

Die Meister ihres Faches

ERFOLGREICH: Absolventen im Gastrogewerbe



Die erfolgreichen Absolventen.

FOTO: PS

Die Erfolgsgeschichte der legendären Absolventen der Heidelberger Meister und Meisterinnen im Gastgewerbe geht weiter. Dr. Gerhard Vogel, Präsident der IHK Rhein-Neckar, gratulierte vergangene Woche in der Hotelfachschule Heidelberg den erfolgreichen frischgebackenen jungen Meisterinnen und Meistern im Gastgewerbe zu ihren Leistungen und wünschte ihnen viel Erfolg für ihren weiteren Berufsweg.

Die Meisterprüfung sei ein wichtiger Schritt nach oben auf der beruflichen Karriereleiter. Die gastgewerblichen Meisterbriefe der IHK Rhein-Neckar genießen weltweit höchste Anerkennung. Dieser exzellente Ruf gründet sich auf eine Ausbildung und Prüfung, die enorme fachliche und körperliche Anforderungen stellt. Nicht jeder Prüfungsteilnehmer ist dem gewachsen.

Leider kommt es deshalb immer wieder zum vorzeitigen Ausstieg und nicht jede Kandidatin oder jeder Kandidat ist in der Prüfung erfolgreich.

Insgesamt 22 Herren waren zur Küchenmeisterprüfung angetreten, davon waren 15 erfolgreich. In 13 Stunden müssen die Prüfungsteilnehmer höchstes handwerkliches Können, Phantasie und Kreativität nachweisen. Gehobene Gastronomie - keine gastronomische Massenabfertigung sind hier gefragt.

Jeder Teilnehmer muss aus einer vorgegebenen Lebensmittelauswahl, genannt Warenkorb, eine fünfteilige Speisenfolge für sechs Personen herstellen. Dieser Warenkorb enthält Pflicht- und Ergänzungsbestandteile und ist in den Höchstmengen sowie im Wert begrenzt. Das Menü muss aus einer kalten Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgericht und Dessert bestehen.

Die Hotelmeisterprüfung, die am gleichen Abend durchgeführt wurde, haben alle neun Prüflinge bestanden. Produkte und Dienstleistungen planen, vermarkten und kontrollieren sowie alle Aufgaben aus den Bereichen Housekeeping, Empfang, Verkauf, Küche, Service und Mitarbeiterführung - das alles muss ein Kandidat können um sich mit dem Titel „Hotelmeister“ schmücken zu dürfen.

Der geprüfte Restaurantmeister muss als Fach- und Führungskraft beim Planen, Herstellen und Vermarkten gastronomischer Produkte und Dienstleistungen gästerorientiert handeln können. Teil der praktischen Prüfung, deren Ergebnis die Gäste am Freitag in der Hotelfachschule begutachten konnten, ist u. a. das Dekorieren der Tische, der Service einschließlich aller Vor- und Nacharbeiten, filtieren, tranchieren oder flambieren von Speisen sowie die Zubereitung von Getränken. Hier haben sechs Herren teilgenommen und drei davon die Prüfung bestanden.

Teil aller gastorientierten Meisterprüfungen ist auch die Ausbilderprüfung, deren Bestehen dazu befähigt, Lehrlinge auszubilden. IHK-Präsident Dr. Vogel appellierte an die jungen Meister, von ihrer Ausbilderbefähigung regen Gebrauch zu machen und damit dem Gastgewerbe rechtzeitig genügend qualifizierten Nachwuchts zu sichern. Vogel dankte abschließend auch allen ehrenamtlichen Prüfern für ihre teils schwierige und anstrengende Tätigkeit. Zusammen mit ihnen gelänge es der IHK für eine kostengünstige Durchführung der Prüfungen auf hohem fachlichem Niveau zu sorgen und so den Unternehmen den dringend benötigten Nachwuchs zu sichern.

www.m-r-n.com

Metropolregion Rhein-Neckar

Aktuell im WOCHENBLATT

Metropolitaneer olé!

