

BBS 1: Ein Dreigang-Menü als Abschlussprüfung

88 Auszubildende im Gastro-Gewerbe nehmen teil

Für 88 gastgewerbliche Auszubildende der Berufe Köche, Hotelfachleute, Restaurantfachleute, Fachkräfte im Gastgewerbe und für Systemgastronomie standen jetzt in den Räumen der BBS 1 in Gifhorn die praktischen Abschlussprüfungen auf dem Programm.

Die Köche verarbeiteten aus diesem Anlass Saibling, Kalbs- tafelspitz und Beerenobst zu einem Dreigang-Menü, das von den Hotel- und Restaurantfachleuten unter den kritischen Blicken der Prüfer fachgerecht serviert wurden.

In diesem Durchgang überzeugte sich Landrat Dr. Andre-

as Ebel erstmals von der Leistungsfähigkeit des Berufsnachwuchses aus Gifhorner und Wolfsburger Ausbildungsbetrieben. „Ich bin von dem Niveau der gezeigten Leistungen begeistert“, so Ebel, der gern wieder an einem Prüfungssessen teilnehmen wolle.



Abschluss: 88 Azubis im Gastro-Bereich bereiteten jetzt an der Gifhorer BBS 1 ein Dreigang-Menü zu.

Photowerk (cc)