

Verabschiedung der Absolventen des Gastgewerbes 2020

Nach Beendigung der IHK-Prüfungen im Juni 2020 verabschiedeten die Klassenlehrer/innen ihre Gesellen in den Bereichen Restaurantfach, Hotelfach und Küche. Alle Jahre wieder zeigten die Prüflinge den Prüfungskommissionen ihr vielfältiges Können.



Es ist angerichtet: Auch in Zeiten von Corona wurden außergewöhnliche Gerichte auf die Teller gebracht.

U. A. **Forellentatar mit Salat von grünem Spargel und Wildkräutern*

**Perlhuhnbrust mit Pfifferlingsrissotto*

**Erdbeer-Parfait und Quarkkrapfen auf Waldbeerensoße*



Im Service mussten die Restaurantfachleute (Jennifer Schendrik) und Hotelfachleute (Sara Mielcowicz, Sebastian Decker, Adrian Götz und Robin Richter) die strengen Hygiene-Regeln des Gastgewerbes einhalten und z.B. mit Mund-Nasen-Schutz bedienen. Trotzdem ist es Ihnen gelungen, eine gastfreundliche Atmosphäre zu entfalten und die Gäste und Prüfer mit Speisen und Getränken zu verwöhnen. Vorher mussten Sie unter anderem im Bereich Marketing und Verkauf ein Package erarbeiten, den Tisch fachgerecht eindecken und Cocktails herstellen. Die Fachkraft im Gastgewerbe (Mokhbatullah Khasrow) musste einen Tisch eindecken und einen Fruchtsalat herstellen.

Die sonst sehr feierliche Verabschiedung musste in diesem Jahr leider ausfallen!

Bei den Köchen fanden in diesem besonderen Jahr die Verabschiedungen im kleinen Rahmen in der Käthe-Kollwitz-Schule statt. Das traditionelle Finger Food-Büfett musste leider entfallen.

Im Bereich Service traf man sich alternativ im Bootshaus Wetzlar zu einem sehr schönen Abschlussabend (Bild unten).

Und nun noch zu den Schulabschlussnoten:

Im Bereich Küche hatten sich die Köche der geballten Frauen-Power zu beugen und die besonderen Leistungen ihrer Kolleginnen anerkennen: Sowohl Maike Blanz als auch Leonie Höfner schafften in ihrem schulischen Abschlusszeugnis eine Durchschnittsnote von 1,9. Herzlichen Glückwunsch!

Die männlichen Absolventen bewegten sich im Mittelfeld und schlugen sich wacker.

Im Bereich Service schaffte Sara Mielcovicz als Beste eine Abschlussnote 2,3!



Auf dem Foto sind 6 der 9 Absolventen beim Abschied von der Schulküche zu sehen.

