

Mechelen 11 november 2021

Lencka, Kenji en Arthur van COLOMAplus winnen 2 keer goud én 1 keer brons op internationale AEHT-wedstrijd in Estland.

Lencka Godefridi (6 Toerisme), Kenji Van Geit (6 Bakkerij), Arthur Valkenaers (7 Wereldgastronomie) van COLOMAplus behaalden op de prestigieuze AEHT-wedstrijd in Estland maar liefst 3 medailles!

AEHT is een wedstrijd tussen Europese middelbare hotel- en toerismeopleidingen. Tijdens onze herfstvakantie streden de studenten in Tallinn, Estland met en tegen elkaar in tien verschillende categorieën. COLOMAplus nam deel met 3 studenten in 3 categorieën: Lencka Godefridi in 'Tourist destination', Kenji in 'Pastry' en Arthur in 'Culinary Art'. Het is de eerste keer in de geschiedenis van AEHT dat alle deelnemers uit één en dezelfde school met een medaille huiswaarts keren!

Europees samenwerken

Internationaal samenwerken is een belangrijk item op AEHT, voor Lencka was dit geen probleem, haar talenkennis was prima. Voor Arthur en Kenji was de uitdaging groter, omdat zij geen Engels meer in hun leerplan hebben staan. Ze voelden zich echter als een vis in het water. Arthur : *'AEHT in Tallinn was een super mooie ervaring, geweldig om met zo veel verschillende nationaliteiten onze passie en kennis te mogen tonen in Culinary Art. De bronzen medaille was daarom ook een mooie bonus'*.

Inhoudelijke proeven

Kenji moest als eerste aan de slag. Samen met zijn Portugese teamgenote werkt hij uitermate gedisciplineerd, proper en secuur. Samen leveren ze vijf mooie en heerlijke dessertbordjes af en stelden ze deze voor aan de eindjury. Hij won er terecht met zijn team een gouden medaille voor. Lencka moest samen met een Hongaars en Lets team een maritieme uitstap vanuit de haven van Tallinn bedenken en exact in 15 minuten presenteren. Lencka: *"We hebben een app bedacht, met verschillende categorieën en diverse opdrachten. Om een prijs te winnen moet elke deelnemer (vrijblijvend) minstens 1 opdracht uit elke categorie vervullen. Om de opdrachten te voltooien moeten deelnemers een QR-code scannen op de (maritieme) plaats waar men zich bevindt. Deelnemers die genoeg punten hebben verzameld kunne via een 'Wheel of The Smart Traveller diverse prijzen winnen. AEHT was een ervaring om nooit meer te vergeten. Ik heb vriendschappen voor het leven gesmeed en ik vond mijn deelname zelfs belangrijker dan de gouden medaille die we hebben gewonnen"*.

Arthur moest met zijn team, verder aangevuld met een Fin en een Italiaan, voor 'Culinary Art' een driegangenmenu klaarmaken. Het menu moest door hen zelf samengesteld worden uit een vooraf bepaalde ingrediëntenkorf. De jury beoordeelde op smaak, afwerking, hygiëne, samenwerking en onderlinge communicatie. De volledige opdracht werd live gestreamd via de website van AEHT. Hij sleepte een bronzen medaille in de wacht.

Coaches

De leerlingen werden de afgelopen weken voor deze internationale wedstrijd klaargestoomd door leraren Paul Colijs (Pastry), Christophe Misselyn (Culinary Art) en Margot Van Mechelen (Tourist Destination). "We zijn enorm trots onze leerlingen die het beste van zichzelf hebben gegeven en de gastronomische en toeristische kwaliteit van COLOMApus op de Europese kaart hebben gezet!"

In bijlage vindt u enkele foto's die u mag gebruiken.

Meer informatie over AEHT:

Paul Colijs, Technisch Adviseur Bakkerij COLOMApus, 015 42 27 03.

Meer informatie over beeldmateriaal of verdere vragen voor eventuele interviews:

Ingeborg De Cooman, directeur Communicatie KITOS, ingeborg.decooman@kitoscholen.be .

M: +32 486 46 02 66