

# Die beste Vorbereitung auf die Prüfung

Es ist geschafft, die Sieger und Platzierten der Deutschen Jugendmeisterschaften des Gastgewerbes stehen fest. Bei den Refas gewann Natascha Gruber (Quellenhof) vor Kevin Theißen (St. Benedikt) und Mathias Wollmann (Kohlibri). Bei den Hofas setzte sich Dominik Puhl (Novotel) vor Vivian Schickle (Quellenhof) und Bianca Werth (Mercure, Europaplatz) durch. Sieger bei den Köchen wurde Rico Arndt (Quellenhof) vor Sebastian Kahlen (Kohlibri) und Markus Peters (Quellenhof).



„Wir können die Auszubildenden nur motivieren, an diesem Wettbewerb teilzunehmen“, sagen Eva Walz, Gabi Heinrichs, Friedel Merx und Carlo Kleiber unisono. Die vier Lehrer der KKS organisieren gemeinsam mit dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) die Deutschen Jugendmeisterschaften an der Schule. Über Ziele, Inhalte und Abläufe des Wettbewerbs sprachen wir mit den vier Lehrern.

**Frage:** Seit wann gibt es die Meisterschaften und wer hatte die Idee?

**Antwort:** Hier an der KKS seit 2008. Die DEHOGA ist damals mit der Frage auf uns zugekommen, ob wir den Wettbewerb nicht gemeinsam bei uns an der Schule durchführen können.

**Frage:** Welche Ausbildungsberufe können teilnehmen?

**Antwort:** Restaurant- und Hotelfachleute und natürlich Köche. Die Altersgrenze liegt bei 25 Jahren.

**Frage:** Können Sie kurz beschreiben, welche Aufgaben die Schüler am Wettkampftag erwarten?

**Antwort:** Die Restaurantfachleute müssen unter anderem Tische eindecken, Menükarten schreiben, ihr Wissen in der Warenerkennung anwenden, tranchieren, flambieren und natürlich den Service beim abschließenden Menü übernehmen.

**Frage:** Wie viele Gänge müssen die Köche denn anbieten?

**Antwort:** Vier – und zwar für sechs Personen. Den entsprechenden Warenkorb bekommen die Azubis am Vormittag. Gegen 18 Uhr müssen sie fertig sein.

**Frage:** Und welche Jobs übernehmen die Hotelfachleute?

**Antwort:** Zunächst Warenerkennung wie die Restaurantfachleute – und dann natürlich die typischen Aufgaben, die so auch in der Praxis vorkommen: ein Zimmer herrichten und checken, Blumengestecke arrangieren, Canapés herstellen und einen Sektempfang organisieren.

**Frage:** Die Azubis sind von 10 bis 22 Uhr im Einsatz, werden beobachtet, bewertet und am Ende kann nur einer gewinnen. Warum, provokant gefragt, sollten sie sich das „antun“?

**Antwort:** Weil sie enorm viel lernen können. Der Tag orientiert sich an den Anforderungen der Abschlussprüfung. Besser können sich die Azubis nicht vorbereiten. Und nicht zu vergessen die Anerkennung, die sie an solch einem Tag gewinnen können.

**Frage:** An wen können sich interessierte Schüler wenden, wenn sie bei den Meisterschaften 2016 teilnehmen wollen?

**Antwort:** Frau Walz und Frau Heinrichs sowie Herr Kleiber und Herr Merx wissen Bescheid und helfen gerne weiter. Anmelden können sie sich bis November 2015, das genaue Datum steht noch nicht fest. (Text: Jürgen Seyffert)