

Die Anspannung ist allen anzumerken

Abschlussprüfung der Hotel- und Restaurantfachleute, Fachkräfte im Gastgewerbe und Köche

CUXHAVEN. Die Schweißperlen stehen ihnen auf der Stirn, jeder Handgriff wird beobachtet, bloß keinen Fehler machen. So erging es den auszubildenden Hotel- und Restaurantfachleuten, Fachkräften im Gastgewerbe sowie Köchen bei ihrer praktischen Abschlussprüfung in den Berufsbildenden Schulen Cuxhaven.

Tische eindecken, Getränke einschenken, Maispoularde tranchieren, Speisen servieren; Soßen ansetzen, Nudelteig zubereiten, Gemüse auf den Punkt garen und rechtzeitig dem Service bereitstel-

len – und das alles unter den Augen des Prüfungskomitees. Keine leichte Aufgabe für die Prüflinge und nur zu gut nachzuvollziehen, dass ihnen die Anspannung anzumerken ist. „Das ist ganz schön nervenaufreibend“, sagt Steven Reinders, Auszubildender zum Restaurantfachmann. Gerade erst hatte er mit dem Servieren der Bandnudeln gekämpft – insgesamt gesehen ist aber alles glatt gelaufen. Ein besonders gutes Gefühl hat er dennoch nicht. „Es kommen nicht alle durch. Die Leistungen der diesjährigen Prüf-

linge sind durchwachsen“, sagt Heide Harras, Vorsitzende des Prüfungsausschusses. Helfen dürfen sie und ihre Kollegen nicht, allerdings dürfen sich die angehenden Gesellen während der Prüfung gegenseitig unterstützen.

Vorgegebener Warenkorb

Auch in der Küche geht es im wahrsten Sinne des Wortes heiß her. Aus einem vorgegeben Warenkorb müssen die Koch-Azubis ein Dreigang-Menü für sechs Personen erstellen – Kabeljau, Blattspinat, Maispoularde, Spargel,

Zuckerschoten, Aprikosen und Joghurt müssen verwendet werden, andere zur Verfügung stehenden Lebensmittel sind Wahlkomponenten. „Heute ist es ganz schön angespannt in der Küche“, bemerkt der Vorsitzende des Prüfungsausschusses Stefan Brandes nach insgesamt elf Prüfungstagen. Daran nahmen 27 angehende Hotelfachleute, sieben Fachkräfte im Gastgewerbe, elf Restaurantfachleute sowie 15 Köche teil. Ob sie ihre Prüfungen erfolgreich bestanden haben, erfahren sie erst in ein paar Tagen. (may)



Der dritte Gang: ein **Dessert mit Joghurt, Aprikosen und Erdbeeren**. Die Prüfer schauen den angehenden Köchen genau auf die Finger.



Mit ihren Klemmbrettern in der Hand **beobachten die Prüferinnen Steven Reinders** beim Tranchieren der Maispoularde. Fotos: May