

BBS I Gifhorn: Drei-Gänge-Menü zur Probe

Abschlussprüfungen für Azubis im Hotel- und Gaststättengewerbe – Freisprechungsfeier am kommenden Montag

(jr) Gestern fanden die letzten Abschlussprüfungen für die Auszubildenden des Hotel- und Gaststättengewerbes in der BBS I in Gifhorn statt. Insgesamt rund 110 Kandidaten aus Gifhorn und Wolfsburg wurden an acht Terminen von der IHK in diesem Jahr geprüft.



Bebnowski

Im Einzelnen waren es 48 Köche, drei Fachkräfte im Gastgewerbe, 26 Hotel-(HoFa) sowie 26 Restaurant-Fachleute (ReFa) und neun System-Gastronomen, die ihr Können nach drei Jahren Lehre unter Beweis stellen mussten. Wie sie bei den theoretischen und praktischen Prüfungen abgeschnitten haben, erfahren sie am Montag, 21. Juni, im Wolfsburger Theater, wo die Freisprechungsfeier stattfindet.

Vorgestern waren Vertreter von Institutionen und aus dem Gewerbe zum Prüfungssessen eingeladen worden: „Ansonsten müssten wir das, was die Köche zubereiten, auch gleich in den Mülleimer werfen“, erklärt BBS-Fachbereichsleiterin Elisabeth Bebnowski.

Die Köche mussten ein Drei-Gänge-Menü für jeweils vier Gäste zubereiten, das die Zutaten Spargel, Perlhuhn sowie Rhabarber und Marzipan enthielt. „Ich hab's schon viermal Probe gekocht“, so Clemens Furchner, Azubi bei Möwenpick in der Autostadt.

Die HoFas und ReFas mussten beim Prüfungssessen servieren, Raummodelle entwerfen, eine Veranstaltung planen, den Empfang simulieren, tranchieren, flambieren und Cocktails mischen.



Alles muss stimmen: Zur Zeit finden die letzten Prüfungen im Hotel- und Gaststättengewerbe in diesem Jahr in der BBS I in Gifhorn statt.