

BRANCHENNEWS

Erster Jahrgang



Die beste Absolventin Lara Panero erhielt ihr Diplom zur Genusshandwerkerin von JRE-Präsident Alexander Huber (Zweiter von links), Michael Oettinger (links) und Küchenfachlehrer Volker Wilsch (rechts) / Foto: JRE

Die ersten Absolventen der JRE Genuss-Akademie in Bad Überkingen wurden jetzt von den Jeunes Restaurateurs (JRE) verabschiedet. Bei einer abschließenden Zusatzprüfung stellten die 18 Jungköche ihr erlerntes Wissen unter Beweis.

Beste Auszubildende war Lara Panero von Scharff's Schlossweinstube im Heidelberger Schloss, die insgesamt 92 Punkte (entspricht der Note 1) erhielt. Thien Duc Le Cong vom Romantik Posthotel Alexander Herrmann in Wirsberg erkämpfte 91 Punkte, Zanda Mierkalne (ebenfalls Scharff's Schlossweinstube) bekam 90 Punkte. Als Belohnung für ihre hervorragenden Leistungen erhielten alle drei eine Einladung zur Jahreshaupttagung der JRE inklusive Übernachtung und Fünf-Gang-Galamenü sowie ein Produkt von Kitchen Aid. Lara Panero darf sich außerdem über ein Stipendium zur Ausbildung als Küchenmeisterin im Wert von 5.000 Euro freuen.

Die Prüfung für die Absolventen bestand aus einem schriftlichen Teil, der in der DEHOGA Akademie abgehalten wurde und einer praktischen Prüfung in den Küchen der Landesberufsschule Bad Überkingen. In Zweiertteams mussten die Azubis innerhalb von dreieinhalb Stunden jeweils ein Zwischengericht und ein Dessert zubereiten und anrichten. Der vorgegebene Warenkorb bestand beim Zwischengang aus Kalbsbries, grünem Spargel, Bärlauch und Parmigiano Reggiano. Beim Dessert sollten Schokolade von Original Beans sowie Rhabarber und Banane verarbeitet werden. Die Prüfer bewerteten Teamfähigkeit, Kreativität und natürlich den Geschmack der Gerichte. Am Ende trennte die drei Erstplatzierten jeweils nur ein Punkt. ?Dieses Ergebnis zeigt die Leistungsdichte unserer

Auszubildenden. Über die ganz Klasse hinweg haben wir ein hervorragendes Resultat erzielt?, resümiert Michael Oettinger, Patron der JRE Genuss-Akademie.

Die Graduierungsfeier fand am Abend der Prüfung bei Andreas Widmann im Löwen in Königsbronn statt. Gemeinsam mit dem Leiter der DEHOGA Akademie Thomas Schwenck und dem Leiter der Landesberufsschule in Bad Überkingen Dieter Manz überreichte JRE-Präsident Alexander Huber die Diplome zum Genusshandwerker an die erfolgreichen Absolventen. Huber betonte in seiner Rede die Bedeutung einer hochqualifizierten Ausbildung im Gastgewerbe. Daher sei eines der wichtigsten Anliegen der Jeunes Restaurateurs, die beste Ausbildung anzubieten, die es in Deutschland geben könne. In Kombination mit einer der besten Berufsschulen im Land und der DEHOGA Akademie habe man dieses Ziel erreicht.

Das Konzept der JRE Akademie beinhaltet eine Koch-Ausbildung, die über den regulären Berufsschulunterricht hinausgeht und für die Arbeit in der Spitzengastronomie qualifiziert. Entwickelt wurde das Konzept für die Zusatzausbildung der Jeunes Restaurateurs gemeinsam mit der DEHOGA Akademie. Die talentiertesten Nachwuchskräfte aus den JRE-Betrieben erhalten in der Akademie insgesamt 60 zusätzliche Unterrichtseinheiten. Huber: ?Wir sind sehr stolz auf die hervorragenden Leistungen des ersten Akademie-Jahrgangs. Unser Angebot bietet eine echte Chance, wieder mehr junge Menschen für unsere Branche zu begeistern und ihnen eine Top-Ausbildung zu ermöglichen.?