



PATISSIER DES JAHRES

Ludwigstr. 22
79104 Freiburg im Br. Germany
Phone: +49 761 208 989 0

info@patissierdesjahres.com
www.patissierdesjahres.com

AUSSCHREIBUNG:

Nachwuchsförderung mit Andy Vorbusch und Matthias Ludwigs

2 Tage Inspiration und individuelles Training Seite an Seite mit den Starpatissiers der Region

Köln-Düsseldorf, 22.7.2014

Der „Patissier des Jahres“ ist der neue Wettbewerb für die süßen Künste, in dessen Zentrum der Austausch innerhalb der Fachbranche steht. Im Rahmenprogramm des Vorfinals am 28. September in Köln erwartet die Gäste das innovative Konzept iPastry: Die drei Starpatissiers Andy Vorbusch (SÖÖT, Düsseldorf), Matthias Ludwigs (Törtchen Törtchen, Köln) und Jordi Butrón (Espaisucre, Barcelona) bereiten auf der Bühne ihre Ideen aus Milchprodukten, Obst und aromatischen Kräutern zu.

Für vier Azubis oder Nachwuchskräfte aus Konditorei und Restaurantbetrieb bietet sich hier die einmalige Gelegenheit zu einem inspirierenden persönlichen Training mit Andy Vorbusch oder Matthias Ludwigs. Interessierte junge Talente können sich ab sofort per Mail bei der Organisation bewerben.

Das Training

Die Nachwuchsförderung besteht aus zwei Einheiten: Ein Backstage-Tag im Betrieb und ein Assistenz-Tag beim Bühnenauftritt am 28. September. Der Backstage-Tag führt die Gewinner in den Betrieb von Andy Vorbusch (SÖÖT Patisserie & Kaffeerösterei, Düsseldorf) oder Matthias Ludwigs (Törtchen Törtchen, Köln). Dort lernen sie ihre Mentoren und deren Kreativwerkstätten kennen und machen sich mit der jeweiligen iPastry-Komposition vertraut. Der Termin für den Backstage-Tag wird individuell abgesprochen.

Der Assistenz-Tag findet zum Kölner Vorfinale statt. Die Trainees begleiten ihre Mentoren durch den Tag und unterstützen sie in der Vorbereitung und Durchführung des Bühnenauftritts am Nachmittag. Während Andy Vorbusch und Matthias Ludwigs dem Publikum ihre Kreationen und die dahinter liegende Philosophie erklären, werden parallel ca. 15 Portionen für Foodjournalisten und Fachkenner sowie mehrere kleinere Portionen für das Publikum zur Verkostung angerichtet. An der Seite ihrer Mentoren verkosten auch die Trainees die Kompositionen der anderen Referenten – ein Tag mit vielen Eindrücken und neuen Erfahrungen, die sie direkt gemeinsam erörtern können.





PATISSIER DES JAHRES

Ludwigstr. 22
79104 Freiburg im Br. Germany
Phone: +49 761 208 989 0

info@patissierdesjahres.com
www.patissierdesjahres.com

Die Mentoren

Andy Vorbusch ist einer der größten Pâtissiers des Landes und hat die deutsche Fachbranche maßgeblich beeinflusst. Besonders in seinen Jahren im Restaurant Vendôme*** unter Joachim Wissler brachte er nie dagewesene Kreationen hervor und wurde mit zahlreichen Auszeichnungen geehrt. Jüngst hat sich Andy Vorbusch selbstständig gemacht und führt nun mit seiner Partnerin das SÖÖT Pâtisserie & Kaffeerösterei in Düsseldorf.

www.soetsoet.de

Matthias Ludwigs ist seit 2009 Mitinhaber und Chefpâtissier bei „Törtchen Törtchen“ mit vier Filialen in Köln und Düsseldorf. Zu seinen Lehrmeistern gehörten Fachgrößen wie Dieter Müller und Stefan Marquard, bevor der gelernte Koch und Konditormeister im Kölner Restaurant Graugans den Titel „Pâtissier des Jahres 2009“ vom Gault & Millau verliehen bekam. Die Geheimnisse seiner süßen Kreationen mit modernem Zeitgeist vermittelt Matthias Ludwigs in regelmäßigen Fachworkshops.

www.toertchentoertchen.de

Die Bewerbung

Alle interessierten Nachwuchskräfte aus der Fachbranche (Konditorei, Restaurantbetrieb) können sich per Mail für das persönliche Training mit Andy Vorbusch oder Matthias Ludwigs bewerben. Zeugnisse oder Arbeitsproben sind nicht notwendig, sondern einzig das Interesse am Fach, Neugierde und viel Herzblut für die Pâtisserie. Insgesamt werden vier Trainingsplätze vergeben, zwei bei Andy Vorbusch und zwei bei Matthias Ludwigs. Interessenten schreiben bis zum 30. August eine E-mail an info@patissierdesjahres.com und erklären uns, warum sie am Training teilnehmen möchten. Auch eine kurze Vorstellung der eigenen Person, die Kontaktdaten und der Wunschmentor sollten beigefügt werden.

Weitere Informationen unter:

www.patissierdesjahres.com

Kontakt:

info@patissierdesjahres.com

Tel: 0761-2089890

