

Praktische Abschlussprüfung der Gastronomie-Azubis

Kurz vor den Sommerferien wurde die Gastronomie-Küche des Berufskollegs Wittgenstein wieder zum Prüfungsort: Die Kochjacke saß, der Warenkorb stand, die Menüfolge war ausgetüfelt und der Arbeitsablaufplan lag vor - die praktische Abschlussprüfung zur Köchin/zum Koch bzw.



zur/zum Fachpraktiker/in Küche konnte beginnen. Um 8 Uhr traten die Auszubildenden zur Warenkontrolle an, dann ging es hochkonzentriert ans Werk. Die Vorgabe für die Fachpraktiker/innen Küche lautete Schweinerücken, Spargel, Kartoffeln und Erdbeeren, woraus ein Hauptgang und ein Dessert kreiert werden musste. Die angehenden Köchinnen und Köche verarbeiteten gemäß vorgegebenem Warenkorb Rinderhüfte,

Spargel, Saibling, kalte Soße, Kartoffeln und zwei verschiedene Obst- oder Beerensorten zu einem Drei-Gänge-Menü. Der erste Gang wurde pünktlich zur Mittagszeit um 12 Uhr serviert. Als alle Gänge serviert waren, absolvierten die Auszubildenden noch das gastorientierte Gespräch, wobei die Prüflinge ihre Menüfolge erläuterten, Alternativen aufzeigten und ihr Fachwissen so unter Beweis stellen konnten.

