

Menükochen RBB Müritz

13.04.2018 - 09:41 von Müritzportal

Angehende Köche, Hotelfachleute und Restaurantfachleute stehen kurz vor Abschlussprüfungen

Nur noch wenige Wochen trennen die angehenden 19 Köche, 14 Hotelfachleute und zwei Restaurantfachleute von ihrer Abschlussprüfung. Am Mittwoch sowie am gestrigen Donnerstag haben die Auszubildenden im Gastgewerbe die Möglichkeit genutzt, um mit dem traditionellen Menükochen im Regionalen Bildungszentrum (RBB) Müritz den letzten Schliff zu bekommen.

Unter Prüfungsbedingungen hatten sowohl die zukünftigen Köche, als auch die Hotel- und Restaurantfachleute alle Hände voll zu tun. Während es in der Küche darum ging, einen vorgegebenen Warenkorb in ein Dreigangmenü aus tomatisierter Kraftbrühe mit Einlagen, Zweierlei aus Maispoularde mit Reiszubereitung und einer Schokoladencreme zu kreieren, wurde auch im Lehrrestaurant gewirbelt. Eine ansprechende Menükarte sollte erstellt und die Tische unter dem Motto „internationale Märchen“ eingedeckt werden. Pünktlich um 13 Uhr war das Restaurant startklar und die Gäste konnten durch die Auszubildenden begrüßt werden. Diese setzten sich aus Fachleuten verschiedener regionaler Hotels und Restaurants zusammen und beäugten jeden Schritt der Schützlinge. Orangensaft mit Sekt und Grenadine stimmte die Frauen und Männer auf das Mittagessen ein. Dies wurde zeitgleich in der Küche angerichtet. Suppen wurden geschickt und prompt der Hauptgang auf den Tellern platziert. Aber nicht nur im Lehrrestaurant wurde geschlemmt. Auch Andrea Wahrmann und Gerd-Bodo Schmidt testeten alle Schalen und Teller durch und bewerteten diese. Die beiden Ausbilder des Regionalen Bildungszentrum Müritz benoteten ihre Schützlinge so, wie es auch zu den Abschlussprüfungen sein wird.

