

## Restaurantfachfrau aus dem MKK erzielt den dritten Platz bei den 38. Hessischen Jugendmeisterschaften in Frankfurt am Main

Am 18. und 19. März wurden im Gesellschaftshaus Palmengarten in Frankfurt am Main die 38. Hessischen Jugendmeisterschaften für die Auszubildenden der Berufe Köchin/Koch, Restaurantfachfrau/-mann und Hotelfachfrau/-mann und die 14. Azubi Awards Systemgastronomie ausgetragen. Hierbei erzielte Frau Madeline Rausch, Auszubildende zur Restaurantfachfrau im Hotel & Restaurant Aloisius in Bruchköbel und Schülerin der Beruflichen Schulen in Gelnhausen den dritten Platz.

Bereits im Januar begannen die Vorbereitungen für diesen Wettbewerb: Unter Leitung von Frau OStR'in Ulrike Claus und Frau Annerose Steiger vom DEHOHA Hessen e.V. wurde der theoretische Vorentscheid für den MKK an den Beruflichen Schulen in Gelnhausen durchgeführt. Dabei qualifizierten sich unter allen Bezirken in Hessen zwei Restaurantfachfrauen der BSG für die Teilnahme an den Hessischen Jugendmeisterschaften.



*Gerald Kink, Präsident DEHOHA mit Madeline Rausch, Restaurantfachfrau im 3. Ausbildungsjahr.*

Mit großer Motivation hat sich Frau Rausch auf den zweitägigen Wettbewerb in Frankfurt vorbereitet. Im Vorfeld galt es eine Tischdekoration zu dem Thema „Eine Zeitreise durch die Musikgeschichte, vom Mittelalter bis zur Neuzeit“ für einen runden Tisch mit 8 Personen zu kreieren. An den zwei Wettbewerbstagen selbst mussten diverse Aufgaben bewältigt werden. Neben der Erstellung eines saisonalen 5-Gang-Menüs mit korrespondierenden italienischen Weinen, Aperitifs und Digestifs galt es, dieses in einem Verkaufsgespräch unter Beachtung von verschiedenen Unverträglichkeiten und Ernährungsformen im Rahmen einer fiktiven Veranstaltung an potenzielle



Gäste zu verkaufen. Darüber hinaus wurden praktische Tätigkeiten wie das Herstellen eines Cappuccinos an einer Siebträgermaschine, die Zubereitung eines Daiquiri, das Flambieren von Crêpes Suzette sowie das Filettieren einer Forelle blau geprüft. Der Höhepunkt der Meisterschaft war der Service eines 4-Gang-Menüs im Gesellschaftshaus im Palmengarten.

Bei der anschließenden Siegerehrung war die Freude groß. Frau Rausch hatte sich unter 12 Mitbewerber\*innen für den 3. Platz qualifiziert. Sie gewann u.a. zwei Übernachtungen in einem CPH Hotel in Deutschland (inkl. Frühstück) sowie ein Küchenmesser der Marke F. Dick. „Meine Ausbilderin war zu Tränen gerührt“, berichtete Frau Rausch. Auch ihre Lehrkräfte Frau Ulrike Claus und Fachlehrerin Sandra Köhler sind sehr stolz. Zeigt es doch, dass qualifiziertes Personal auch in mittelständischen Betrieben unserer Region sehr gut ausgebildet wird.