

IHK-Abschlussprüfung im Gastgewerbe Sommer 2018

5 angehende Köche stellten sich zum Abschluss ihrer Ausbildung der IHK-Prüfungskommission in den Räumen der Käthe Kollwitz-Schule:

Ihre **Aufgabe** bestand darin, ein 3-Gang-Menü aus einem Warenkorb zu erstellen, dazu eine Materialanforderung zu schreiben, einen Arbeitsablaufplan sowie eine Menükarte mit Weinempfehlung.

Der saisonale Warenkorb umfasste dieses Mal:

3 Maispoulardenbrüste
18 Garnelen,
Spargel, grün und weiß,
Erbsen TK,
Rhabarber,
Jogurt 3,5% Fett.

Heraus kam u. a. folgendes Menü:

		
Gebratene Garnelen mit Erbsenflan auf Karottenbett	Gefüllte Poulardenbrust aus dem Ofen, Kerbelsamtsoße, sautierter Spargel und Tomaten-Risotto	Rhabarber-Mousse und Schoko-Parfait auf Erdbeersalat

Die Ergebnisse der Köche-Prüflingen waren überdurchschnittlich, gut bis sehr gut! Die Prüfungen liefen überaus durchdacht und strukturiert ab; das Tun hatte Hand und Fuß.

In den Bereichen Hotelfach und Restaurantfach stellten sich 10 Auszubildende der **Prüfungsaufgabe**:

Nach der schriftlichen Planung eines Packages bzw. Abendprogramms zur Fußball WM bzw. eines Events mit Essen zum Thema sowie einer Recherche zu einer geeigneten Flugverbindung erfolgten die rein praktischen Prüfungsteile, differenziert nach Hotel- bzw. Restaurantfach.

Dazu gehörten ein Verkaufsgespräch zu Thema und die Herstellung eines Cocktails, gefolgt vom Prüfungsteil im Service-Bereich: Eindecken und Gestalten eines Tisches für 4 Personen und schließlich servieren des 3-Gang-Menüs mit samt den korrespondierenden Weinen.

Die Prüfungsergebnisse hierbei konnten nicht ganz mit denen der Köche mithalten, 6 Prüflinge legten die Prüfung erfolgreich ab.

**Wir gratulieren allen erfolgreich Geprüften
und wünschen ihnen alles Gute auf ihrem
weiteren Weg.**