

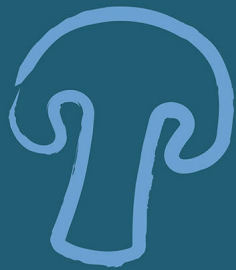
we 
future
chefs

Programm

Kochwettbewerb
„We - Future Chefs“

01. - 03.11.2021

Oberstufenzentrum Gastgewerbe,
Brillat-Savarin-Schule, Berlin



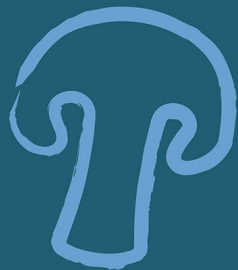
Montag

Programm Ankunftstag		
01.11.	Ankunft in Berlin und Check-in im Hotel Leonardo Royal Berlin Alexanderplatz	
	Gemeinsames Abendessen und Kennenlernen im Wirtshaus Max und Moritz , Berlin-Kreuzberg	18:00 Uhr



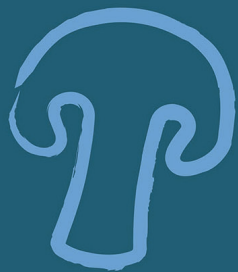
Dienstag

02.11.	Start des 2-tägigen Kochwettbewerbs „We - Future Chefs“	Deutsche Uhrzeiten
	Begrüßung in Berlin durch: • PSt Thomas Rachel, Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) (Videobotschaft) • Seine Exzellenz Jeremy Issacharoff, Botschafter des Staates Israel • Jürgen Dietrich, Direktor des Oberstufenzentrums Brillat-Savarin Anwesend: • Stefan Schneider, Referatsleiter Abteilung 222 (Internationale Berufsbildung), BMBF • Margrit Zauner, Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales, Abteilung Arbeit und Berufliche Bildung, II AbtL • Niklas Siebecke, Fachbereichsleiter Technologie der Speisenbereitung OSZ Brillat-Savarin In Israel durch: • Vertreter*innen der beteiligten israelischen Ressorts, Mr. Gidon Zaken (Ministry of Economy & Industry), Mr. Omar Badarna (Chairman and Owner of hosting college B/Head of Sachnin college)	09:00 – 09:30 Uhr



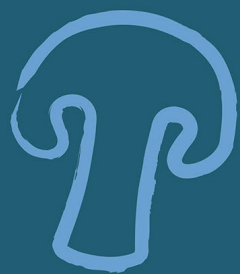
Fortsetzung Dienstag

02.11.	Vorstellung der Jury für das Präsentieren „Pitching“ der Menüs Hila Engelhard , Head of Economic Affairs & Science, Embassy of the State of Israel Stefan Schneider , Referatsleiter Abteilung 222 im BMBF Julia Komp , Sterneköchin und Unternehmerin Restaurant Sahila in Köln, www.juliakomp.de Daniel Schade , Spitzenkoch aus Berlin (Tannenhof) und Präsident des Verbands der Köche Deutschland (VKD) www.tannenhof.de/ausbildung und www.vkd.com	09:00 – 09:30 Uhr
	Modul 1 – „Future Chefs in The Middle“ – Interaktive Vorstellung der deutschen und israelischen Teilnehmer*innen mit ihren Videos durch Janine Utsch, www.janine-utsch.de und Adi Lahat	09:45 - 10:30 Uhr
	Sandwich-Pause mit Kaffee und Tee – DJ Playlist (in der Pause "pitchen" jeweils 4 Teams ihr Menü vor der Jury)	10:30 - 11:10 Uhr
	Modul 2 - „Culinary Arts“ in Deutschland und Israel - interaktive Vorstellung der Küchen beider Länder durch Chef Ezra Kedem Arcadia Restaurant, www.arcadiarest.com/en/ezra-kedem/ und Spitzenköchin Julia Komp	11:15 – 12:45 Uhr



