

Am 24.05.2018 fand traditionsgemäß unsere Veranstaltung **Azubi kochen und servieren für Azubi** statt. Eingeladen waren wieder leistungsstarke und engagierte Schüler der dualen Ausbildung, des Wirtschaftsgymnasium. Zusätzlich konnten wir tschechische Vertreter der gastronomischen Fachoberschule aus Karlovy Vary begrüßen.



Nach der Begrüßung durch den Schulleiter Herrn Müller, „läutete“ Herr Barthl mit dem Musikkurs des BGy die Veranstaltung ein.

Die Köche des 3. Lehrjahres kreierten ein leckeres 3- Gang- Menü. Schon Wochen vorher begannen die Vorbereitungen dazu. Es wurde gemeinsam erarbeitet und ausgefeilt. Das Ergebnis konnte sich sehen lassen!

Es wurde folgendes Menü serviert:

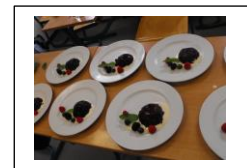
Vorspeise: Dreierlei Paprikamus, Himbeervinaigrette, Partybrötchen



Hauptgang: Gefülltes Kalbsröllchen, Thymianjus, Blumenkohl, Brokkoli, Kartoffelplätzchen



Deesert: Beerengrütze, Vanillesoße, Schokoladeneis



Für den optischen Rahmen und den Service sorgten die Hotel- und Restaurantfachleuten des 2. Lehrjahres. So nahmen die Gäste an eingedeckten Festtafeln Platz, schauten beim Mixen von Cocktail zu und konnten den Service genießen.

Für alle Beteiligten war es eine runde Sache, bei der wertvolle Erfahrungen für die später anstehenden Prüfungen, ob nun dieses Jahr für die Köche oder nächstes Jahr für die Hotel- und Restaurantfachleute, gesammelt werden.

Allen Beteiligten ein herzliches Dankeschön und für die anstehenden Prüfungen alles Gute!

J. Schiffner
Fachlehrerin