

Abschlussprüfungen im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei, an der Käthe-Kollwitz-Schule, Wetzlar

„Welch eine gelungene Prüfungsrunde“, das war das Resümée der Lehrkräfte Vera Behr und Klaus Mosberger, beide die zuständigen Fachlehrer für den Unterricht in den Klassen des Lebensmittelhandwerks, Schwerpunkt Fleischerei zur diesjährigen Prüfungsphase an der Käthe-Kollwitz-Schule in Wetzlar.



Am Montag, 23. Juni 2014 begann die Prüfungsphase. 7 Fleischer und 3 Fachverkäuferinnen traten zur Gesellenprüfung an. Diese setzte sich aus einem theoretischen und einem praktischen Teil zusammen.

Beide Berufsgruppen bearbeiteten in der theoretischen Prüfung einen umfangreichen fachkundlichen Teil, kombiniert mit Fachrechnen und Fragen zur Wirtschaftskunde.



Die Fachverkäuferinnen legten in der praktischen Prüfung zwei unterschiedliche Büffetplatten und führten ein Verkaufsgespräch.

Die Herstellung eines Geschenkartikels aus dem Fleischerfachgeschäft mit Werbemittel, die Aufnahme einer Bestellung und Durchführen eines Beratungsgesprächs waren weitere Prüfungsteile.



Das Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses und einer kalten Vorspeise rundeten die sehr umfangreichen Prüfungsanforderungen ab.

Bei den Fachverkäuferinnen haben Melissa Diesner, Fleischerei Fischbach in Haiger, Sevgi Gündogdu, Fleischerei Karl Süß, Inh. Bettina Süß-Held in Wetzlar und Karolin-Lina Hawryluk, Fleischerei Engel in Gießen-Wieseck, die Prüfung bestanden.



Für die drei Prüflinge ergaben sich insgesamt sehr gute bis befriedigende Ergebnisse, die von einem beachtlichen Ausbildungsniveau zeugen.

Prüfungsbeste sowohl praktisch als auch theoretisch wurde Sevgi Gündogdu von der Fleischerei Süß. Sie erreichte insgesamt ein sehr gutes Prüfungsergebnis.

Die Prüfungskommission setzte sich zusammen aus: Vera Behr, Käthe-Kollwitz-Schule Wetzlar, Marina Hammel, Manz-Die Fleischerei, Hüttenberg, Joachim Hennche, Fleischerei Hennche, Leun-Biskirchen, Bettina Süß-Held, Fleischerei Süß, Wetzlar.

Die Fleischer stellten eine Brühwurst und ein Sülzburgerzeugnis her und mussten zwei küchenfertige Erzeugnisse auf jeweils einer Platte dekorativ präsentieren.



Eine weitere anspruchsvolle Prüfungsaufgabe war die fachgerechte Zerlegung eines Rinderhinterviertels und das saubere und korrekte Zuschneiden der dabei anfallenden Fleischteilstücke.



Je nach gewähltem Schwerpunkt müssen zusätzlich in der Abschlussprüfung eine komplette Schlachtung oder ein Verkaufsgespräch mit Kundenberatung durchgeführt werden, ein vollständiges Gericht hergestellt oder in einem Beratungsgespräch ein Service für eine größere Veranstaltung geplant werden.



Bei den Fleischern haben Konstantin Andreew und Maurice Füchsel (vorgezogene Prüfung im Winter), beide Fleischerei Gerth in Solms-Oberndorf, Iven Conrady und Wadim Werner, beide Fleischerei Karl Süß, Inh. Bettina Süß-Held in Wetzlar, David Friedrich und Patrick Scheer, beide Globus Handelshof in Wetzlar-Dutenhofen, Ricardo Daniel Maruska, Fleischerei Thomas Becker in Solms-Niederbiel und Marc Schol, Fleischerei Peter Ludwig in Waldsolms-Brandoberndorf, die Prüfung mit guten bis ausreichenden Ergebnissen bestanden.

Prüfungsbester wurde Maurice Füchsel, Fleischerei Gerth, mit einem guten Gesamtergebnis.

Besonders erfreulich ist dies für die Lehrkräfte der Käthe-Kollwitz-Schule, besuchten doch Maurice Füchsel wie auch Karolin-Lina Hawryluk vor ihrer Ausbildung bereits die zweijährige Berufsfachschule für Ernährung, Gastronomie und Hauswirtschaft an der Käthe.

Die Prüfungskommission setzte sich zusammen aus: Joachim Hennche, Fleischerei Hennche, Leun-Biskirchen, Klaus Mosberger, Käthe-Kollwitz-Schule, Wetzlar, Thomas Knoth, Fleischerei Gerth, Solms-Oberndorf, Martin Füssl und David Ramhab, beide Manz-Die Fleischerei, Hüttenberg.

Klassenbester wurde David Friedrich, Globus Handelshof, mit einem Notendurchschnitt von 1,8.

Bettina Hardtert, Innungsoberrmeisterin der Fleischerinnung Wetzlar, Joachim Hennche und die Lehrkräfte der Käthe-Kollwitz-Schule freuen sich ganz besonders, dass nahezu alle Gesellen und Gesellinnen Beschäftigung im Fleischerhandwerk gefunden haben oder eine weitere Ausbildung im Gastgewerbe absolvieren.

Wir gratulieren allen Absolventen zur bestandenen Prüfung und wünschen viel Erfolg und Zufriedenheit in ihrem Beruf!