PANTA RHEI

Panta Rhei PR AG

03.03.2020 – 15:03 Uhr

Wie man trotz der weltweit höchsten Personalfluktuation einen Michelin-Stern behält

Wie man trotz der weltweit höchsten Personalfluktuation einen Michelin-Stern behält

Das Ausbildungsrestaurant der EHL Ecole hôtelière de Lausanne, «Le Berceau des Sens» (BDS), hat zum zweiten Mal in Folge einen Michelin-Stern erhalten. Eine bemerkenswerte Leistung für ein Lokal, dessen operative Teams aus wöchentlich wechselnden Studierenden bestehen.

Die Tradition kulinarischer Auszeichnungen an der EHL Ecole hôtelière de Lausanne setzt sich fort: Die Schule ist stolz, dass ihr hauseigenes Ausbildungsrestaurant dank der Anstrengungen von Chefkoch Cédric Bourassin und seines erstklassigen Teams erneut einen der begehrten Michelin-Sterne erhalten hat.

«Ich glaube, dass wir uns seit der Verleihung des letzten Sterns deutlich verbessert haben. Ich habe eine neue Küchenhierarchie eingeführt. Alle Rollen sind sehr klar definiert und die Organisation funktioniert äusserst reibungslos. Kein Gericht verlässt die Küche, ohne von mir oder einem meiner Sous-Chefs überprüft worden zu sein – nicht nur auf seine korrekte Zusammenstellung, sondern auch auf die Reihenfolge, in der die Gerichte serviert werden. In Japan habe ich in einem Restaurant mit drei Michelin-Sternen gearbeitet, und kein Detail wurde je übersehen», sagt Chefkoch Bourassin nach der Preisverleihung in Lugano.

Das BDS ist ein Ausbildungsrestaurant, in dem die Studierenden des EHL-Vorbereitungsjahrs in fünf verschiedenen Funktionen lernen und arbeiten: Fleisch, Fisch, Gebäck sowie kalte und warme Speisen. Jeden Montag wechseln die Studierendenteams. Das bedeutet eine ständige Rotation, der sich Chefkoch Bourassin stellen muss, um jederzeit eine tadellose Qualität zu gewährleisten – und das während des gesamten akademischen Jahres.

«Ich arbeite mit einem hochprofessionellen Team zusammen, dem ich vollkommen vertraue. Eine gute Führungskraft muss mit gutem Beispiel vorangehen und ohne Vertrauen geht es nicht. Da ich nicht immer anwesend sein kann, gebe ich den Ton vor und delegiere, wo es nötig ist. Es ist wichtig, die Menschen um mich herum zu stärken. Das gilt auch für die Auszubildenden. Ich bemühe mich, ein optimales Verständnis zwischen mir, meinen Sous-Chefs, den Partiechefs und den Auszubildenden herzustellen. Wir haben jeden Morgen eine fünf- bis zehnminütige Besprechung, bei der alle Themen des Vortages auf den Tisch kommen», erklärt Bourassin weiter.

Bezeichnend für die Art, wie Bourassin führt, ist ein Gefühl der Gelassenheit und der Fokussiertheit, die an seinem Wirkungsort herrscht. Weit weg von der höchst angespannten, hektischen Atmosphäre anderer Küchen, ist die Küche des Berceau des Sens ein Bienenstock, in dem emsig gearbeitet wird, jedoch in einer ruhigen, konzentrierten und respektvollen Atmosphäre. Während sich

Chefkoch Bourassin über ein Mikrofon an seine Küchencrew wendet und klare Anweisungen gibt, bewegen sich seine Mitarbeitenden mit einem gut ausgeprägten Sinn für ihre Aufgaben durch den Raum.

«Meine Küche ist ruhig. Hier wird nicht gebrüllt. Für mich ist dies ein Zeichen des Respekts gegenüber unserem Beruf und gegenüber den Kollegen. Ich möchte den Studierenden als Beispiel vorangehen und ihnen die Liebe zur Industrie und zur Gastronomie vermitteln. Ich kenne so viele Menschen, die diesen Beruf wegen zu viel Druck und schreienden Köchen aufgegeben haben. Gegenseitiger Respekt ist ein Eckpfeiler dieses Geschäfts, das habe ich bei der Arbeit mit der Familie Bras vor vielen Jahren gelernt. Es gibt bei jedem Service ein bestimmtes Mass an Druck. Warum sollte man diesem Druck noch etwas hinzufügen? Wenn man richtig anleitet und klare Anweisungen gibt, kann man guten Gewissens delegieren und ruhig arbeiten. Wir alle arbeiten unter friedlichen Bedingungen besser, wir sind konzentrierter und kreativer. Obwohl wir keine Köche ausbilden, ist es unser Ziel, den Studierenden unabhängig von ihrer Berufswahl die notwendigen Managementfähigkeiten zu vermitteln.»

