



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Bayerische Jugendmeisterschaften 2010 in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen

Staatssekretär Pschierer und BHG-Präsident Gallus ehren Sieger des Wettbewerbs

(München) Bei den diesjährigen Bayerischen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen, die unter der Schirmherrschaft von Finanzstaatssekretär Franz Josef Pschierer stand, gewannen als beste Auszubildende Hotelfachmann (Hofa) Sebastian Böckeler (Kempinski Hotel, München Flughafen), Restaurantfachmann (Refa) Domenico Durante (Hotel Restaurant Neumayr, München) sowie in der Kategorie Köche (Koch) Matthias Fuchs (Hotel Königshof, München).



Strahlende Sieger: (v.l.n.r.): Restaurantfachmann Domenico Durante (Hotel Restaurant Neumayr, München), Koch Matthias Fuchs (Hotel Königshof, München), sowie Hotelfachmann Sebastian Böckeler (Kempinski Hotel, München-Flughafen)

Siegfried Gallus, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern e.V. (BHG), überreichte gemeinsam mit den jeweiligen Juryvorsitzenden der Ausbildungsberufe Andrea Nadles (Refa/Hofa) und Josef Reitsam (Koch) den Siegern Urkunden und Preise.

Offizieller Veranstalter der Bayerischen Jugendmeisterschaften war der BHG in Kooperation mit dem Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte e.V. (VSR) sowie dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD). Beim Wettbewerb in der Städtischen Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe München waren insgesamt 30 Auszubildende, jeweils zehn aus jedem Ausbildungsberuf, angetreten, um vor einer Jury ihr Können und Wissen unter Beweis zu stellen.

Im Bereich Küche mussten alle Teilnehmer aus einem vorgegebenen Warenkorb ein 4-Gänge-Menü kreieren. Aufgabe der Hotel- und Restaurantfachleute war die möglichst phantasievolle Dekoration der Tische sowie die Durchführung eines erstklassigen 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.

Die bayerischen Jugendmeister werden, wenn auch ihre schulischen Leistungen das Ergebnis bestätigen, als Team Bayern bei den Deutschen Jugendmeisterschaften vom 29. Oktober bis 1. November 2010 im Gästehaus Petersberg in Königswinter bei Bonn vertreten.

Das Endklassement nach dem zweitägigen Wettkampf sieht wie folgt aus:

Köche

1. Matthias Fuchs (Hotel Königshof, München)
2. Angelina Sollfrank (Schloss Thiergarten, Pegnitz)
3. Eugen Hemberger (Hotel Steigenberger Der Sonnenhof, Bad Wörishofen)

Hotelfachleute

1. Sebastian Böckeler (Kempinski Hotel, München-Flughafen)
2. Barbara Deininger (Steigenberger Hotel Der Sonnenhof, Bad Wörishofen)
3. Sarah Kockisch (Hilton Hotel, Nürnberg)

Restaurantfachleute

1. Domenico Durante (Hotel Restaurant Neumayr, München)
2. Ramona Korsistka (Gasthof Blumenthal, Spalt)
3. Ulrike Tragl (Malzer`s Restaurant, Waldsassen)

Auf Wunsch können Sie weitere Fotos von der Veranstaltung erhalten.

- Ende der Pressemitteilung -