



C. Vernocchi

Zum zweiten Mal findet der Young Star Event 2019 an der Richemont Fachschule in Luzern statt (im Bild mit Referent Lukas Koller).

Workshops für Lernende mit Profis

Am 10. September findet in der Richemont Fachschule in Luzern der 6. Young Star Event statt. Renommierte Profis entführen die Lernenden in die vielfältige kulinarische Welt. Noch hat es freie Plätze! Anmelden können sich angehende junge Bäcker, Konditoren, Confisereure, Köche und Pâtisseries.

Dieses Jahr konnte die Organisatorin, die Agrano AG, wiederum ein hochkarätiges Fachexpertenteam für die Workshops mit den Lernenden engagieren, so der Bäcker-Konditor Stefan Bischof («g'nuss» St. Gallen). Er zeigt die innovative Methode «B-Concept» zur Herstellung von Pâtisseries mit weniger Fett, Zucker und Kalorien. Gleichzeitig punkten seine Produkte mit intensiverem Geschmack und leichter Konsistenz – und sie sind besser verdaulich.

Bereits letztes Jahr begeisterte Tortenkünstlerin Sara Hochuli mit extravaganteren, von Japan inspirier-

ten Dekorationen. Seit den Anfängen von Young Star dabei ist Fernsehkoch und Gastronom René Schudel. An seinen Workshops wurde unter anderem unter freiem Himmel gewurstet und gegrillt.

Neu dabei ist John Jung, besser bekannt als John Baker. Er setzte bereits früh auf Nachhaltigkeit. Die Kundinnen und Kunden stehen bei John Baker in Zürich Schlange, um seine Brote und vieles mehr genießen zu können.

«Wir freuen uns, bereits zum sechsten Mal in Folge den beliebten Nachwuchsevent mit solch erstklassigen und innovativen Fachexperten durchzuführen», erklärte Pascal Braun, Mitglied der Geschäftsleitung bei Agrano AG.

Informationen und Anmeldung: www.youngstar.ch. Anmeldeschluss ist der 30. Juni. Die Zahl der Teilnehmenden ist auf 120 Personen beschränkt.

com/cv

Wöchentlicher Newsletter von SBC/Richemont

Die gedruckte Ausgabe des «panissimo» erscheint 14-tägig. Doch in den Wochen ohne Zeitung werden auf www.swissbaker.ch/panissimo ebenfalls aktuelle News und Fotogalerien aufgeschaltet. Und es in Kooperation mit Richemont wird ein kostenloser Newsletter verschickt. Diesen können Sie auf der erwähnten Webseite unter «Infos panissimo» anfordern. Als Abonnent/in erhalten Sie auf Wunsch zudem ein Login für eine dort zu findende PDF-Version der Zeitung.

SBC

Aktuelle Richemont-Kurse

Verkauf

Dienstag, 30. April 2019 (½ Tag)

Optimismus für mehr Ausstrahlung & Erfolg

Was bedeutet Optimismus für unsere Branche? Und wie wecken wir den Optimisten in uns? Begeisterung ist ansteckend und macht glücklich! Jeder Mensch fühlt sich wohl, wenn er von positiven und aufgestellten Menschen umgeben ist! So auch der Kunde, der bei Ihnen einkauft.



Confiserie

Donnerstag, 2. Mai 2019

Fantasieartikel für alle Jahreszeiten

Wie der Name des Kurstitels sagt, geht es in diesem eintägigen Seminar um die vier Jahreszeiten. Diese repräsentieren nicht nur saisonale Themen, sondern beinhalten auch Feiertage und Anlässe, an denen wir mit unserem Handwerk die Kundschaft immer wieder neu verzaubern können. Bezogen auf die Jahreszeiten werden Sie im Seminar kreative Fantasieartikel herstellen, die einfach und rationell umsetzbar sind. Dabei gelangen Kombinationen aus verschiedenen Materialien wie Couverture, Marzipan, Gelatinezucker, Dekorationsteig usw. sowie passende Hilfsutensilien zum Einsatz.

Agenda

- Mo, 6. Mai:** Mit Pfiff & Herz Kunden verführen
- Di, 7. Mai:** Film aus der Hosentasche – Smovie Handyfilm Workshop
- Di, 7. Mai:** Emotionales Verkaufen – der Schlüssel zum Erfolg
- Do, 9. Mai:** Jahresthemenkurs Verkauf
- Mi, 15. Mai:** Häppchen süß & salzig für die Gastronomie
- Start: Mo, 20. Mai:** Ausbildungskurs Berufsbildner/in (6 Tage)
- Mo, 20. Mai:** Lettering, Level 2
- Mo, 20. Mai:** Facebook, Homepage & Co. – von normal zu optimal

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

RICHEMONT LUZERN

Tel. 041 375 85 85, richemont@richemont.ch

www.richemont.ch