

Maßgeschneidertes Schul-Konzept FHE Franke macht Schule

Tourismus- und Gastronomie-Fachschulen bereiten ihre Schülerinnen und Schüler bestmöglich auf die Praxis vor. Doch nicht immer kann die-
sen neueste Technik geboten werden. FHE Franke hat die Lösung dafür.

Durch die schnelle Entwicklung der Großküchentechnologie ist es nicht möglich, den Auszubildenden immer die aktuellste Technik in der Schulküche

Schauküche von FHE Franke in Dornbirn. Dort werden die Schüler von Profis in die Tipps und Tricks der Großgastronomie eingeführt. FHE-Geschäftsführer Wolfgang Isenberg er-

blick in die Fertigung und Ausstattung von funktionellen Großküchenmöbeln. Hier werden alle Fragen rund um Hygienestandards, Materialien und Oberflächenveredelungsmethoden beantwortet.

Die Exkursionsgruppen wechseln, sodass alle Teilnehmer sowohl die Entstehung einer Großküchen-einrichtung als auch die Arbeit mit modernsten Geräten kennen lernen. „Selbst beim Mittagessen wird noch eifrig nachgefragt und gefachsimpelt“ freuen sich die Exkursions-Leiter. Zum Abschluß des Exkursionstages steht auf Wunsch noch der Besuch eines Getränkeherstellers auf dem Programm.



Dass das Interesse an diesem Angebot groß ist, beweist der Besuch einer Tiroler Fachschule, deren Schülerinnen extra von Innsbruck angereist sind.

zu bieten. Deshalb hat FHE Franke eine Info-Plattform geschaffen, die es interessierten Ausbildungsstätten ermöglicht, die jungen Nachwuchstalente mit modernsten Geräten und Kochmethoden einer Großküche vertraut zu machen.

Tipps und Tricks von Küchenprofis und ...

Ein Teil der Klasse startet die Exkursion in der perfekt ausgestatteten

klärt: „Hier zeigen wir, wie zeitgemäße Geräte den Koch bei seiner Arbeit unterstützen. Wir geben praktische Tipps, die moderne Technik für sich zu nutzen – und zwar in der Theorie und Praxis.“ Parallel wird das Essen für die Klasse zubereitet.

Werksbesichtigung

Gleichzeitig besichtigt der andere Teil der Klasse das Franke-Werk in Hard und bekommt einen Ein-

Maßgeschneidertes Schul-Konzept

Bisher haben mehr als 140 Auszubildende dieses kostenlose Schul-Paket von FHE Franke in Anspruch genommen. Das Programm wird aus den thematischen Schwerpunkten – wie z. B. Kochen und Grillen mit Induktionstechnik, einem speziellen Geräte-Training auf Druck- oder Combi-Steamer oder „Cook & Chill“ - im Vorfeld der Exkursion abgeklärt und individuell gestaltet.