

Köche-Abschlussprüfung an der Käthe-Kollwitz-Schule

Dieses Jahr erstrecken sich die Abschlussprüfungen im Gastgewerbe in den Räumen der Käthe-Kollwitz-Schule, Wetzlar über 4 Tage (10./11./12.Juni und 17.Juni). Zur Prüfung stellen sich Auszubildende in den Berufen Koch/Köchin, Fachkraft im Gastgewerbe, Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau sowie erstmals Beikoch.

Unter den kritischen Augen der Prüfungskommission, bestehend aus:

Rolf **Braun**, Naunheimer Mühle,
Bodo **Braunsdorf**, Hotel Mercure,
Willi **Nickel**, Neurologische Klinik,
Markus **Schmitt**, E & M Catering und
Günter **Ott**, Käthe-Kollwitz-Schule als Vorsitzender

bereiteten 16 Prüflinge im Küchenbereich ihr Abschlussessen zu.

Die Aufgabe der Auszubildenden anlässlich der praktischen Prüfung war es, aus dem vorgegebenen Warenkorb ein 3 gängiges Menü aufzustellen, zu planen, zuzubereiten und zu präsentieren. Der Warenkorb umfasste:

1,5 kg Schweinelende ohne Kopf,

12 Gambas mit Kopf (8/12) – Aus den anfallenden Abgängen ist eine Soße herzustellen.

1,5 kg weißer Spargel,

Erdbeeren,

Mascarpone,

Wildkräuter.

Daraus wurden Menüs entwickelt wie:

Gegrillte Gambas auf Wildkräutersalat
mit Cognac-Soße

Schweinemedaillons im Speckmantel mit
Spargel-Gemüse und Schlosskartoffeln

Mascarpone-Terrine mit Erdbeersorbet

Nach 4-stündigem, schweißtreibendem Schneiden, Rühren und Schmoren konnten ansprechende Gerichte servieren werden. Die Gäste, u.a. **Dr. Hackenberg** von der IHK Wetzlar-Dillenburg und **Frau Denninghoff**, Schulleiterin der Käthe-Kollwitz-Schule, Vertreter der Ausbildungsbetriebe sowie der Verbände, zeigten sich angetan von den Leistungen der Prüflinge.

Die Prüflinge aus dem Servicebereich bewirteten ihre Gäste aufmerksam und präsentierten die Gerichte den Gästen. Ihre weiteren Aufgaben hatten sie vor Servicebeginn bearbeitet.

Die Prüfungskommission für die 11 Auszubildenden in diesem Bereich bestand aus:

Karin **Keller**, Bürgerhof, Wetzlar
Gabriele **Seegerer**, Hotel Mercure
Ingrid **Schröder**, Pension Domblick
Martina **Uhrich**, Käthe-Kollwitz-Schule
Eckard **Wegner**, Schützengarten und
Reza **Zandt**, Willi-Brandt-Schule, Gießen als Vorsitzender.

Herr Zandt wurde bei diesem Anlass nach jahrzehntelanger Mitarbeit im Prüfungsausschuss als dessen Vorsitzender in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet.

Den Abschluss dieser Prüfungssaison bildet die praktische Prüfung der Beiköche. Diese fand erstmals an der Käthe-Kollwitz-Schule statt und zeigte ein sehr ansehnliches Niveau.

Wir gratulieren allen erfolgreichen Prüflingen zur bestandenen Gesellenprüfung und wünschen ihnen viel Erfolg auf ihrem weiteren Berufsweg.