MRN: Deutsche Bäcker-Nationalmannschaft backt „Metropolitaneer“ in Valencia

Der „Metropolitaneer“, das neue Feingebäck der Region, ist wenige Wochen nach seiner Vorstellung bereits in aller Munde. Noch während er die Herzen und Gaumen regionaler Leckermäuler erobert, bestand er mit Unterstützung der Deutschen Bäcker-Nationalmannschaft nun auch den ersten internationalen Geschmackstest mit Bravour. Im Rahmen der Fachmesse „International Festival of Bread and Christmas Sweets“ im spanischen Valencia wurde er im Dezember den Besuchern als neueste unter typischen deutschen Backspezialitäten wie zum Beispiel Laugengebäck und Christstollen präsentiert.

Auch im Urteil der ausländischen Fachkoster bestach der „Metropolitaneer“ durch seine einzigartige Komposition aus Schokolade, Mandeln, Rotwein und Cranberries. Der „Metropolitaneer“ wurde gemeinsam von der Akademie, den regionalen Bäckerinnungen und dem Verein Zukunft Metropolregion Rhein-Neckar (ZMRN e.V.) kreiert und ist



Die drei deutschen Meisterbäcker Gerhard Gröber, Siegfried Brenneis und Eva-Maria Kientz präsentieren ihren Kollegen aus Spanien und Italien den „Metropolitaneer“.

bereits bei zahlreichen Bäckereien der Region erhältlich. Die Nationalmannschaft der Bäcker wurde 2008 an der Akademie Deutsches Bäckereihandwerk in Weinheim gegründet. Sie besteht aus acht Bäckermeistern und -meisterinnen und einem Teamchef. Sie übernimmt repräsentative Aufgaben und stellt sich internationalen Wettbewerben. (ps)

ANZEIGE

Ganzheitliche Vortragsreihe

MANNHEIM: Die wesentlichen Themen des Lebens in der Praxis Dr. Seitz

In den Praxisräumen von Dr. Friedberg Seitz finden auch im Jahr 2010 wieder regelmäßig Vortragsabende statt zu den Themen: Gesundheits-erhaltung, Lebenshilfe und Krisenbewältigung, sowie Selbstmanagement und Motivation. Die Vortragsreihe entstand ursprünglich im Rahmen der Gründung des holistischen Forums Deutschland, das sich als eine offene Gemeinschaft von alternativen, ganzheitlichen Therapeuten, Ärzten, Heilberuflern, Beratern und Coaches versteht. Verschiedene Referenten werden jeweils an einem Mittwoch Abend von 19.30 bis etwa 21 Uhr einen lebendigen Vortrag für Kleingruppen bis zwölf Personen in Form eines Miniworkshops abhalten. Am 24. Februar verraten Bernd Nickel und Claudia Hochdörffer das „Das Geheimnis glücklicher Lang-

zeitpaare“, am 3. März kommt Rosemarie Simon mit dem Titel „KIDSCoaching der neuen Zeit“ und am 24. März hält Dr. Seitz selbst einen Miniworkshop zum Thema „Bauchsignale und wie man sie richtig deutet – der Reizdarm aus der Sicht der Ganzheitsmedizin“ ab. Alle weiteren Termine, sowie Informationen zu den einzelnen Themen, den unterschiedlichen Vortragsorten und den Gebühren erhalten Sie entweder über die Praxis von Dr. Seitz oder über die Homepage des holistischen Forums: www.holistischesforum-deutschland.de Dr. Seitz selbst praktiziert seit 2006 am Marktplatz Mannheim als ganzheitlich orientierte Ärztin für Naturheilverfahren und Ernährungsmedizin. Ihren Schwerpunkt setzt sie in ihrer Privatpraxis auf Ernährung, vor allem im Bezug auf Reizdarm

und Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Doch auch Entspannungsverfahren, Bachblüten und Magnetfeldbehandlung werden in der Praxis angeboten. Nach der Sprechstunde veranstaltet Dr. Seitz regelmäßig Seminare und Workshops für drinnen und draußen, so geht es manchmal auch in die Natur wie zum Beispiel bei ihrem „5-Sinnes-Genuss-Workshop“ im Mannheimer Dossenswald. Die Themen der Veranstaltungen werden regelmäßig auf der Homepage www.gesund-im-quadrat.de bekannt gegeben. (ps)

INFO
Wer sich für die Vortragsreihe interessiert kann Montag, Mittwoch und Freitag zwischen 11 und 12 über die Telefonnummer der Praxis Auskunft erhalten: 0621 17 888 60 oder sich über info@gesund-im-quadrat.de anmelden.

