

14.06.2017

## Gifhorn: Junge Köche zeigen ihr Können

Berufsbildende Schulen I: Azubis des Gastgewerbes zaubern Gerichte aus Garnelen, Spargel und Co.

**GIFHORN.** Prüfung für die Azubis des Gastgewerbes an der BBS I in Gifhorn: Gestern nahmen angehende Köche und Hotelfachleute teil an den

praktischen Prüfungen, wobei es um den Höhepunkt ging – das Kochen und Servieren eines Drei-Gänge-Menüs.

In diesem Sommer werden

25 Köche, 26 Hotelfachleute, drei Restaurantfachleute, drei Fachkräfte im Gastgewerbe und sieben Fachleute für Systemgastronomie an der BBS I

geprüft. Gestern nun traten für den praktischen Teil sechs Köche und sechs Hotelfachleute an zur Prüfung im Kochen und Servieren.

Die Köche bereiteten aus Garnelen, Spargel, Lammkeule, Mango und Limetten kreative Gerichte zu. Diese Rohstoffe waren dafür vorgegeben. Die Hotelfachleute kümmerten sich dann um den Service an den Tischen im Schulrestaurant.

Unter den Gästen dort waren auch die BBS-Schulleiterin Heidi Lobert, der Dehoga-Wolfsburg-Vorsitzende Wolfgang Strijewski und Michael Wilkens von der Industrie- und Handelskammer. Erstmals kam bei der Prüfung das neue Geschirr der BBS I zum



Einsatz. Die Anschaffung war von den Dehoga-Verbänden Gifhorn und Wolfsburg sowie der IHK Wolfsburg-Lüneburg finanziell unterstützt worden.

Für die Köche war das Kochen des Menüs die komplette praktische Prüfung, die Hotelfachleute hatten zuvor schon Geschäftsbriefe aufsetzen und Veranstaltungen planen müssen.

Die theoretischen Prüfungen hingegen hatten bereits