



Bayerischen Jugendmeister von gastgewerblichen Ausbildungsberufen

Beitrag

Hotelkauffrau Sophia Hartl vom Münchner Flemings Hotel, Restaurantfachmann Jonas Wittmann von der Käfer Service AG 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 vom Mc Donalds in Schwabmünchen heißen die Sieger der Bayerischen Jugendmeisterschaften 2018 in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen.

Zwei Tage lang waren Bayerns beste 40 Köche, Restaurant- und Hotelfachkräfte sowie die Hotelkaufleute und Fachleute für Systemgastronomie unter dem Motto *Fußball Weltmeisterschaften 2018* in München in der Städtischen Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe gegeneinander angetreten, um die Titel *Bayerischen Jugendmeister* unter sich auszukämpfen. Offizieller Veranstalter der Meisterschaften war der Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband 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 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.

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

Das Endklassement nach dem zweitägigen Wettkampf sieht wie folgt aus:

Köche

1. Platz: Carina Linnemann (Hotel Vier Jahreszeiten, Starnberg)
2. Platz: Alisa Stahl (Gasthaus Zum Goldenen Krug, Sengkofen)
3. Platz: Patrick Markus (Gaststätte Königshof, Nürnberg)

Hotelfachleute

1. Platz: Katharina Klinger (The Charles Hotel-Rocco Forte, München)
2. Platz: Jannik Wang (Le Meridien Grand Hotel, Nürnberg)
3. Platz: Olivia Neal (Hotel Brunner, Amberg)

Restaurantfachleute

1. Platz: Jonas Wittmann (Käfer Service AG, Parsdorf)
2. Platz: Julia Wörishofer (Steigenberger Hotel Der Sonnenhof, Bad Wörishofen)
3. Platz: Katharina Bachmaier (Bräustüberl Weißenstephan, Freising)

Fachleute für Systemgastronomie

1. Platz: Jessica Hawkins (Mc Donalds Schwabmünchen)
2. Platz: Jan Schumacher (L´Osteria GmbH, Augsburg)
3. Platz: Maria Seehöller (Hans im Glück, München)

Hotelkaufleute

1. Platz: Sophia Hartl (Flemings Hotel, München)
2. Platz: Moritz Tisborn (Staudacher Hof, Garmisch-Partenkirchen)
3. Platz: Marie-Theres Unger (Landhotel Geiselwind)

Bildunterschrift: Strahlende Siegerinnen und Sieger (v.l.): Wettkampfleiter Hans Schneider, Hotelkauffrau Sophia Hartl vom Flemings Hotel (München), Restaurantfachmann Jonas Wittmann von der Käfer Service AG (Parsdorf), Hotelfachfrau Katharina Klinger vom The Charles Hotel-Rocco Forte

(München), Köchin Carina Linnemann vom Hotel Vier Jahreszeiten (Starnberg), Fachfrau für Systemgastronomie Jessica Hawkins vom Mc Donalds (Schwabmünchen) sowie DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer. (Foto: Gessner)



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus 

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern