

VERBÄNDE AKTUELL

Bayerische Jugendmeister stehen fest



Von links: Wettkampfleiter Hans Schneider, die strahlenden Sieger Sophia Hartl, Jonas Wittmann, Katharina Klinger, Carina Linnemann und Jessica Hawkins sowie DEHOGA

Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer / Foto: Gessner

Zwei Tage lang traten Bayerns beste Auszubildende in den gastgewerblichen Berufen unter dem Motto Fußball-WM in München gegeneinander an, um die Titel Bayerische Jugendmeister 2018 auszukämpfen.

Die 40 angehenden Köche, Restaurant- und Hotelfachkräfte sowie die Hotelkaufleute und Fachleute für Systemgastronomie stellten sich unterschiedlichen Aufgaben in Theorie und Praxis. Am Ende waren Hotelkauffrau Sophia Hartl vom Münchner Flemings Hotel, Restaurantfachmann Jonas Wittmann von Käfer Service in Parsdorf, Hotelfachfrau Katharina Klinger vom The Charles Hotel-Rocco Forte in München, Köchin Carina Linnemann vom Starnberger Hotel Vier Jahreszeiten und Fachfrau für Systemgastronomie Jessica Hawkins von McDonalds in Schwabmünchen die Sieger der Bayerischen Jugendmeisterschaften 2018 in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen. Offizieller Veranstalter war der DEHOGA Bayern.

Die Präsidentin des DEHOGA Bayern Angela Inselkammer und Wettkampfleiter Hans Schneider überreichten gemeinsam die Urkunden und Preise. „Ich bin sehr stolz auf die herausragenden Leistungen, die alle 40 Teilnehmer, die aus ganz Bayern kommen, bei dieser Meisterschaft erbracht haben“, betonte Inselkammer. „Allein die Teilnahme an den Bayerischen Jugendmeisterschaften ist für die Auszubildenden erfahrungsgemäß bereits das beste Sprungbrett für eine fulminante Karriere in der internationalen Hotellerie und Gastronomie“, ergänzte Schneider.

Aufgabe der Hotel- und Restaurantfachleute war unter dem Juryvorsitz von Andrea Nadles,

Präsidentin des Verbands der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister VSR, die möglichst phantasievolle Dekoration der Tische zu dem Motto Fußball Weltmeisterschaft 2018 sowie die Durchführung des Service. Hierzu gehörte unter anderem die sachkundige Information der Gäste über die Zusammenstellung und Zubereitung der Menüs sowie die Herkunft der Zutaten. Zugleich mussten sie Empfehlungen für korrespondierende Getränke aussprechen und die Speisen nach allen Regeln der Kunst servieren. Bei den Köchen musste unter der Juryleitung von Christian Stuhl von der Städtischen Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe aus einem vorgegebenen Warenkorb, bestehend aus Blumenkohl, Kalbsbries, Perlhuhn und Rhabarber, ein Menü entwickelt und zubereitet werden. Professionell serviert wurde dieses von den Team-Kollegen, den Restaurant- und Hotelfachleuten, die zuvor auch bereits dafür gesorgt hatten, dass der Tisch festlich gedeckt und geschmückt war. Neben einer theoretischen Prüfung mussten die Hotelkaufleute einen gastronomischen Flyer zur Präsentation des eigenen Unternehmens erstellen. Die Fachleute für Systemgastronomie durften sich in Beratungsgesprächen auf verschiedene Gästetypen einstellen, wobei ihnen ihre Fremdsprachenkenntnisse nützlich waren.

Die Jugendmeister werden, wenn auch ihre schulischen Leistungen das Ergebnis bestätigen, Bayern als Team bei den Deutschen Jugendmeisterschaften vom 27. bis 29. Oktober 2018 vertreten.