

# Gastronomiske talenter folder sig ud på Hotel- & Restaurantskolen

**Hotel- & Restaurantskolen udvikler løbende talenter inden for mad-verdenen. 12 grundforløbslever som alle går på skolens talenthold fik for nylig brug for alle deres kreative evner, da skolen afholdt TalentNight for 60 særligt indbudte gæster. Det blev en aften med gastronomi i særklasse.**

Vilje, engagement, nysgerrighed, innovation, overblik og social kompetence. Seks karakteristika som tilsammen udgør et talent – og samtidig navnet på hver af de seks retter som 12 grundforløbslever på Hotel- & Restaurantskolen i flere uger måned har arbejdet på at udvikle og forfine på højt gastronomisk niveau.

- Det er fedt at få lov til at prøve at lave noget anderledes. For de seks retter vi har lavet som en del af vores talentforløb, har vi selv fundet på, siger Søren Nyholm-Søndertoft, som er en af de 12 udvalgte grundforløbslever.

## Har selv fundet på retterne

Sammen med sin medelev på talentholdet Nanna Holmfred og ti andre elever har han siden april måned været en del af skolens talentlinje. Begge elever har dog dårligt tid til et interview, for det er dagen for TalentNight i skolens restaurant "Saltbøssen". Denne aften tager 60 særligt indbudte gæster således plads i restauranten, hvorefter 12 talenter giver smagsprøver på deres gastronomiske evner.

- Det bliver spændende i aften, for det er rigtig mange kuverter. Men vi har prøvet at forberede mest muligt i forvejen, så vi ikke får så travlt i aften, siger Nanna Holmfred, som har forberedt retten "Nysgerrighed", der består af kammusling, gulerod, blomkål, og hasselnød.

Eleverne har i tomandsgrupper selv fortolket hveraf de seks talent-karakteristika som en individuel madret. Undervejs har de udviklet både koncept, løbende tilspidset deres opskrifter og skal samme aften også skal stå for at præsentere deres ret for de 60 gæster.

- En kammusling kan da godt være lidt nysgerrig? Man bliver da i hvert fald nysgerrig efter at smage den, når man ser den, synes jeg, siger Nanna Holmfred, med et grin, inden hende og Søren Nyholm-Søndertoft forsvinder ind i køkkenet på skolen igen. Der er stadig masser af forberedelse der skal gøres, inden det går løs samme aften.

## Talantarbejde ikke noget nyt på Mercantec

Talantarbejde er ikke noget nyt på Mercantec, som Hotel- & Restaurantskolen er en del af. Mercantec har arbejdet målrettet med talentudvikling siden 2006 og "TalentNight" på Hotel- og Restaurantskolen bygger dermed videre på den tradition, skolen i forvejen har inden for udvikling af talenter på skolens 41 erhvervsuddannelser. På Hotel- og Restaurantskolen prøver man i særlig grad at sætte fokus på det håndværksmæssige:

- Talentholdet på Hotel- og Restaurantskolen er rettet mod dem, der gerne vil og kan lidt ekstra. Dem der har noget vilje, drive og flair for at være innovative. Det der kendetegner de her 12 grundforløbslever er, at de er nysgerrige og stiller spørgsmål til alting. De er rigtig gode til at samarbejde – hvilket er vigtigt i et køkken – og samlet set besidder de hele pakken af kompetencer, som gør dem attraktive for en

## ARTIKEL FRA MERCANTEC

virksomhed, siger Susanne Bertelsen, der er underviser og tovholder på talentforløbet på Hotel- og Restaurantskolen.

Om kort tid skal Nanna Holmfred og Søren Nyholm-Søndertoft vælge hovedforløb og for dem begge er sagen klar. Søren skal være kok og har allerede sikret sig en praktikplads på Hjarbæk Kro. Så langt er Nanna ikke kommet endnu. En ting ved hun dog:

- Jeg skal være kok. Det er helt sikkert. Det er dét, jeg brænder for.

### --- FAKTA ---

Talent-Menuen, som der er blevet arbejdet intensivt med i køkkenet på Hotel- og Restaurantskolen, har følgende hovedingredienser:

Nysgerrighed : Kammusling – Gulerod – Blomkål - Hasselnød

Engagement: Asparges – rejer – purløg og sauce mousseline

Vilje: Kalv – kantarel – kartoffel og kalveglace

Overblik: Pighvar, kartoffel og sauce

Innovation: Ost – kompot

Social kompetence: Bærtriologi