

Generalprobe ist geglückt

Gastgewerbe-Azubis bei Meisterschaft

Geglückt ist gestern für vier Auszubildende im Gastgewerbe an der BBS1 die Generalprobe für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaft in Cuxhaven in der kommenden Woche.

Nachwuchsköchin Beke Scharmacher bereitete ein Vier-Gänge-Menü zu, in dem Lachstatar, Rinderkraftbrühe, Kalbshüfte und Mohnmousse vorkam. Restaurantfachfrau Doreen Meusel deckte einen Schautisch passend zum Thema der Jugendmeisterschaft „kulinarische Legenden – neu interpretiert“ ein und kreierte eine Longdrink.

Zu den Aufgaben der Hotelfachfrau Louisa Walkemeyer gehörte das Anfertigen eines Marketing-Konzepts und das gemeinsame Servieren mit ihrer Kollegin vom Res-

taurant-Fach. Systemgastro- nom Daniel Pötsch führte trainingshalber ein neues Produkt ein und entwarf dazu passende Werbestrategien.

Das alles geschah unter den kritischen Augen der Lehrkräfte Silke Wilharm-Cottle, Anja Sternberg, Martina Winterstein, Andreas Ochs, Liane von Steimker und Marianne Passon.

„Sie haben sich bestens vorbereitet und werden unsere Schule und die ganze Region sehr gut repräsentieren. Ich hoffe, wir sehen uns nach dem Wettkampf mit einer Medaille wieder“, lobte Elisabeth Bebnowski, Abteilungsleiterin an der BBS1.

22 Berufsbildende Schulen aus ganz Niedersachsen nehmen vom 25. bis 27. März teil an dem Wettbewerb in Cuxhaven.



Generalprobe glückte: Gastgewerbe-Azubis der BBS1 fahren kommende Woche zur Meisterschaft.

Photowerk (mpu)