Fortsetzung Dienstag

02.11.	Sandwich-Pause mit Kaffee und Tee – DJ Playlist (in der Pause “pitchen” jeweils 4 Teams ihr Menü vor der Jury)	13:00 – 13:40 Uhr
	Entspannungspause für alle Teams und Verabschiedung Julia Komp	13:40 – 14:00 Uhr
	Modul 3 - „Aus dem Labor in die Küche“ - israelischer Chef Liran Gruda , www.gruda.co.il/en/home/	14:00 – 14:45 Uhr
	Modul 4 - „Nachhaltigkeit und CO ² -Emissionen in Küchen“- izt-Forschungsinstitut Dr. Michael Scharp , Berlin, www.izt.de	14:45 – 15:30 Uhr
	Ausblick auf den 03.11.2021 Jurysitzung Israel und Deutschland	15:30 – 15:45 Uhr
	Deutschland – Rundgang „ Jüdisches Leben in Berlin “ Start am Haupteingang Hotel Alexander Plaza Berlin	16:00 – 18:00 Uhr
	Dinner für die Teilnehmenden Azubis im Restaurant Kreuzberger Himmel	19:00 Uhr



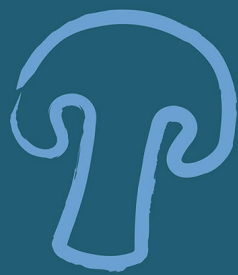
Mittwoch

03.11.	Begrüßung der Jury in Berlin Frithjof Maennel, Unterabteilungsleiter BMBF - einleitende Worte Hila Engelhard, Head of Economic Affairs & Science, Embassy of the State of Israel Prof. Hubert Ertl, Forschungsdirektor BIBB - Statement zur Rolle des BIBB und Ordnungsverfahren Margrit Zauner, Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales Abteilung Arbeit und Berufliche Bildung, II AbtL René Frank, Sternekoch und Weltmeister CODA, Berlin, www.rene-frank.de Daniel Schade, Präsident des Verbands der Köche Deutsch- lands (VKD) Gal Ben Moshe, Sternekoch Prism, Berlin, www.prismberlin.de Michael Haupt, Ausbilder und Unternehmer A&Z Food- manufaktur, www.az-foodmanufaktur.de Begrüßung der Jury in Haifa Dr. Susanne Wasum-Rainer, Botschafterin Deutschlands in Israel Nitzan Mimrod, Ministry of Economy Director Bureau for Vocational Training and Manpower Development	09:00 – 10:00 Uhr
---------------	---	------------------------------



Fortsetzung Mittwoch

03.11.	Das Wettbewerbskochen beginnt für die beiden nominierten Teams. „Let the cooking begin!“ - parallel in Israel und Deutschland Die anderen Teams nehmen an einer Exkursion „Blick hinter die kulinarischen Kulissen in Berlin im 3 Sterne Restaurant Rutz“ teil und kehren anschließend zur Location zurück	10:00 – 13:00 Uhr
	Spätes Mittagessen für alle - Jury stimmt ab. Bekanntgabe des ersten Preises vor dem Plenum und Übergabe Siegerurkunde <i>Online/Offline</i> <i>Haifa –</i> Dr. Susanne Wasum-Rainer, Botschafterin Deutschlands in Israel Nitzan Mimrod, Ministry of Economy Director Bureau for Vocational Training and Manpower Development <i>Berlin –</i> Frithjof Maennel, Unterabteilungsleiter BMBF und Hila Engelhard, Head of Economic Affairs & Science, Embassy of the State of Israel Übergabe der Urkunden und Schlussworte Margrit Zauner, Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales Abteilung Arbeit und Berufliche Bildung, II Abt L	13:00 – 15:30 Uhr
	Verabschiedung und Abreise	ca. 16:00 Uhr



