

De leerlingen van het 7de Gastronomie van Hotel- en Toerismeschool Spermalie zijn aan de slag op het World Economic Forum in Davos.

De leerlingen van het 7^{de} Gastronomie van Hotel- en Toerismeschool Spermalie zijn aan de slag op het World Economic Forum in Davos.

In het Zwitserse Davos vindt het World Economic Forum plaats. Heel wat vooraanstaande personaliteiten komen er samen om de wereldeconomie te bespreken.

Een topevenement op economisch, politiek maar ook gastronomisch vlak. Naar jaarlijkse gewoonte is één van de belangrijke hotels voor deze bijeenkomst het Ameron Swiss Mountain Resort.

Heel wat chefs en maîtres zorgen er voor dat alle evenementen tot in de puntjes verzorgd worden. Het is een jarenlange traditie dat er een beroep gedaan wordt op de leerlingen van het zevende specialisatiejaar gastronomie (banketaannemer-traiteur) van de Hotel- en Toerismeschool Spermalie. Zij werken van zaterdag 14 januari tot vrijdag 20 januari in de keuken van het hotel.

Dit is voor hen een waardevolle stageperiode met het oog op een latere tewerkstelling. Onze praktijkleraar Peter Keirsbilck en technisch adviseur coördinator Sabrina Caecaert begeleiden de leerlingen en werken mee om zo alles in goede banen te leiden.

Voor de leerlingen wordt het hard werken in speciale omstandigheden. Het hotel wordt constant bewaakt door een veiligheidsfirma en de Zwitserse politie. De meesten van de vele gasten worden begeleid door persoonlijke bewakingsagenten.

De leerlingen komen op zaterdag 21 januari van deze internationale belevenis terug. Bij terugkomst kunnen ze uitvoerig vertellen over het harde werk in de keuken, de vele vergaderruimtes de banketten, de speciale evenementen. We zijn ervan overtuigd dat deze ervaring mooi staat op hun curriculum vitae!





Isabelle Constant

Leerlingenadministratie / Onthaal