

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

Am Donnerstag, 25. Juni 2015 begann die Prüfungsphase im Nahrungsmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei, an der Käthe-Kollwitz-Schule, Wetzlar. 7 Fleischer und 2 Fachverkäufer/innen 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.

Im Schwerpunkt „Verkauf“ legten die Prüflinge in der praktischen Prüfung zwei unterschiedliche Büffetplatten, richteten Fleisch und Fleischerzeugnisse her 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.

Sonja Röttger, Fleischerei Schäfer Nauborn, und Reinhold Kunz, REWE-Markt Aßler, haben die Prüfung bestanden.

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

Die Fleischer stellten eine Brühwurst und ein Sülzwurstwurstzeugnis 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. Daran anschließend mussten die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten und die passenden Garmethoden zu den einzelnen Teilstücken erläutert werden. Die Auszubildenden im Fleischerhandwerk können in ihrer Ausbildung sechs verschiedene Schwerpunkte wählen. Je nach gewählter Qualifikation 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 Marcel Drechsler, TOOM-Verbrauchermarkt, Wetzlar, Kevin Fischer, Grasmehr GmbH, Weilburg, Steve Heiselbetz, Fleischerei Hennche, Leun-Biskirchen, Lukas Kaiser, Globus Handelshof in Wetzlar-Dutenhofen, Alexander Schäfer, Manz-Die Metzgerei, Hüttenberg, Kevin Stieler, Fleischerei Schäfer, Nauborn und Marcel Zutt, Fleischerei Küster, Ehringshausen die Prüfung bestanden. Bereits im Januar 2015 hatte Steffen Schmidt, Fleischerei Hennche, Leun-Biskirchen die Prüfung nach verkürzter Ausbildungszeit erfolgreich abgelegt.

Die Prüfungskommission setzte sich zusammen aus: Joachim Hennche, Fleischerei Hennche, Leun-Biskirchen, Hubertus Gerth, Fleischerei Gerth, Solms-Oberndorf, Martin

Füssl, Manz-Die Metzgerei, Hüttenberg, Christian Götz, Fleischerei Götz, Braunfels-Altenkirchen, und Klaus Mosberger, Käthe-Kollwitz-Schule, Wetzlar.

Prüfungsbester wurde Steffen Schmidt, Fleischerei Hennche, Leun-Biskirchen mit der Note 2 im Gesamtergebnis.

Bettina Hardtert, Innungsobermeisterin der Fleischerinnung Wetzlar, Joachim Hennche und die Lehrkräfte der Käthe-Kollwitz-Schule freuen sich ganz besonders, dass nahezu alle Gesellen und Gesellinnen eine Anstellung im Fleischerhandwerk gefunden haben.

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