Service

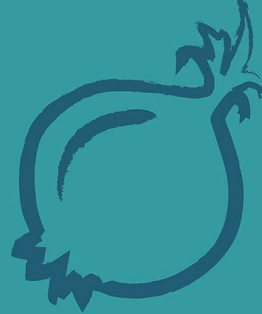
Wichtige Ansprechpartner*innen		
<i>Name</i>	<i>Telefonnummer</i>	<i>Funktion</i>
Dr. Hannelore Kress GOVET	0228 107 1927*	Projektleitung/Koordination
Sarah Fiedler GOVET	0228 107 1636*	Teilnehmer*innenmanagement
Thorsten Schlich GOVET	0228 107 2835*	PR/Social Media
Liana Lehmhus GOVET	0228 107 1693*	PR/Social Media
Niklas Siebecke OSZ Schule	030 914 2660	Fachbereichsleiter und Koordinator des Projektes vor Ort

*die Festnetznummer wird auf ein Mobiltelefon weitergeleitet



Service

Wichtige Adressen		
<i>Location</i>	<i>Adresse</i>	<i>Telefonnummer</i>
Hotel Leonardo Royal Berlin Alexanderplatz	Otto-Braun-Straße 90 10249 Berlin www.leonardo-hotels.de	030 755 430 0
OSZ Brillat-Savarin-Schule	Buschallee 23A 13088 Berlin www.osz-gastgewerbe.de	030 914 266 0
Dinner Tag 1: Wirtshaus Max & Moritz	Oranienstrasse 162 10969 Berlin-Kreuzberg www.maxundmoritzberlin.de	030 695 1591 1
Treffpunkt Stadtrundgang jüdisches Berlin	Haupteingang Hotel Alexander Plaza Berlin Rosenstraße 1 10178 Berlin (Nähe S-Bahnhof Hackescher Markt)	030 917 053 45 oder 0177 378 18 63
Dinner Tag 2: Kreuzberger Himmel	Yorckstr. 89 10965 Berlin www.facebook.com/kreuzberger.himmel/	030 921 427 82
Blick hinter die Kulissen: Restaurant Rutz	Chausseestr. 8 10115 Berlin–Mitte www.rutz-restaurant.de	030 246 287 60

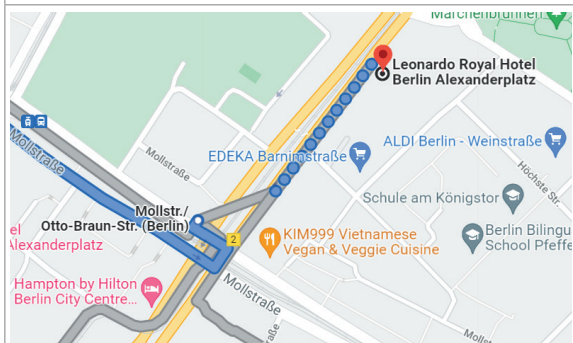


Service

Anfahrt

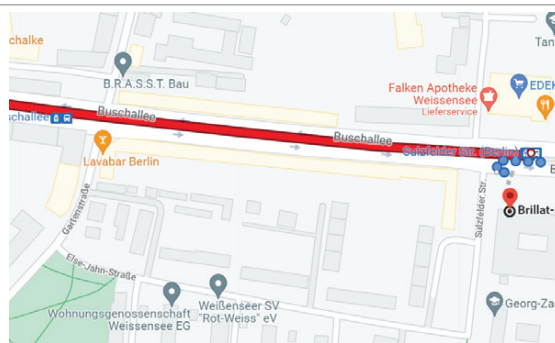
Berlin Hbf → Hotel Leonardo Royal Berlin Alexanderplatz

