

22.11.2019

Auszubildende zeigen ihr Können

Jugendmeisterschaft im Gastgewerbe: In der BBS **7** gewinnen Ries, Maganucco und Marzocca

VON METTE ENGEL

GIFHORN. Bei der 29. Jugendmeisterschaft traten jetzt vier Restaurantfachleute, acht Hotelfachleute und acht Köche der Berufsbildenden Schulen **7** in der Cafeteria der BBS an. Das Motto „Jahrmarkt der Gemüse“ orientierte sich, wie in

jedem Jahr, an dem Motto für die niedersächsische Jugendmeisterschaft, die im März in Oldenburg stattfinden wird.

Das Aufgabenspektrum für die Restaurantfachleute war, die Veranstaltung zunächst zu planen – inklusive eines gastorientierten Gesprächs. Dann ging es außerdem um Flam-

bieren, Cocktailherstellung und das Eindecken eines runden Schautisches. Die Köche erhielten die Aufgabe, das Menü passend zu den Vorgaben zu entwickeln, die Materialanforderung aufzuschreiben und anschließend das Menü zuzubereiten. Außerdem mussten die Hotelfach-

leute das Wochenendarrangement planen, die Ideen vorstellen und die Gästetische, inklusive einer zum Motto passenden Dekoration, eindecken.

Vorgaben für das drei-Gänge-Menü waren als Vorspeise Pilze, als Hauptgang Lammkeule (vom Koch vor Ort ausgelöst) mit freiwählbaren Beilagen und als Dessert Joghurt und Honig.

Bei den Vorgaben und Aufgaben werden sich ebenfalls nach den Anforderungen, die auf der Niedersächsischer Ebene gestellt werden, gerichtet. Somit ist der Wettbewerb eine „erste Stufe“ auf dem Weg nach Oldenburg zur niedersächsischen Jugendmeisterschaft.

Die Gewinner des Wettbewerbes waren bei den Hotelfachleuten Vivien Ries aus dem Betrieb The Ritz-Carlton in Wolfsburg, bei den Restaurantfachleuten Salvatore Maganucco aus dem Haus Rhode der Volkswagen AG und bei den Köchen Damiana Marzocca von der Volkswagen AG.



Jugendmeisterschaft der gastgewerblich Auszubildenden: In der BBS **7** zeigten 20 junge Profis ihr Können.

FOTO: METTE ENGEL