

Generalprobe für die praktische Prüfung in den gastronomischen Ausbildungsberufen

Die theoretischen Prüfungen der IHK wurden bereits absolviert, aber die praktische Prüfung steht den Auszubildenden des dritten Ausbildungsjahres der gastronomischen Berufe noch bevor. Um einmal Prüfungsluft zu schnuppern, absolvierten die Koch-Azubis jetzt ein „Probekochen“ in der Lehrküche des BKW, natürlich unter strenger Einhaltung der bekannten Corona-Schutzmaßnahmen. Der Ablauf gestaltete sich dabei wie auch in der praktischen Abschlussprüfung – die Azubis erhielten vor dem Probekochen einen Warenkorb von Küchenmeister Hans-Christian Radenbach. Basierend auf den vorgegebenen Bestandteilen des Warenkorbes musste ein Menüvorschlag für ein 3-Gänge-Menü für 6 Personen erstellt, die Warenanforderung geplant und ein Arbeitsablaufplan geschrieben werden. Mit dieser Vorarbeit ging es dann zur Generalprobe in die Lehrküche des BKW. Morgens um 7:30 Uhr standen die Koch-Azubis in Kochjacke, Kopfbedeckung, Halstuch und Schürze in der Lehrküche und richteten ihre Arbeitsplätze ein. Die zuvor angewiesene Warenanforderung wurde kontrolliert und dann ging es los. Unter den strengen Augen des schulischen Prüferteams blieben den angehenden Köchinnen und Köchen nun dreieinhalb Stunden, um Vorspeise, Hauptgericht und Dessert vorzubereiten und zum passenden Zeitpunkt servierfertig zu präsentieren.



Während die angehenden Köchinnen und Köche in der Küche auf Hochtouren wirbelten, deckten die Auszubildenden des Restaurant- und Hotelfachs im Übungsrestaurant die Tische ein, passend zu den Menüvorschlägen. Dabei achteten sie auf die präzise Platzierung der Gläser und des Bestecks, ebenso wie natürlich auch auf das korrekte Auflegen der Tischdecken. Die Azubis lernten die Menüvorschläge auswendig, um über die



einzelnen Gänge informieren zu können. Um beim Entkorken einer Weinflasche nichts falsch zu machen, übten die angehenden Restaurant- und Hotelfachleute den Umgang mit dem Kellnerbesteck an einer Flasche Chianti (italienischer Rotwein) und erklärten sich gegenseitig die Besonderheiten der verschiedenen Weine in Bezug auf Geschmack, Anbaugebiet und natürlich welchen Wein man zu welchem Gericht empfehlen kann.

Zum regulären Ablauf der praktischen Prüfung gehört auch ein gastorientiertes Gespräch, das im Anschluss an das Probekochen absolviert wurde. Die Auszubildenden des dritten Ausbildungsjahres der gastronomischen Berufe konnten an diesem Tag den Ablauf der praktischen Prüfung erleben und trotz der schwierigen Lockdown-Situation aufgrund der Covid19-Pandemie hoffentlich zuversichtlich auf den Prüfungstag blicken.