

25 Prüflinge legten ihre *Abschlussprüfungen im Gastgewerbe* an der Käthe Kollwitz-Schule Wetzlar vom 23. bis 26.06.2014 ab.

Die praktischen Abschlussprüfungen in den gastgewerblichen Berufen sind durchgeführt und abgeschlossen. Sie erstreckten sich über 4 Tage vom 23.06. bis zum 26.06.2014 in den Räumen der Käthe Kollwitz-Schule. Geprüft wurde in den Ausbildungsberufen: Koch, Beikoch, Hotelfach und Restaurantfach sowie Fachkraft im Gastgewerbe.

Im Bereich **Küche** wurden von allen 12 Prüflingen, einschließlich eines Beikochs, ansehnliche und teils sehr gut abgeschmeckte Gerichte mit kulinarischen Ausrufezeichen präsentiert. Die Prüflinge konnten anhand der Rohstoffe aus ihrem Warenkorb unterschiedliche Menüs zusammenstellen, planen und berechnen, sowie abschließend zubereiten und anrichten. So war nicht allein handwerkliches Können, sondern auch Fantasie, Flexibilität und Kreativität gefragt. Die Aufgabenstellung erwies sich als angemessene Herausforderung und wurde von allen in unterschiedlich positiver Weise, ansprechend und überzeugend bewältigt.

Der **Warenkorb** für die angehenden Köche umfasst dieses Mal: 3 Forellen, 6 Kaninchenkeulen, 3 Artischocken, Graupen, Mascarpone sowie Aprikosen. Dieser Warenkorb konnte mit einigen begrenzten Standardzutaten ergänzt und abgerundet werden.

Daraus entstanden **Menüs**, wie z. B.

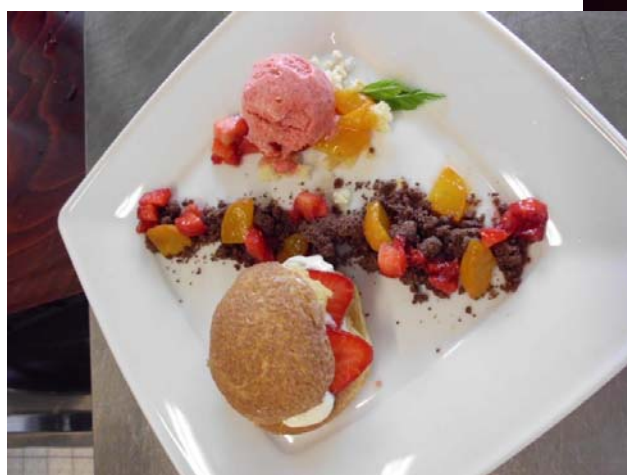
Gedämpftes Forellenröllchen mit Estragon-Buttersoße auf lauwarmen Tomaten-Artischockensalat,



Kaninchenroulade im Speckmantel mit Thymiansoße, Balsamico-Schalotten und Champignon-Graupen,



Geliertes Aprikosen-Erdbeersüppchen mit Mascarpone-Minzeis und Zitronenhippe.



Die **Prüfungskommission für die Köche** bestand aus folgenden Juroren: Bodo Braunsdorf (Seniorenresidenz Haus Ulmtal), Rolf Braun (Naunheimer Mühle), Willi Nickel (Neuro. Klinik), Markus Schmidt (E&M Catering) sowie den Lehrervertretern Hanjo Röder und Günter Ott.

Insgesamt ergaben sich gute Ergebnisse, die von einem beachtlichen Ausbildungsniveau zeugen. **Prüfungsbeste im praktischen Bereich wie auch Klassenbeste wurde letztlich Miriam Jung vom Bürgerhof in Wetzlar!**

Zur Prüfung stellten sich der Beikoch Björn-Robin Hauck; des Weiteren die Köche Jan Förster (Alloheim), Mikail Kilic (BDH Klinik), Anna Jäger (Bildungswerk), Vanessa Jastrzebski (cook + care), Tom Wagner (Globus), Miriam Jung (Bürgerhof), Evgeny Rakischew (Malcomess), Marcel Tomaszewski (Naunheimer Mühle), Stefi Fernandes da Cunha (Böhrer), Daniel Siegmund (Tasch), Marco Growiec (Wetzlarer Hof) sowie Steven Benger und Sabrina Sinanovic (E & M).

Im Bereich **Service** legten 2 Prüflinge ihre Prüfung zu Restaurantfachmännern ab, sowie 8 Prüflinge zu Hotelfachleuten und einer zur Fachkraft im Gastgewerbe. Ihnen oblag es, die Tische für die Menüs der Köche vorzubereiten und die servierbereiten Gerichte den zahlreichen Gästen zusammen mit den korrespondierenden Weinen fachgerecht zu offerieren.

Die angehenden **Hotelfachleute** wurden vor die Aufgabe gestellt, eine verkaufsfördernde Werbemaßnahme zur Wiedereröffnung eines Hotels zu erarbeiten. Alternativ galt es ein Karibik-Event mit Hilfe eines Flyers zu bewerben und eine e-mail auf Englisch zu beantworten. Im gastorientierten Gespräch stellten sie anschließend ihre Ausarbeitung vor und vermarkteten diese.

Die Prüfungsaufgabe der Restaurantfachleute war inhaltlich mit dem Motto der Hotelfachleute verknüpft: Sie waren herausgefordert für ein karibisches Event Cocktails herzustellen und passende Menüs zu kreieren. Im Verkaufsgespräch konnten sie dann ihre Kompetenz ebenso unter Beweis stellen wie beim Servieren.

Zur Prüfung stellten sich die angehenden Hotelfachleute Firat Kaplan (Bürgerhof), Tatjana Poperashaev (Hotel Wettenberg), Angela Reinschmidt (Mercure), Melissa Beul und Lena Koob (Naunheimer Mühle), Patrick Menges (Thiele), Michelle Benthien und Jessica Wendel (Wetzlarer Hof); die Restaurantfachmänner Ferhat Sen (Aktas und Demirboga) und Hagen Stamm (Malcomess) sowie die Fachkraft Marvin Ammon (Ammon). **Die beste praktische Prüfung im Hotelfach legte Jessica Wendel vom Wetzlarer Hof ab, im Restaurantfach war das Hagen Stamm vom Restaurant Malcomess.**

Die **Prüfungskommission**, bestehend aus Karin Keller (Bürgerhof, Wetzlar), Katrin Bauer (Zum Goldenen Hirsch, Vollnkirchen), Ingrid Schröder (Pension Domblick), sowie den Lehrkräften der Käthe Kollwitz-Schule Christiane Metz, Simone Theuerkauf sowie Martina Uhrlich, war zufrieden mit den Ergebnissen.

Der Bereich Ernährung an der Käthe Kollwitz-Schule freut sich ganz besonders über die fünf erfolgreich Geprüften, die aus der hauseigenen Berufsfachschule für Ernährung, Gastronomie und Hauswirtschaft entstammen.

Wir gratulieren allen Absolventen zur bestandenen Prüfung ganz herzlich und wünschen ihnen weiterhin viel Erfolg und ein gutes Auskommen in ihrem Beruf.

Die **schulische Verabschiedung** der Absolventen erfolgt am Mittwoch, 16.07.2014 im gewohnten Rahmen eines Finger Food-Buffets in der Käthe Kollwitz-Schule. Dazu sind alle Prüflinge mit ihren Ausbildern sowie die Vertreter der IHK und die Mitglieder der Prüfungskommissionen eingeladen.