

Eröffnung des Kompetenzzentrums Gastgewerbe

20.09.2012, 08:21 | Kunst & Kultur

Pressemitteilung von: *Restaurant Le noir*



Die erste Sterne-Kochschule im Saarland

- Tage der offenen Tür am 5. und 6. Oktober 2012
- Vorstellung der Le-noir-Kochschule als erster Kooperationspartner
- Galadiner zur Eröffnung des Kompetenzzentrums am 6. Oktober 2012

Am Samstag, dem 6. Oktober 2012, findet die offizielle Eröffnung des Kompetenzzentrums Nahrung und Gastronomie in den Räumlichkeiten des Technisch-gewerblichen Berufsbildungszentrums II (TG BBZ II) am Mügelsberg in Saarbrücken statt. Am 5. und 6. Oktober können sich alle Interessierten während der Tage der offenen Tür über das Leistungsspektrum und das vielfältige Ausbildungsangebot des Kompetenzzentrums vor Ort informieren. Der Freitagvormittag (zwischen 9.00 Uhr und 13.00 Uhr) ist dabei hauptsächlich für Schüler vorgesehen, während am Samstag von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr alle interessierten Bürgerinnen und Bürger herzlich willkommen sind. Beim anschließenden Galadiner zelebrieren renommierte Meisterköche ihr Können am Herd und verwöhnen die Gäste mit einem fünfgängigen Gourmetmenü.

Das Kompetenzzentrum des Gastgewerbes im Saarland bildet die Kaderschmiede des saarländischen Gastronomie- und Hotelnachwuchses. Insgesamt wurden mehr als 2 Millionen Euro in den Ausbau der Räumlichkeiten des TG BBZ II investiert, um die Küchen und Ausbildungsräume mit der neuesten Technik und modern auszustatten. Im Kompetenzzentrum starten pro Schuljahr rund 300 neue Auszubildende und Schüler.

Tage der offenen Tür

Schule ... was dann? Diese Frage stellen sich Schüler der Abschlussklassen genauso wie Berufstätige, die sich weiter entwickeln wollen. Das Kompetenzzentrum bietet an den Tagen der offenen Tür einen Überblick über die verschiedenen Ausbildungsmöglichkeiten. So stehen Lehrkräfte für eine persönliche Beratung zur Verfügung und geben Auskunft über Fachrichtungen, Lerninhalte und Arbeitsweisen in den verschiedenen Schulformen: Fachschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe, Höhere Berufsfachschule für das Hotel-, Gaststätten- u. Fremdenverkehrsgewerbe, Ausbildungen im

Hotel- und Gaststättengewerbe oder in der Nahrungstechnik sowie Fachoberschule Lebensmitteltechnologie. Ebenso werden Hotel- und Gaststättenbetriebe Informationen zu ihren Ausbildungsangeboten präsentieren. Interessant ist dann sicher auch, wenn in den neu konzipierten und hervorragend ausgestatteten Küchen die Spitzenköche die Gänge für das Galadiner vorbereiten und sich gern über die Schultern schauen lassen. Höhepunkt dabei ist die Möglichkeit unter Anleitung von Sternekoch Jens Jakob in der Le-noir-Kochschule selbst zu Messer und Kochlöffel zu greifen.

Le-noir-Kochschule als Kooperationspartner

Mit der Le-noir-Kochschule präsentiert sich ein einzigartiges Konzept der saarländischen Spitzengastronomie als erster Kooperationspartner des Kompetenzzentrums ebenfalls an den Tagen der offenen Tür. Vor dem offiziellen Start der Le-noir-Kochschule am 20. Oktober 2012 mit dem ersten Gourmet-Kochkurs für Genießer und ambitionierte Hobbyköche, liefert das Küchenteam rund um Sternekoch Jens Jakob vorab einen Einblick in die Arbeitswelt eines Feinschmecker-Restaurants.

Galadiner

Den feierlichen Abschluss der offiziellen Eröffnung des Kompetenzzentrums Nahrung und Gastronomie bildet das fünfgängige Galadiner am Samstag, dem 6. Oktober, ab 18.30 Uhr in der Aula des TG BBZ II Mügelsberg. Die einzelnen Gänge werden von fünf Meisterköchinnen und -köchen kreiert, die alle am TG BBZ II ausgebildet wurden. Die Gäste erwartet ein exquisites Gourmetmenü, das von korrespondierenden Weinen begleitet wird.

Portrait

Das Restaurant Le noir ist ein Gourmet-Restaurant in Saarbrücken. 2012 wurde es von Michelin als Hoffnungsträger auf den zweiten Stern ausgezeichnet. Küchenchef und Inhaber Jens Jakob leitet seit 2006 das Restaurant. 10 Mitarbeiter in der Küche und 6 Servicekräfte kümmern sich um das Wohlergehen der Genießer.

News-ID: 664735 • Views: 1012 (Stand: 31.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/664735/Eröffnung-des-Kompetenzzentrums-Gastgewerbe.html>