- und Geschmacksproben einluden.

Besonders hob sich das Seminar von Herrn Scharff und Herrn Simon durch den Wechsel zwischen dem Vortrag zur Kräuterkunde und dem kulinarischen Einsatz der Kräuter in der täglichen Küche hervor. So konnte die Theorie auch in der Praxis erläutert und besprochen werden.



Besonders einprägsam und noch völlig unbekannt für die teilnehmenden Köche waren folgende Erfahrungswerte:

- dass bei der Entstehung eines Gerichtes auf Basis- und Kopfnoten zu achten ist
- dass die Kräutervielfalt unheimlich positive Auswirkungen auf betriebswirtschaftliche Seite eines Betriebes hat
- dass der richtige Einsatz von Kräutern eine erfolgreiche Marketingmaßnahme ist
- dass die Pflanzenteile 6 verschiedene Verwendungsgrundlagen in der täglichen Küche schaffen

Durch die exzellente Dozenten- / Qualifikationskombination wurden alle Bereiche um die Kräuter von der jahrhundertealten Kräuterküche mit Ihrer Entstehungsgeschichte über den Anbau bis hin zur Dekoration von Speisen sehr qualifiziert behandelt und die Fragen der Teilnehmer ausführlich beantwortet.

Gerne möchten wir uns bei Herrn Scharff und Herrn Simon bedanken für das lehrreiche Seminar und hoffen bei unserem nächsten Ecole Culinaire Termin mehr als 3,5 Stunden einplanen zu können, damit wir noch mehr über Kräuter in der Küche erfahren können.

Mit besten Empfehlungen,



Thomas Ullrich
Geschäftsführer Personal



Anna Olchváry
Projektmanagement Personal

sodexo*

**Sodexo Services GmbH · Königsberger Ring 2 – 8 · 65239 Hochheim am Main
Telefon 0 61 46 / 602 - 151 · Telefax 0 61 46 / 602 - 222**