

# Junge Köche bereiten Menüs konzentriert und sorgfältig zu

138 angehende Gastronomie-Fachkräfte aus den südostoberbayerischen Landkreisen traten in der Berufsschule zu den Abschlussprüfungen an

Von Dieter Moosleitner

**Freilassing.** In der Staatlichen Berufsschule Berchtesgadener Land traten insgesamt 138 junge Leute aus den Landkreisen Berchtesgadener Land, Traunstein, Rosenheim und Altötting zu ihren Abschlussprüfungen im Hotel- und Gaststättengewerbe an. Auf die schriftlichen Prüfungen folgten verteilt auf mehrere Tage die praktischen Abschlussprüfungen für die angehenden 42 Köchinnen und Köche, 88 künftige Hotel- und Restaurantfachleute und acht Fachkräfte im Gastgewerbe.

Da war an den Prüfungstagen volle Konzentration angesagt. Den Schülern wurden die entsprechenden Zutaten frisch zur Verfügung gestellt und auch schon Wochen vor der Prüfung bekanntgegeben. Die jungen Leute konnten sich also schon vorher darauf einstellen und überlegen, wie das aussehen soll, was sie aus diesen Zutaten auf den Teller bringen. In weißer Berufskleidung traten sie zur praktischen Prüfung an. Die Prüfungsmeister konnten so auch besonders gut feststellen, wie „sauber“ sie arbeiteten. Sie bewerteten aber auch viele andere fachliche Kriterien. IHK und Berufsschule hatten an

den Prüfungstagen Persönlichkeiten aus der heimischen Wirtschaft und der Politik zur Verkostung der von den Prüflingen hergestellten Menüs eingeladen, um ihnen einen Eindruck von der Leistungsfähigkeit des Berufsnachwuchses zu verschaffen. Sie wurden bei ihrem Eintreffen mit verführerischen, auch alkoholfreien, Cocktails empfangen und nach einem Stehempfang vom Direktor der Berufsschule, Hermann Kunkel, in die Servierräume gebeten. Dort hatten die zur Prüfung angetre-

ten angehenden Hotel- und Restaurantfachleute die Tische festlich eingedeckt. Freundlich und korrekt tischten sie Speisen und Getränke auf und auch ihre Aktivitäten wurden von den Mitgliedern der IHK-Prüfungskommission aufmerksam verfolgt und bewertet.

Der Geschäftsführer der Regionalstelle Rosenheim der Industrie- und Handelskammer, Wolfgang Janhsen, wies in seinem Grußwort darauf hin, dass IHK-Prüfungsorganisator Frank Dem-

pewolf, der viele Jahre bei der Vorbereitung der Prüfungen mit Leitung und Lehrkräften der Berufsschule zusammengearbeitet hatte, jetzt ein letztes Mal dabei sei, weil er in Ruhestand geht. Er bedankte sich bei den ehrenamtlich tätigen Prüfungsmeistern, ohne die die Bewertung der Leistungen nicht möglich wäre. Prüfungsausschuss-Vorsitzender Armin Roßmeier lobte die guten Voraussetzungen, die die Prüflinge und die aus den Landkreisen Rosenheim Traunstein, Altötting, Miesbach

und Berchtesgadener Land stammenden 46 Mitglieder der IHK-Prüfungskommission an der Gastronomieabteilung der Freilassing-Berufsschule vorfinden. Lehrkräfte und auch junge Leute aus der im gleichen Haus befindlichen Staatliche Berufsfachschule für gastronomische Berufe unterstützten die Vorbereitung und sorgten mit Hintergrunddiensten dafür, dass die Prüflingen alles Notwendige zur Hand hatten. Dieses Miteinander habe sich besonders bei der jüngsten Winter-

prüfung bewährt, die trotz schneebedingtem Unterrichtsausfall an der Berufsschule zum angekündigten Termin möglich gemacht wurde. Als Dank dafür überreichte Roßmeier Sabine Ofner einen Blumenstrauß. Er wies noch einmal auf die Tatsache hin, dass das, was die einzelnen Prüflinge aus den vorgegebenen Zutaten machen, je nach Kreativität auch optisch unterschiedlich ausfallen kann.

Aufmerksam verfolgten die Verkoster, wie unterschiedlich die von den einzelnen Prüflingen auf den Teller gebrachten Gerichte ausfielen. Am Ende waren die Gäste aber doch zuweilen beeindruckt davon, was sie da freundlich serviert bekamen. Die Prüflinge werden ihre Prüfungszeugnisse erst in ein paar Wochen in Händen halten. Wie Roßmeier informierte, werden die Bewertungsbogen der Prüfungsausschuss-Mitglieder in der Zentrale der IHK in München noch einmal überprüft und nachgerechnet, bevor dann dort die Prüfungszeugnisse ausgestellt und den jungen Leuten zugestellt werden. Gute Wünsche für ihren weiteren Berufsweg konnten die bisherigen Auszubildenden aber schon jetzt von den Teilnehmern am Kostprobenessen entgegennehmen.



**Unter den Augen** der Prüfungskommissions-Mitglieder arbeiteten die angehenden Köche konzentriert an ihren Menüs. – Fotos: Dieter Moosleitner



**Die künftigen Hotel- und Restaurantfachleute** erledigten die Prüfungsaufgabe „Servieren der Prüfungsmenus“ freundlich und flink.