

IHK-Abschlussprüfungen der gastgewerblichen Berufe an der KKS

Am 24. und 25. Juni stellten sich die Auszubildenden im Gastgewerbe in den Fachräumen der Käthe Kollwitz-Schule, Wetzlar den Prüfungskommissionen zur ihrer praktischen Abschlussprüfung. Die vergleichsweise geringe Zahl an Prüflingen verdeutlicht den Rückgang am Interesse an diesen Berufen; doch verwiesen an dieser Stelle die Prüfer erneut auf die vielfältigen Aufstiegschancen und die internationalen Einsatzmöglichkeiten.

Im Bereich Küche traten folgende 8 Prüflinge an:

Daniel Knopf, BDH-Klinik, Braunfels

Maik Hagner, Bildungswerk der Hess. Wirtschaft

Jana Pabst, Gertrudis-Klinik, Leun

Alesja Gutwin-Klaus, GWAB

Franziska Dietrich, Globus Handelshof

Christof Wolf, Naunheimer Mühle

Christian Löhr, Steffen Blohmann

Daniel Novak, Laguna Lounge, Asslar

Sie hatten im Vorfeld die Aufgabe folgenden saisonalen Warenkorb für 6 Personen zu bearbeiten:

3 Saiblinge Ca. 1,8 Kg Lammkarree Breite Bohnen, Pfifferlinge Beeren-Mix Buttermilch	Sie entwickelten daraus ihr 3-Gang-Menü samt ansprechender Menükarte; sie gestalteten einen sinnvollen Arbeitsablaufplan für ihre Zubereitung; sie erstellten eine Warenanforderung und sie suchten passende Weine zu ihren 3 Gängen aus.
--	---

Die **Prüfungskommission** für die Köche setzt sich zusammen aus folgenden Juroren: Bodo Braunsdorf (Seniorenresidenz Haus Ulmtal), Rolf Braun (Naunheimer Mühle), Willi Nickel (Neurologische Klinik, Braunfels), Markus Schmidt (E&M Catering) sowie den Lehrervertretern der Käthe Kollwitz-Schule Hanjo Röder und Günter Ott.

Die Gerichte der Prüflinge waren durchweg sowohl fürs Auge als auch für den Geschmack gelungen, es gab wenig Ausreißer nach oben oder unten. So kam die Prüfungskommission zu

der Schlussfolgerung: „Ein sehr solider Jahrgang, der sein Handwerk fundiert erlernt hat.“ Als IHK-Prüfungsbester zeichnete sich Christof Wolf von der Nauheimer Mühle aus.

*Gedünstetes Saiblingsfilet
mit Dillschaumhäubchen auf
Kirschtomaten-Risotto*



*Gebratenes Lammkarree
mit Thymiansoße an Pfifferling-Speck-Bohnen
und Rosmarin-Herzoginkartoffeln*



*Orangen-Buttermilchmousse,
Waldbeerensorbet und
Panna Cotta mit Zitronen-Karamell*



*Gedünstetes Saiblingsfilet mit Sommersalat,
Himbeerdressing und sautierten Pfifferlingen*



*Gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste,
Knoblauchsoße, Bohnen-Tomaten-Gemüse und
Kartoffelplätzchen*



*Heidelbeer-Buttermilch-Muffin mit Brombeerparfait
und Bayrisch Creme auf Johannisbeersauce*



Die Restaurant- und Hotelfachleute, Kim Gnade und Michael Jebalek vom Bürgerhof servierten die Menüs den gespannten Gästen samt der korrespondierenden Getränken. Davor

hatten die Azubis aus dem Servicebereich unterschiedliche Aufgaben zu bewältigen, u. a. das Tranchieren einer Poularde oder die Beantwortung einer Buchungsanfrage auf Englisch.

Die Prüfungskommission bestand aus Karin Keller (Bürgerhof), Ingrid Schröder (Domblick), Eberhard Wegner (Schützengarten) sowie den Lehrervertreterinnen Martina Uhlrich und Simone Theuerkauf (KKS).

Die Kommissionen gratulieren allen Absolventen und geben ihnen die besten Wünsche für die Zukunft mit auf den Weg.

Die erfolgreich Geprüften wurden im feierlichen Rahmen am 8. Juli in der KKS verabschiedet. Ihre Nachfolger, die Fachstufen I, gestalteten das Programm und die musikalische Begleitung. Die Veranstaltung klang in geselliger Runde mit einem reichhaltigen Finger-Food-Buffer aus.



Von links nach rechts: Dr. Hackenberg (IHK), Günter Ott (Klassenlehrer, KKS), Michael Jelabek (Hofa), Bärbel Sommer-Klingauf (Klassenlehrerin, KKS), Kim Gnade (Refa), Jana Pabst, Franziska Dietrich, Christof Wolf, Daniel Knopf, Daniel Novak, Maik Hagner (alle Köche) und Inge Denninghoff (Schulleiterin der KKS).