

**SIND SIE AN DER ARBEIT DER GEGENWÄRTIGEN SCHÜLER UND LEHRLINGEN GASTRONOMISCHER
FACHRICHTUNGEN AUS TSSCHECHIEN, SACHSEN UND FRANKREICH INTERESSIERT?
MÖCHTEN SIE IHR PERSONAL ERGÄNZEN ODER SIND SIE EINFACH NUR AN DEN NEUESTEN
KULINARISCHEN TRENDS INTERESSIERT?**

Die Hotelfachschule Turnov in Zusammenarbeit mit der Zittauer Bildungsgesellschaft gGmbH veranstalten in diesem Jahr das bereits 10. internationale Projekt für Schüler und Lehrlinge gastronomischer Fachrichtungen aus Tschechien, Deutschland und Frankreich. Schüler von Hotelschulen absolvieren mit Teilnehmern aus Betrieben eine zweitägige Qualifizierung mit umfangreichen praktischen Teil und vielen neuen Anregungen. Die Koch- und Konditoreikreationen werden dem folgenden Thema gewidmet:

Fingerfood

Arten und Anrichtformen.

Neuer Trend oder preiswerte Alternative?

Die Ergebnisse ihrer zweitägigen Arbeit werden sie vor Gastronomen, Restaurateuren, Hoteliers und Fachleuten aus Betrieben aus Tschechien, Deutschland und Frankreich am

22. Februar von 18 bis 21 Uhr

in der sächsischen Grenzstadt Großschönau (Teil Waltersdorf, Naturparkhaus) präsentieren.

Nutzen Sie diese Gelegenheit und lernen Sie die Arbeit von Schülern und Lehrlingen – zukünftigen Gastronomen kennen – persönlich und live! Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit, die Projektteilnehmer direkt bei der Zubereitung von Gerichten zu beobachten. Bei Fragen und Interesse wenden Sie sich bitte an Herrn Michal Kopriva, Tel. 03583 502234, E-Mail: kopriva.michal@dresden.ihk.de.

Wir freuen uns auf ein Treffen mit Ihnen

Gudrun Laufer, Industrie- und Handelskammer Dresden, Geschäftsstelle Zittau
Ing. Martin Procházka, Kreiswirtschaftskammer Liberec