

IHK-Abschlussprüfung im Gastgewerbe Sommer 2019

Am Mittwoch dem 12.06. und Donnerstag dem 13.06.2019 legten die Auszubildenden im Gastgewerbe nach dreijähriger Lernzeit ihre IHK-Gesellenprüfungen ab.

6 angehende **Köchinnen und Köche** stellten sich zum Abschluss ihrer Ausbildung der IHK-Prüfungskommission in der gastgewerblichen Küche 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:

6 Lammhaxen
3 Doraden,
breite grüne Bohnen,
Thymian,
Erdbeeren,
Mascarpone.

Aus diesen Pflichtzutaten samt einiger Ergänzungen aus ihrem Standardwarenkorb erstellten die Prüflinge z. B. folgendes Menü:

Gratiniertes Doradenfilet mit Petersiliensoße und Auberginenpürée

Geschmorte Lammhaxe mit Thymiansoße, Speckbohnen und Herzoginkartoffeln

Geschichtete Mascarponecreme mit Erdbeeren und Rhabarber.



Die 6 Prüflinge in der Küche: Dunja Weller vom Bildungswerk der hess. Wirtschaft, Seline Thielke von den Lahn-Dill-Kliniken, Kelly Herrmann von Blohmann-Catering, Sven Förster vom Kirschenwäldchen, Lars Kraus von der GWAB und Erik Braun vom Bürgerhof wurden geprüft von:

Prüfer Küche	Betrieb
Bodo Braunsdorf	Seniorenresidenz Ulmtal
Markus Schmidt	E & M-Catering, Wetzlar
Fabian Zipp	Altenheim Niedergirmes
Pierre Söhnge	Seniorenzentrum, Wetttenberg
Röder, Ott	KKS

Als IHK-Prüfungsbester stellte sich Sven Förster heraus.

Im Bereich **Hotelfach** sind Fabien Kontna /Bürgerhof Wetzlar, Emre Caniscanlar, Renato Mate und Dominic Roith, alle Domblick Wetzlar und Domian Remspreecher/Bechthold GbR Wetzlar, die **Restaurantfachfrau**, Jennie Kunath/Bürgerhof Wetzlar sowie die **Fachkraft** im Gastgewerbe, Robin Richter/Jugendburg Hohensolms geprüft worden.

In der praktischen Prüfung im Bereich Service hat Fabien Kontna am besten abgeschnitten.

Die Aufgaben der praktischen Prüfungen umfassten im Einzelnen:

- Die Hotelfachleute waren beauftragt, ein Eventwochenende für Hotelgäste mit dem Thema "vitaminreich und saisonal" zu planen. Dies beinhaltete das Entwickeln von verkaufsfördernden Maßnahmen, das Entwerfen einer Speisekarte sowie das Verfassen einer Mail in Englisch.
- Die Restaurantfachfrau musste unter anderem einen Flyer für eine Veranstaltung erstellen und einen Cocktail zubereiten. Auf die Fachkraft warteten z.B. Bestimmungsaufgaben von Lebensmitteln unter Angaben der Verwendung.

Alle Prüflinge deckten einen Tisch fachgerecht ein und servierten den geladenen Gästen ein Drei-Gang -Menü samt der korrespondierenden Getränke.

Geprüft wurden die Absolventinnen und Absolventen von

- Karin Keller und Sigrid Langer /Bürgerhof Wetzlar
- Simone Theuerkauf und Christiane Metz/KKS Wetzlar (Prüfungsausschuss Hotelfach/Restaurantfach)

Am Mittwoch, 19.06.2019 verabschiedete die Käthe-Kollwitz-Schule ihre ausgebildeten Fachkräfte. In feierlichem Rahmen trafen sich Abgänger mit ihren Angehörigen, Ausbildern, Vertretern der IHK und ihren Fachlehrern zur Zeugnisübergabe. Alle Beteiligten stimmten überein, dass die Kooperation von Gemeinschaftsverpflegung und à la carte- Restaurants in Küche und Service verstärkt werden soll, um die Ausbildungsqualität weiter zu steigern und den Standort Wetzlar und Umgebung weiter zu stärken.



Die verabschiedeten Köchinnen und Köche mit ihrem Klassenlehrer Günter Ott



Die Absolventinnen und Absolventen im Service mit ihren Lehrerinnen Christiane Metz und Simone Theuerkauf

Wir gratulieren allen erfolgreich geprüften Absolventinnen und Absolventen!