



**Startseite**

[DEHOGA im Überblick](#) »

[Mitgliedschaft & Vorteile](#)

[Existenzgründung & Betriebsberatung](#)

[Unsere Partner](#)

[Infos für Mitglieder von A-Z](#)

[Infos für Kreisverbände](#)

[Energie & Umwelt](#) »

[Regionale Küche](#)

**[Ausbildung & Praktikum](#)** »

[Ausbildungsberufe](#)

[Initiative Gute Ausbildungsqualität](#)

[Ratgeber für Ausbildungsbetriebe](#)

[Ausbildungsvertrag](#)

[Berufsschulen](#)

[Betriebspraktikum](#)

[Jobquiz](#)

**[Jugendmeisterschaften](#)**

[Azubi-Kampagne](#)

[Job-Börse/Ausbildungsplatz](#)

[Videos](#)

[Seminare & Weiterbildung](#)

[Veranstaltungen](#)

[Qualitätssiegel](#)

[Presse](#)

[Daten & Fakten](#)

[DEHOGA-Standpunkte](#)

**DEHOGA PARTNER** ▶

[Startseite](#) ▶ [Ausbildung & Praktikum](#) ▶ [Jugendmeisterschaften](#)

## DEHOGA Jugendmeisterschaften

Jedes Jahr im Frühjahr finden die niedersächsischen DEHOGA-Jugendmeisterschaften statt. Hier werden die besten Azubis der Ausbildungsberufe Refa, Hofa, Koch und Fachfrau/Fachmann für Systemgastronomie ermittelt, die sich zuvor in ihren Regionen für den Landeswettbewerb qualifizieren mussten. Die Goldmedaillengewinner werden Niedersachsen dann jeweils im Herbst bei den Deutschen DEHOGA-Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe auf dem Bonner Petersberg vertreten und dort ihr hervorragendes Können erneut unter Beweis stellen.

### ■ Niedersächsische Jugendmeisterschaften 2013 in Cuxhaven

Vom 16.-18.04.2013 kämpften die 67 besten Auszubildenden aus dem niedersächsischen Gastgewerbe in Cuxhaven um den Titel des Jugendmeisters. Bei Wettkampfstimmung und unter den stets wachsamen Augen einer fachkundigen Jury zeigten sie mit viel Engagement und Leidenschaft ihr Können in Theorie und Praxis.

Nach den schriftlichen Arbeiten und der Warenerkennung am ersten Tag standen an den beiden folgenden Tagen die praktischen Prüfungen auf dem Programm. Unter dem Motto "Die wundervolle Welt von Walt Disney" gab es vielfältige Aufgaben zu erledigen. Je nach Ausbildungsberuf waren Speisen zu kochen und zu servieren, Cocktails zu mixen, Tisch einzudecken und zu dekorieren, Speisekarten zu gestalten, Gespräche am Hotelpflicht zu führen, Hotelzimmer abzunehmen und vieles mehr. Höhepunkt war in allen 3 Gruppen das Prüfungssessen. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für 6 Personen zubereiten. Dieses wurde anschließend von den Hotel- und Restaurantfachleuten professionell serviert.

Die Goldmedaillengewinner werden Niedersachsen im Herbst 2013 bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe auf dem Bonner Petersberg vertreten und dort ihr hervorragendes Können erneut unter Beweis stellen.

"Sie haben den Grundstein für eine erfolgreiche Karriere im Gastgewerbe gelegt. Wenn Sie weiterhin so engagiert in Ihrem Beruf bleiben, kann eigentlich nichts schief gehen.", so gratulierte Hermann Kröger, Präsident des DEHOGA Niedersachsen den Teilnehmern bei der feierlichen Siegerehrung in der Kurparkhalle in Cuxhaven und wünschte den Siegern schon heute viel Erfolg bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in Bonn.