

Zwischenprüfung in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen

Am Mittwoch, 25.09.2013, stellten sich die Auszubildenden in den Berufen Fachkraft im Gastgewerbe, Restaurantfach, Hotelfach sowie Köche den Prüfungskommissionen in den Räumen der Käthe-Kollwitz-Schule, Wetzlar. Der jeweilige Ausbildungsstand war zu überprüfen und der Auszubildende zu beraten.

12 angehende Köche zeigten in 2 Gruppen ihr Können. Die **gestellte Aufgabe** lautete:

Stellen Sie aus dem Warenkorb 2 gleiche, attraktive Gemüseteller her.

Jeder Teller muss 5 unterschiedliche Gemüsesorten in jeweils unterschiedlichen Zubereitungs- und Präsentationsformen umfassen. Die Gemüseauswahl muss eine Kartoffelbeilage einschließen sowie zusätzlich ein pochiertes Ei.

Verwenden Sie für Ihren Gemüseteller passende Kräuter und servieren Sie ihn heiß in ansprechender Anrichteweise mit einer korrespondierenden hellen Soße.

Diese Aufgabe wurde auf unterschiedliche Weise bearbeitet, wobei einige ansehnliche und schmackhafte Gerichte der Kommission präsentiert und auch unterschiedlich beurteilt wurden.

Die Hotelfachleute und Restaurantfachleute wurden vor die Herausforderung gestellt, eine Bestellung per E-Mail zu verfassen und zu versenden. Die angehenden Hotelfachleute hatten zusätzlich die Aufgabe, eine Kaffeespezialität zuzubereiten und einen Tisch für zwei Personen für ein erweitertes Frühstück einzudecken.

Eine angehende Fachkraft im Gastgewerbe hatte die Aufgabe, einen Tisch für zwei Personen für ein drei Gänge Menü einzudecken und 10 Bestimmungsaufgaben zu lösen. Bei den Restaurantfachleuten wurden diese Aufgaben durch die Wahl eines korrespondierenden Weines zum Hauptgang ergänzt.

Alle Auszubildenden erfüllten die Ihnen gestellten Aufgaben im zeitlichen Rahmen und wurden erwartungsgemäß differenziert bewertet.