

Zu Tisch bei den Päpsten, Adligen und Bauern in der Tuscia



Hier erhalten Sie mehr Informationen:
www.bolsena.info/Tuscia-EU-Projekt

Junge Berliner Köche
und Restaurantfachleute auf
gastronomischer Entdeckungs-
und Ausbildungstour
in Italien in der
Provinz Viterbo (Tuscia) vom
10. bis 31. Mai 2014



Ein Projekt der Brillat-Savarin-Schule, EU-Agentur Europa,
Agenzia Ombrellone Berlin und Club Unesco Viterbo,
Associazione Tuscia un po' und Scuola Alberghiera Viterbo.



Vom 10. bis 31. Mai 2014 beschäftigen sich 8 Auszubildende des Berliner OSZ Gastgewerbe **Brillat Savarin Schule** in Berlin im Rahmen eines **Leonardo da Vinci Projektes** der Berliner EU-Agentur an der **Friedrich-List-Schule** mit den Angeboten der italienischen Gastronomie am Beispiel der Tischgewohnheiten der Päpste, Adligen und Bauern in der italienischen Provinz Viterbo (Tuscia). Partner ist die italienische **Scuola alberghiera** aus Viterbo, die für das Angebot und Vermitteln von Ausbildungsinhalten im italienischen Gastgewerbe zuständig ist.

Auf vielfältige Art und Weise findet in den 3 Wochen ein Kennenlernen von Land und Leuten im Dreiländereck Toskana, Umbrien, Latium sowie europäischer Kulturgeschichte des Essens und Trinkens statt,

das mit der professionellen Ausrichtung eines festlichen Banketts im ehemaligen Papstpalast **„Rocca dei papi“** in Montefiascone einen Höhepunkt erfährt. Zum Schluss werden die Auszubildenden vom mehrfach ausgezeichneten Spitzenkoch **Heinz Beck** im 3 Michelin-Sterne Restaurant **La Pergola** und in der **Deutschen Botschaft** in Rom empfangen.



Der Botschafter Italiens in Berlin, Seine Exzellenz **Elio Menzione**, hat dieses Projekt ausdrücklich als herausragende Möglichkeit zum deutsch-italienischen Kultur- und Wirtschaftsaustausch sowie als intensive Begegnungsmöglichkeit für junge Menschen beider Länder gewürdigt, das auch starkes Interesse beim Direktor der italienischen Zentrale für Tourismus ENIT in Deutschland, **Marco Montini**, findet, der seinen Besuch beim Bankett in Montefiascone angekündigt hat.



Die Teilnehmer/-innen und ihre Ausbildungsbetriebe



Martina Göricke
Restaurantfachfrau im 2. Lehrjahr
Bayer Gastronomie
www.bayer-gastronomie.de



Janine Hirsch
Restaurantfachfrau im 2. Lehrjahr
Hotel Hilton Berlin
www.hilton.de/Berlin



Jennifer Leppler
Restaurantfachfrau im 2. Lehrjahr
Hotel Berlin
www.hotel-berlin.de



Malte Nielsen
Restaurantfachmann im 1. Lehrjahr
Regent Berlin
www.regenthotels.com



Julius Fuchs-Nordhoff
Restaurantfachmann im 2. Lehrjahr
Hotel Hilton Berlin
www.hilton.de/Berlin



Max Panczak
Koch im 2. Lehrjahr
Restaurant Bocca di Bacco
www.boccadibacco.de



Paul Pfalzgraf
Koch im 2. Lehrjahr
Rocco Forte Hotel de Rome
www.hotelderome.de



Maximilian Schulz
Koch im 2. Lehrjahr
Berufsförderungswerk Brandenburg

