

BBS 1: Ein Dreigang-Menü als Abschlussprüfung

88 Auszubildende im Gastro-Gewerbe nehmen teil

Für 88 gastgewerbliche Auszubildende der Berufe Köche, Hotelfachleute, Restaurantfachleute, Fachkräfte im Gastgewerbe und für Systemgastronomie standen jetzt in den Räumen der BBS I in Gifhorn die praktischen Abschlussprüfungen auf dem Programm.

Die Köche verarbeiteten aus diesem Anlass Saibling, Kalbs- tafelspitz und Beerenobst zu einem Dreigang-Menü, das von den Hotel- und Restaurantfachleuten unter den kritischen Blicken der Prüfer fachgerecht serviert wurden.

In diesem Durchgang überzeugte sich Landrat Dr. Andre-

as Ebel erstmals von der Leistungsfähigkeit des Berufsnachwuchses aus Gifhorner und Wolfsburger Ausbildungsbetrieben. „Ich bin von dem Niveau der gezeigten Leistungen begeistert“, so Ebel, der gern wieder an einem Prüfungses- sen teilnehmen wolle.



Abschluss: 88 Azubis im Gastro-Bereich bereiteten jetzt an der Gifhorer BBS 1 ein Dreigang-Menü zu.

Photowerk (cc)