

16.06.2017

Kochkunst und perfekter Service

Gifhorn Das Drei-Gänge-Menü mit Garnelen und Lamm überzeugt.

Zum Prüfungssessen anlässlich der Abschlussprüfung im Gastgewerbe konnte der Geschäftsführer der IHK-Lüneburg Wolfsburg, Michael Wilkens, unter den Gästen auch die Direktorin der BBS I, Heidi Lobert, Ernst Ulrich Kutzner vom Einzelhandelsverband Gifhorn und den Vorsitzenden der Refa-Branchenorganisation Nahrung und Genuss, Uwe Grebe, begrüßen. Die Anspannung war den Prüflingen anzumerken, denn sie wurden mit Argusaugen von den Mitgliedern der Prüfungsaus-

schüsse beobachtet. Jede kleine Unachtsamkeit am Tisch wurde notiert, aber auch positive Eindrücke durch Kommunikation mit den Gästen.

Durch den vorgegebenen Warenkorb – bestehend aus Riesengarnelen, grün-weißem Spargel, Lamm und Buttermilchcreme – durften die angehenden Köche ein Drei-Gang-Menü zaubern. Jennifer Röhling vom Hotel Nöhre in Wittingen und Nevin Schaffrath von der Senioren-Residenz in Wesendorf ließen sich nicht aus der

Ruhe bringen und erfüllten ihre Aufgaben mit Bravour. Alles fachgerecht zu servieren, war die Aufgabe von Ann-Carolin Kock vom Restaurant La Fontaine aus Falterleben und Claudia Henter vom Hotel Global Inn, Wolfsburg. Kutzner und Grebe waren begeistert und äußerten sich positiv gegenüber den Prüfern. Wer die Prüfung bestanden hat, wird es spätestens am Montag während der Freisprechung erfahren, die bei Roth of Switzerland in Isenbüttel stattfindet. sg



Carolin Kock vom Restaurant La Fontaine und Claudia Henter vom Hotel Global Inn brachten die Speisen fachgerecht an den Tisch. Ernst Ulrich Kutzner und Uwe Grebe zeigten sich beeindruckt.

Foto: Glasow