



Prüfung: In Gifhorn fanden jetzt die Abschluss-Tests für die Azubis des Hotel- und Gaststättengewerbes statt.

Gastronomie-Prüfungen: Die Azubis tischten auf

Hotel- und Gaststättengewerbe: IHK testete 110 Kandidaten

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

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.

Vertreter von Institutionen und aus dem Gewerbe waren zum Prüfungssessen eingeladen worden: „Ansonsten mussten wir das, was die Köche zubereiten, auch gleich in den Mülleimer werfen“, so 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 aus dem Mövenpick in der Autostadt.

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