

01.08.2014

## Radolfzell Köche legen Prüfung in Radolfzell ab

Radolfzell - Im Berufsschulzentrum wurde die diesjährige Prüfung auch der Hotel- und Restaurantfachkräfte abgelegt. Die Prüflinge kreierten acht Menüvariationen zu einem Thema



Simon Bonvicini aus dem Restaurant „Papageno“ in Konstanz beim Zubereiten einer Joghurtmousse. Er hat an diesem Abend vor den Prüfern der IHK als Bester die Prüfung zum Koch bestanden. Bild: Natalie Reiser

Das Zubereiten und Servieren eines Drei-Gänge-Menüs ist der letzte Teil der praktischen Prüfung für Fachkräfte aus dem Hotel- und Gaststättenbereich. Vor dem Prüfungsausschuss der IHK zeigen die Prüflinge, was sie in ihrer dreijährigen Ausbildungszeit gelernt haben. Dazu gehören die Hotel- und Restaurantfachleute, Köche, Beiköche, die Fachleute für Systemgastronomie und die Fachkräfte im Gastgewerbe.

Im Berufsschulzentrum Radolfzell wurde in dieser Woche ein solches Prüfungssessen zubereitet. Unter anderem acht angehende Köche, die ihre Lehre in verschiedenen Hotels und Restaurants in Konstanz und auf der Reichenau gemacht haben, meisterten diesen Abend erfolgreich. Die Aufgabe bestand darin, aus einem Warenkorb, der den Prüfungsteilnehmern vier Wochen zuvor gezeigt wurde, ein dreigängiges Menü zu kreieren. Vorgegeben werden lediglich die Hauptbestandteile jedes Menüganges, in diesem Jahr waren es ein Forellenfilet als Entrée, Kalbsfilet im Hauptgang und als Dessert Zwetschge und Milch. Die Köche sollen dann daraus einen erweiterten Warenkorb zusammenstellen, den sie für die Zubereitung ihrer Kreation benötigen. In den vier Wochen bis zum Examen können sie das Herstellen ihres Menüs perfektionieren. Am Prüfungsabend dann bereitet jeder Koch für jeweils vier geladene Gäste unter den wachsamen Augen der Prüfer sein Menü zu, das die zukünftigen Hotel- und Restaurantfachleute stilgerecht servieren sollen.

Die Prüfungskommission achtet nicht nur auf den Geschmack, sondern auch auf Hygiene, Sicherheit am Arbeitsplatz und die Anrichtung des Essens – die Gäste dürfen einfach

genießen. Aus der Dessertvorgabe Zwetschge und Milch wurden dann beispielsweise eine Joghurtmousse mit Zwetschgenkompott und karamellisiertem Blätterteig oder ein Joghurt-Türmchen mit eingelegten Zwetschgen und Mandelhonighippe gezaubert. Am Nachmittag gestalteten die Hotelfachleute bereits eine englische „Tea-Time“.

<http://www.suedkurier.de/region/kreis-konstanz/radolfzell/Koeche-legen-Pruefung-in-Radolfzell-ab;art372455,7141711>