

DEHOGA AKTUELL

Nachwuchs kämpft um Gold



Am 14. und 15. Januar treten Bayerns beste Auszubildende in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen im Rahmen der HOGA in Nürnberg gegeneinander an, um bei den Bayerischen Jugendmeisterschaften Gold, Silber und Bronze untereinander auszumachen. Offizieller Veranstalter der Bayerischen Jugendmeisterschaften ist der DEHOGA Bayern, unterstützt von der Berufsschule 3 in Nürnberg und dem Kulinarischen Erbe Bayern. Wohin der Weg danach führen kann, zeigt das aktuelle Ergebnis der Deutschen Jugendmeisterschaften: Hier gab es einen Goldregen für Bayerns Teilnehmer, neben Gold im Restaurant- und Gold im Hotelfach holten die bayerischen Teilnehmer den ersten Platz in der Teamwertung, zudem kommt Deutschlands beste Auszubildende aus Bayern. Teilnehmen werden jeweils vierköpfige Mannschaften von der Berufsschule 3 in Nürnberg, der Staatlichen Berufsschule Bad Kissingen, der Staatlichen Berufsschule Immenstadt, der Berufsschule Bad Wörishofen, der Karl-Peter-Obermaier-Schule / Staatliche Berufsschule 1 Passau, der Hotelberufsschule Viechtach, der Städtischen Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe München sowie der Dr.-Herbert-Weinberger-Schule-Staatliche Berufsschule Erding. Jede Mannschaft setzt sich aus zwei Köchen, einem Restaurantfachmann/-frau sowie einem Hotelfachmann/-frau zusammen. Während es am 14. Januar in den Räumlichkeiten der Berufsschule 3 in Nürnberg um die Prüfung des theoretischen Wissens geht, werden die Teams am 15. Januar auf der HOGA in Halle 4 ihr praktisches Können in einem parallel stattfindenden Wettkampf unter Beweis stellen. Aufgabe der Hotel- und Restaurantfachleute wird es unter dem Juryvorsitz von Tim Melzer

von der Berufsschule 3 in Nürnberg unter anderem sein, sich zu einem vorab ausgegebenen Thema eine möglichst phantasievolle Dekoration der Tische auszudenken und umzusetzen sowie einen erstklassigen Service durchzuführen. Hierzu gehört unter anderem die sachkundige Information der Gäste über die Zusammenstellung und Zubereitung der Menüs sowie die Herkunft der Zutaten. Zugleich werden Empfehlungen für korrespondierende Getränke und ein Service der Speisen nach allen Regeln der Kunst erwartet. Die Hotelkaufleute werden zusätzlich einen gastronomischen Flyer zur Präsentation des eigenen Unternehmens erstellen.

Bei den Köchen muss unter der Juryleitung von Christian Siegmund von der Berufsschule 3 in Nürnberg aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü entwickelt und zubereitet werden.

Die Gesamtjuryleitung hat Studiendirektor Ulrich Scherzer von der Berufsschule 3 in Nürnberg inne, moderiert werden die Bayerischen Jugendmeisterschaften von BR-Moderator Florian Schrei. Die bayerischen Jugendmeister werden, wenn auch ihre schulischen Leistungen das Ergebnis bestätigen, als Team bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Oktober 2019 Bayern vertreten.

Parallel zu den Wettkämpfen veranstaltet der DEHOGA Bayern am 15. Januar einen Ausbildungs- und Karrieretag, bei dem Interessierte einen umfassenden Einblick in die Welt des Gastgewerbes gewinnen können. Am Karrieretag beteiligen sich neben Sterne- und TV-Köchen viele Ausbildungsbetriebe. Neu beim Karrieretag ist eine persönliche Bewerber- und Karriereberatung, die sich sowohl an Schüler der allgemeinbildenden Schulen, Berufs- und Hotelfachschulen als auch an ausgelernte Fachkräfte richtet. Sternekoch Bobby Bräuer von Käfer's BMW Welt und TV Koch Lucki Maurer, der DEHOGA Bayern sowie Hoteliers, Gastronomen und Personalchefs in Zusammenarbeit mit der AHGZ, der IHK sowie der Berufsberatung der Arbeitsagentur bieten gemeinsam eine vernetzte Karriereberatung aus einer Hand an. Interessierte Schüler erhalten telefonisch unter 0911/98833-7000 oder per E-Mail an