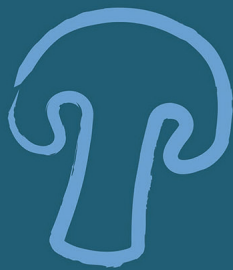
- Fahrtzeit Berlin Hbf → Leonardo Royal Hotel ca. 20 Min. mit der Tram
- Linie **M6** oder **M8** in Richtung **Hackescher Markt**
- An der Endstation **Mollstr./Otto-Braun-Str.** Bahn in Richtung **Otto-Braun-Straße** verlassen
- Von dort aus ca. 2 Min. Fußweg zum **Leonardo Royal Hotel** in der **Otto-Braun-Straße 90**



Leonardo Hotel Royal → OSZ Brillat-Savarin Schule

- Entfernung ca. 25 - 30 Min. mit der Tram
- Von Haltestelle **Mollstr./Otto-Braun-Str.** Linie **M8** Richtung **Ahrensfelde**/Stadtgrenze nehmen.
- Haltestelle **Roederplatz** umsteigen in **M13** Richtung **Wedding, Virchow-Klinikum** oder **M4** Richtung **Falkenberg**
- Von Endstation **Sulzfelder Str.** ca. 1 Min. Fußweg bis zur Brillat-Savarin-Schule in der **Buschallee 23A**.





we 
future
chefs

GO:VET
German Office for International Cooperation
in Vocational Education and Training

Impressum

GOVET - Zentralstelle der Bundesregierung für internationale Berufsbildungskoooperation

BIBB - Bundesinstitut für Berufsbildung

Robert-Schuman-Platz 3

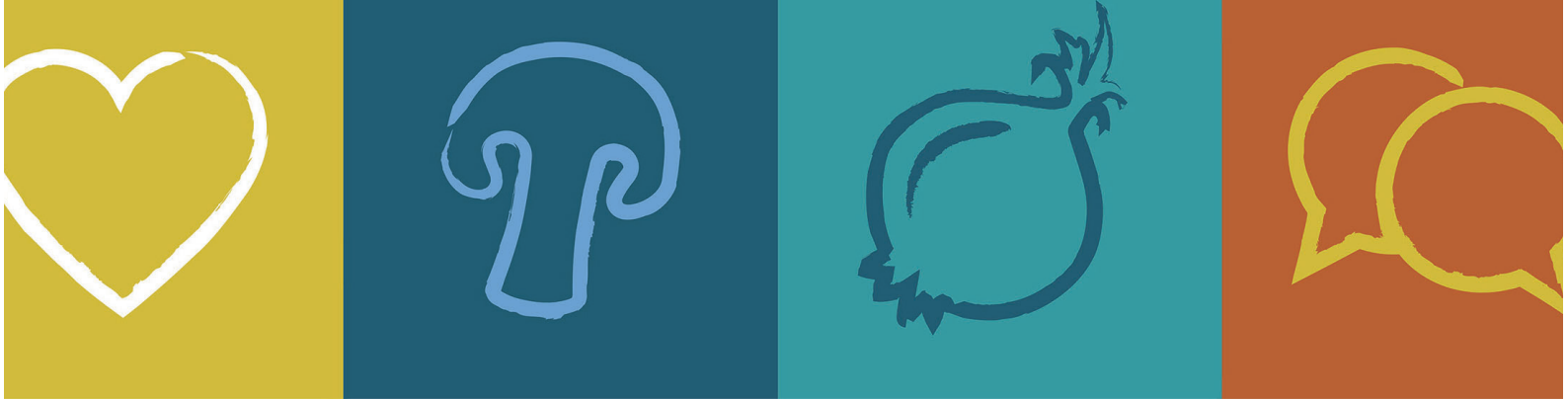
53175 Bonn

Telefon und E-Mail

Tel: 0228 107-1818

Fax: 0228 107-2971

E-Mail: govet@govet.international



we 
future
chefs

Viel Erfolg!

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Deutsch-Israelisches
Programm



zur Zusammenarbeit
in der Berufsbildung

GO:VET

German Office for International Cooperation
in Vocational Education and Training

