

[www.wir-sind-mueritzer.de](http://www.wir-sind-mueritzer.de) vom 17.4.2018

## Gastro-Azubis aus der Region starten bei Landesmeisterschaften

17. April 2018



In diesem Jahr wird die Region der IHK Neubrandenburg für das östliche Mecklenburg-Vorpommern durch neun angehende Fachkräfte bei den 26. Landesjugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen vertreten sein. Diese neun starten am 18. und 19. April im KAISER SPA HOTEL ZUR POST Bansin und messen dort ihre Leistungen mit den Teilnehmern aus den IHK-Regionen Rostock und Schwerin. Die Müritz-Region ist dabei sehr stark vertreten.

### **Im Hotelfach:**

Jessika Wilk, Hotel am Markt & Brauhaus „Stadtkrug“, Ueckermünde  
Jule Ann Lettermann, ROBINSON Club Fleesensee, Göhren-Lebbin  
Nick Althoetmar, ROBINSON Club Fleesensee, Göhren-Lebbin

### **Bei den Köchen:**

Tom Hinrichs, SEETEL Ahlbecker Hof, Ahlbeck  
Tom Ulrich, ROBINSON Club Fleesensee, Göhren-Lebbin  
Florent Messerschmidt, Hotel am Fleesensee, TUI BLUE Hotel, Göhren-Lebbin

### **Im Restaurantfach:**

Britta Peters, Inselhof VINETA GmbH, Zempin  
Nadine Borth, Inselhof VINETA GmbH, Zempin  
Aris-Moritz Xirokostas, Rehabilitationszentrum Neustrelitz e.V.

Während der Meisterschaften haben sie gemeinsam mit 18 weiteren Berufskollegen aus den Kammerregionen Rostock und Schwerin zwei Teile zu bestreiten: Einen theoretischen Komplex, wo berufsspezifische Fachkenntnisse abgefragt und zudem Produkte und Arbeitsmittel richtig benannt werden müssen. Darauf folgt am zweiten Tag des Wettstreits ein Praxisteil, in dem die Wettstreiter ihr Können unter Beweis stellen müssen.

So haben die Köche ein Vier-Gang-Menü für zehn Personen aus vorgegebenen Komponenten zu zaubern, während die Restaurantfachleute eine Festtafel gestalten und eindecken müssen. Außerdem haben sie zu zeigen, dass sie tranchieren, filetieren, flambieren oder mixen können. Indes müssen die Hotelfachleute Aufgaben aus den Bereichen Marketing, Empfang, Wirtschaftsdienst und Service lösen.