Cédric Bourassin, der seit September 2017 die Küche des BDS leitet, bietet eine von der französichen Küche inspirierte Karte an, die von seiner früheren Arbeit mit Anne-Sophie Pic und der Familie Bras in Laguiole beeinflusst ist. Zugleich widerspiegelt sie die Suche nach dem «Umami», der fünften Geschmacksrichtung, die der leidenschaftliche Koch während seines langen Japanaufenthalts kennenlernen konnte. Die Liste seiner Auszeichnungen und Ehrungen ist lang, der vielleicht auffälligste Beleg für Bourassins Professionalität dürfte aber dessen Engagement für die Studierenden und ihre Ausbildung im Berceau des Sens sein.

«Natürlich ist es grossartig, dass wir zum zweiten Mal einen Stern gewonnen haben», sagt der stolze Chefkoch, «aber meine Priorität sind und bleiben die Studierenden und das, was sie in meinem Restaurant lernen können.»

Über die EHL Group

Die EHL Group mit Sitz in Lausanne, Schweiz, umfasst ein Portfolio aus verschiedenen Unternehmenseinheiten, die auf Ausbildungen und Innovationen im internationalen Hospitality-Management spezialisiert sind:

Die EHL Ecole hôtelière de Lausanne ist seit ihrer Gründung im Jahr 1893 das Sinnbild für schweizerische Gastfreundschaft. In ihrer bis heute wegweisenden Ausbildung für die Hotellerie und den Hospitality-Sektor leistet sie Pionierarbeit. Das Ergebnis ist eine einzigartige, globale Gemeinschaft mit 25'000 Hospitality-Führungskräften und Studierenden aus 120 Ländern. Die EHL ist die weltweit erste Hospitality-Management-Schule, die auf ihren Campussen in Lausanne, Singapur und Chur-Passugg Bachelor- und Masterprogramme sowie Online-Lernlösungen anbietet. Die EHL rangiert in den QS- und CEO-Weltranglisten auf Platz 1. Ihr Restaurant «Berceau des Sens» ist das weltweit einzige Ausbildungsrestaurant mit einem Michelin-Stern.

Die EHL Swiss School of Tourism and Hospitality (Chur-Passugg) zählt seit 50 Jahren zu den führenden Hotel- und Hospitality-Management-Fachschulen. In einem kürzlich renovierten, aus dem 19. Jahrhundert stammenden Kurhotel in Passugg, Graubünden, bietet sie Schweizer sowie internationalen Studierenden aus 20 Ländern eidgenössisch anerkannte Diplome auf Berufs- sowie Hochschulniveau an.

EHL Advisory Services ist das grösste Schweizer Hospitality-Beratungsunternehmen mit Expertise in der Entwicklung von Bildungsmodellen, in der Qualitätssicherung für Lernzentren sowie in der strategischen und operativen Beratung von Unternehmen, insbesondere in der Umsetzung einer Benchmark-Servicekultur für Unternehmen innerhalb und ausserhalb der Hospitality-Branche. EHL Advisory Services verfügt über Niederlassungen in Lausanne, Peking, Shanghai sowie Neu-Delhi und hat in den letzten 40 Jahren Mandate in mehr als 60 Ländern übernommen.

www.ehl.edu

Für Medienanfragen:
Medienstelle EHL Deutschschweiz
Dr. Reto Wilhelm, Panta Rhei PR
Tel. +41 (0)44 365 20 20; E-Mail: r.wilhelm@pantarhei.ch

Medieninhalte

Cédric Bourassin, Chefkoch im EHL-Ausbildungsrestaurant «Le Bercecau des Sens» hat erneut einen Michelin-Stern erhalten.

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100843063 abgerufen werden.