ANZEIGE

Große Klappe, gutes Auto

MANNHEIM: Autohaus Spies stellt neuen C 3 vor



Den neuen Citroën C3 hätte ihre Lieblichkeit Prinzessin Denise I. sicher auch gerne genommen.

FOTO: SCHATZ

Am vergangenen Samstag hat das Citroën Autohaus Spies in Mannheim-Neckarau den neuen C3 vorgestellt. Bei dem Kleinwagen des französischen Herstellers ist vor allem der komplett veränderte Kühlergrill sowie das sehr markante Panoramadach auffällig. Damit wirkt der Nachfolger des nun schon acht Jahre alten C3 wesentlich dynamischer und agiler als sein Vorgänger. Der C3 mausert sich somit von einem meist als klassisches „Frauenauto“ definierten PKW zu einem auffällig sportlichen Kleinwagen.

Deshalb ließ es sich auch eine Abordnung der Seckenheimer Karnevalsabteilung „Die Zabelle“ samt der Prinzessin Denise I. nicht nehmen, das neue Auto genauer zu begutachten. Ist doch das Autohaus Spies der offizielle Sponsor des diesjährigen Prinzessinnenautos, was

dem Xsara Picasso chauffiert wird, war die Regentin ganz hingekommen von dem neuen kleinen Franzosen.

Das Autohaus, das nun seit über einem Jahr am neuen Standort beheimatet ist, lockte an diesem Tag aber auch andere treue Kunden zur Begutachtung des neuen Kleinwagens. Inhaberin Margit Spies freute sich über einen regen Andrang von Neuninteressenten, die sich bei der Präsentation gerne vom Charme des neuen flotten C3 überzeugen ließen. Neben der gesamten Palette der Neuwagen bietet das Autohaus auch eine große Auswahl an Gebrauchtfahrzeugen. Außerdem werden sämtliche Reparaturarbeiten in der eigenen Werkstatt fachgerecht ausgeführt. (pr/rms)

INFO:
Autohaus Spies, Meckenheimer Straße 11, Mannheim-Neckarau. Telefon 0621 8547183, www.autohaus-spies-mannheim.de

ANZEIGE

Der Chat, der weiterhilft

AGENTUR FÜR ARBEIT: Fragen zum Studiengang

Einen interessanten und richtungweisenden Chat bietet die Agentur für Arbeit an alle, die sich nach dem Hochschulabschluss für einen Studiengang interessieren.

Am 3. Februar 2010 gibt es im abi>>Portal zum Thema „Testverfahren fürs Studium“ einen Chat. Es ist ein Test, der dir sagt, ob und für welchen Studiengang du am besten geeignet bist.

Der Chat findet am Mittwoch, 3. Februar von 16 bis 17.30 Uhr statt. Verschiedene Experten – etwa aus der Berufsberatung von Hochschulen, die Tests zur Bewerberauswahl

einsetzen, sowie Studierende, die an einem Test teilgenommen haben – beantworten Fragen rund um das Thema „Testverfahren zur Studiengewahl“ - 2 -

Um am Chat teilzunehmen, genügt es, sich um 16 Uhr unter <http://chat.abi.de> einzuloggen und die Fragen im Chatraum zu stellen. Interessierte, die zum angegebenen Termin keine Zeit haben, können ihre Fragen vorab an die Redaktion richten (redaktion@abi.de) oder die Antworten im Chatprotokoll nachlesen, was online veröffentlicht wird.