

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

„Wie schön, nach drei Jahren die Früchte zu ernten“, freuten sich die Auszubildenden und die Lehrkräfte Vera Behr und Klaus Mosberger, beide die zuständigen Fachlehrer für den Unterricht in den Klassen des Lebensmittelhandwerks, Schwerpunkt Fleischerei über die Ergebnisse der diesjährigen Prüfungsphase an der Käthe-Kollwitz-Schule in Wetzlar.

Vier Fleischer und eine Fachverkäuferin traten zur Gesellenprüfung an. Diese setzte sich aus einem theoretischen und einem praktischen Teil zusammen.

Bei den Fleischern haben Timo Ackert, Fleischerei Sippel Heidehof in Weilmünster, Michael Gernand, Fleischerei Karl Süß, Inh. Bettina Süß-Held in Wetzlar, Dustin-Lee Lambert, Globus Handelshof in Wetzlar-Dutenhofen und Leon Tauchmann, Fleischerei Jan Zimmermann, Niederquembach die Prüfungen erfolgreich abgelegt.

Die Fachverkäuferin, Ann-Christine Gitzler, Fleischerei im EDEKA-Markt Hohenahr, hat ihre Abschlussprüfung ebenfalls erfolgreich bestanden.

Zeitgleich wurden auch die Zwischenprüfungen bei den Fleischern und Fachverkäuferinnen abgelegt. Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen erreichten gute bis befriedigende Ergebnisse.

Die Prüfungskommissionen für das Fleischerhandwerk setzten sich zusammen aus:

Vera Behr, Käthe-Kollwitz-Schule Wetzlar, Marina Hammel, Manz-Die Fleischerei, Hüttenberg, Joachim Hennche, Fleischerei Hennche, Leun-Biskirchen, Thomas Knoth, Fleischerei Gerth, Solms-Oberndorf, Klaus Mosberger, Käthe-Kollwitz-Schule Wetzlar, Bettina Süß-Held, Fleischerei Süß, Wetzlar.

Dr. Bettina Hardtert, Innungsoberrmeisterin der Fleischerinnung Wetzlar, Joachim Hennche, Vorsitzender der Prüfungsausschüsse und die Lehrkräfte der Käthe-Kollwitz-Schule freuen sich ganz besonders, dass nahezu alle ausgebildeten Fachkräfte Beschäftigung im Fleischerhandwerk gefunden haben.

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

