IHK-Abschlussprüfungen der gastgewerblichen Berufe an der KKS

Am 25. Januar 2017 stellten sich die Auszubildenden im Gastgewerbe in den Fachräumen der Käthe Kollwitz-Schule Wetzlar den Prüfungskommissionen zur ihrer praktischen Winter-Abschlussprüfung.

3 Hotelfachleute und 2 Köche zeigten das Erlernte bei den gestellten Aufgaben auf unterschiedliche Weise den Prüfern aus der Gastronomie und der Berufsschule.

In der Küche traten folgende 2 **Prüflinge** an: ➢ Philipp Schmidt, Goldener Hirsch, Vollnkirchen ➢ Ibrahim Göktepe, Wetzlarer Hof in Wetzlar	Die **Kommission** setzte sich zusammen aus: ➢ Willi Nickel, Neurolog. Klinik, Braunfels ➢ Markus Schmidt, E&M Catering ➢ Bodo Braunsdorf, Seniorenresidenz Ulmtal ➢ Hanjo Röder und Günter Ott von der KKS

Die angehenden Köche hatten im Vorfeld die Aufgabe, folgenden saisonalen Warenkorb für 6 Personen zu bearbeiten:

Pflichtkomponenten:	**Aufgaben:**
Miesmuscheln 1 Rehkeule mit Knochen Petersilienwurzeln Rosenkohl und Birnen	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 Gerichte der Prüflinge waren schön anzusehen sowie einfallsreich zusammengestellt und gut abgeschmeckt. So kam die Prüfungskommission zu der Schlussfolgerung: „eine kleine, dafür aber ganz feine Winterprüfung.“

Ein zusammengefügtes Menü dieser Abschlussprüfung zur Veranschaulichung:

Miesmuscheln in Pernod-Soße mit Spinat, Petersilienwurzeln, Knoblauch-Toast	
Rehragoût und Medaillon mit gebratenem Rosenkohl und Semmelknödel	
Tarte Tatin von der Birne auf Vanillecreme mit Portweinsoße	

Die Hotelfachleute servierten diese Menüs den erwartungsfrohen Gästen und schenkten die korrespondierenden Getränke zum Essen aus. Die Prüfer ließen sich verwöhnen und genossen das Angebot in unterhaltsamer Atmosphäre.

Die **Prüflingen im Hotelfach** waren:	Die **Prüfungskommission** bestand aus:
➢ Louis Boczkowski, Wetzlarer Hof ➢ Renè Schäfer, Gertrudisklinik, Biskirchen ➢ Elena Wolf, Obermühle, Braunfels	➢ Karin Keller, Bürgerhof ➢ Karin Bauer, Goldener Hirsch ➢ Ingrid Schröder, Domblick ➢ Eberhard Wegner, Schützengarten ➢ Simone Theuerkauf von der KKS

Ihre Prüfung umfasste neben dem Serviceteil, dem Eindecken und dem Servieren eines 3-Gang-Menüs, die Bearbeitung einer verkaufsfördernden Maßnahme im Bereich Bankett: der Ablauf einer Tagung war zu planen, zu bewerben und der Erfolg zu kontrollieren. Dazu wurde auch ein gastorientiertes Gespräch durchgeführt. Im Bereich Empfang war eine Reservierungsanfrage per E-mail zu bearbeiten.

Als IHK-Prüfungsbester im Bereich Küche zeichnete sich Philipp Schmidt vom Goldenen Hirschen aus. Renè Schäfer von der Gertrudisklinik legte die beste Prüfung im Bereich Hotelfach ab.

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

Die erfolgreich Geprüften samt ihrer Ehrengäste, Ausbilder und Angehörigen wurden im feierlichen Rahmen am 8. Februar 2017 von ihren Klassenlehrern in der KKS verabschiedet.