

Prüfung mit Sülze und Brühwurst

NAHRUNGSMITTEL Kommission hat angehende Gesellen im Blick

Wetzlar (hp). Fast vier Wochen hat die Prüfungsphase im Nahrungsmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei, an der Käthe-Kollwitz-Schule (KKS) gedauert; sie ging am Dienstag zu Ende. Drei Fleischer und vier Fachverkäuferinnen traten zur Gesellenprüfung an, die sich aus einem theoretischen und einem praktischen Teil zusammensetzte.

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

Die Fleischer stellten eine Brühwurst und ein Sülz- wurgerzeugnis her und mussten zwei küchenfertige Erzeugnisse auf jeweils einer Platte dekorativ präsentieren. Eine weitere an-



Kevin Balzer (von links), Joachim Hennche, Marius Nicoara, Arne Breidenstein, Thomas Knoth und Klaus Mosberger mit Produkten der praktischen Prüfung. (Fotos: Pöllnitz)

spruchsvolle Prüfungsaufgabe war die fachgerechte Zerlegung eines Rinderhin-

terviertels 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. Die Fachverkäuferinnen

legten in der praktischen Prüfung zwei unterschiedliche Büffetplatten, richteten Fleisch und Fleischerzeugnisse her und führten ein Verkaufsgespräch.

■ Verkäuferinnen müssen Geschenke herstellen und Gespräche führen

Die Herstellung eines Geschenkartikels aus dem Fleischerfachgeschäft mit Werbemittel, die Aufnahme einer Bestellung und ein Beratungsgespräch waren weitere Prüfungsteile. Das Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses und einer kalten Vorspeise rundeten die sehr umfangreichen Prüfungsanforderungen ab.

Bei den Fleischern haben Kevin Balzer (Globus Handelshof, Dutenhofen), Arne Breidenstein (Fleischerei Langhans, Weilmünster) und Marius Nicoara, (Manz-Die Fleischerei, Hüttenberg) die Prüfung bestanden.

Die Prüfungskommission setzte sich zusammen aus Joachim Hennche, Klaus Mosberger, Thomas Knoth, Martin Füssl und David Ramhab.

Bei den Fachverkäuferinnen haben Carolin Jahn (Fleischerei Robert Müller, Nauborn), Marianne Koch (Fleischerei Robert Müller, Garbenteich), Margarita Stehl (Fleischerei Rainer Bechthold, Lahnau) und Franziska Weber (Manz) bestanden. Die Prüfungskommission bestand hier aus Vera Behr, Marina Hammel, Joachim Hennche und Bettina Süß-Held.



Die Fleischereifachverkäuferinnen und Prüferinnen (v. l.): Franziska Weller, Vera Behr, Bettina Süß-Held, Marina Hammel, Carolin Jahn, Marianne Koch und Rita Stehl. (Foto: Ewert)