

## Ergebnisse der **Abschlussprüfungen im Gastgewerbe** an der Käthe Kollwitz-Schule, Wetzlar vom 18. – 21.06.2012 (insgesamt 31 Prüflinge)

Die praktische Abschlussprüfung in den gastgewerblichen Berufen ist beendet. Sie erstreckte sich über 4 Tage vom 18.06. bis zum 21.06.2012, wobei der Mittwoch den Beiköchen vorbehalten war. Geprüft wurde in den Berufen: Koch, Beikoch, Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfach und Restaurantfach.

Im Bereich **Küche** wurden von allen 17 Prüflingen, davon 14 angehenden Köchen sowie 3 Beiköchen, ansehnliche und wohl schmeckende Gerichte mit einigen überraschenden Highlights 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 angemessen und war von allen zu bewältigen.

Der **Warenkorb** umfasst dieses Mal: Semerrolle vom Kalb (ca. 1,4 kg), 3 Dorades royales, Grüner Spargel (12 Stangen), Kohlrabi, Süßkirschen und Buttermilch. Dieser Warenkorb konnte mit Standardzutaten ergänzt und abgerundet werden.

Daraus entstanden **Menüs**, wie z. B. Doradenterrine mit Spargel-Tomaten-Salat und Toast, Kalbsmedaillon unter der Kräuterkruste mit Thymianjus, tourniertem Kohlrabi und Kartoffelplätzchen, Buttermilchmousse mit Kirschragout und Aprikosensoße.

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

Insgesamt ergaben sich sehr unterschiedliche Ergebnisse mit einem breiten Mittelfeld und wenigen Ausschlägen nach oben wie nach unten. **Prüfungsbester im praktischen Bereich** wurde letztlich **Jakob Fukalov**; die insgesamt **beste Abschlussprüfung** der Köche legte **Edgar Wagner** ab.

Zur Prüfung stellten sich die Beiköche Volkan Kilic, Stefanie Brandt und Tobias Fritz alle SRH Beruflicher Bildungsverein; die Köche Michelle Becker (Gertrudis-Klinik, Biskirchen), Ilja Belavskij (Altenzentrum Wetzlar), Thomas Belke (Salt & Pepper, Solms), Norman Berger (Laguna Lounge, Aßlar), Jakob Fukalov (Neuro. Klinik, Braunfels), Alexander Grefenstein (Mercure, Wetzlar), Konstantin Iwatschtschenko (Bürgerhof, Wetzlar), Christopher Nell, Nils von Schöler, Olga Würfel (alle IB, Wetzlar), Stefanie Nieder ( Taunushalle, Solms), Vanessa Schaub (Ev. Jugendburg, Hohensolms), Jan-Niklas Stehr (Malcomess, Wetzlar), Edgar Wagner (E&M Catering, Wetzlar).

Im Bereich **Service** legten 3 Prüflinge ihre Prüfung zu Restaurantfachleuten ab; 8 Prüflinge sind jetzt Hotelfachleute und 3 Prüflinge sind jetzt Fachkräfte im Gastgewerbe.

Am Montag wurden die angehenden Hotelfachleute vor die Aufgabe gestellt, ein **Package** für ein Wochenende unter dem **Motto „Fit in den Sommer“** zu erstellen. Damit sollte der neue Spa- und Wellnessbereich in einem Hotel eingeführt werden.

Die Aufgabe am 2. Prüfungstag umfasste unter anderen das Erstellen eines **Packages** unter dem **Motto „Wetzlar - bunt und vielfältig erleben“**. Im Anschluss wurden die Prüflinge an beiden Tagen beauftragt, ihr Package im gastorientierten Gespräch vorzustellen und zu vermarkten. Je nach Aufgabenstellung wurden unterschiedliche Reservierungsarten durchgespielt oder der Umgang mit Reklamationen erläutert.

Die Prüfungsaufgabe der Restaurantfachleute und der Fachkräfte im Gastgewerbe am Donnerstag wurde inhaltlich mit dem Motto „Wetzlar - bunt und vielfältig erleben“ verknüpft. Die Restaurantfachleute wurden beauftragt, für ihr Restaurant ein passendes **3-Gang-Menü** und ein **4-Gang-Menü mit korrespondierenden Getränken** und Preisangaben zu erstellen. Des Weiteren sollten sie einen Tischaufsteller für einen hessischen Abend mit Tanz zur Einführung der Menüs gestalten. Bei einer weiteren Aufgabe wurde am Tisch des Gastes eine gebratene Scholle filetiert und vorgelegt.

Die schriftliche Aufgabe der angehenden Fachkräfte im Gastgewerbe umfasste eine **Getränkebestellung in Briefform** sowie Bestimmungsaufgaben rund um den Service.

Darüber hinaus hatten alle Prüflinge an allen Tagen die Aufgabe, einen Tisch für vier Personen einzudecken, angemessen zu dekorieren und am Gästetisch den Getränke- und Speisenservice durchzuführen.

Zur Prüfung stellten sich die angehenden Hotelfachleute Lubow Cibirev, Stefanie-Michelle Fischer und Dennis Fehst, alle vom Wetzlarer Hof, Lisa-Marie Jahn (Hotel Bürgerhof), Desiree Riehm (Domblick, Wetzlar), Nelli Herewitsch (Mercure Hotel Kongress, Wetzlar), Susan Scholl (Gertrudis-Klinik, Biskirchen), Yasemin Yüce (GWAB mbH). Die Restaurantfachleute Lisa Christin Rentsch (Kunstmühle, Hüttenberg), Serdar Karadag (Veysel Özen, Wetzlar) und Jessica Jäger. Bei den Fachkräften im Gastgewerbe Sinan Bingöl (Kunstkaffee, Wetzlar), Jessica Hast und Sabrije Hiseni (beide vom Bildungswerk der Hessischen Wirtschaft).

Die Prüfungskommission, bestehend aus Karin Keller (Bürgerhof, Wetzlar), Ingrid Schröder (Domblick, Wetzlar), Markus Schmidt (E&M Catering), sowie den Lehrkräften der Käthe-Kollwitz-Schule Christiane Metz, Simone Theuerkauf sowie Martina Uhlrich, war überwiegend angetan und zufrieden mit den Ergebnissen.

Die **Prüfungsbesten im Hotelfach** sind **Lisa-Marie Jahn** und **Dennis Fehst**; bei den **Restaurantfachleuten** schnitt **Lisa-Christin Rentsch** am besten ab und bei den **Fachkräften** überzeugte **Sabrije Hiseni**.

Wir gratulieren allen Absolventen und wünschen ihnen weiterhin viel Erfolg.

Die schulische **Verabschiedung erfolgt am Mittwoch, 27.06.2012** im gewohnten Rahmen eines Finger Food-Buffets in der Käthe Kollwitz-Schule.