

Gourmet-Genuss in Bad Kissingen: Azubis meistern spannende IHK- Prüfungen!

Am 14.07.2025 fanden IHK-Abschlussprüfungen im
Gastronomiegewerbe in Bad Kissingen statt, wo 2500
Auszubildende ihre Fähigkeiten zeigten.



Bad Kissingen, Deutschland - In Bad Kissingen war es wieder einmal soweit – die Abschlussprüfungen im Gastronomiegewerbe fanden an der Staatlichen Berufsschule statt. Am 14. Juli 2025 präsentierten die Auszubildenden stolz ihre kulinarischen Fähigkeiten und bewiesen, dass sie sowohl im Kochen als auch im Service hoch im Kurs stehen. Laut **Fränkischer Tag** wurde das Prüfungs-Menü von einer Vielzahl von Prüferinnen und Prüfern bewertet. Serviert wurden unter anderem Kichererbsen als Vorspeise, gefolgt von Schweinebäckchen und Spanferkelkaree mit Gempse. Zum krönenden Abschluss gab es ein spätes Dessert mit Erdbeeren

und Mascarpone, das bei den Gæsten hervorragend ankam.

Die 17 Prøfere und Prøfer waren gefordert, die Prüfungsteile fair und objektiv zu bewerten. Die Veranstaltung bot nicht nur den Auszubildenden, sondern auch den Gæsten die Gelegenheit, die kunstvollen Kreationen zu genießen und die Professionalität des Services hautnah zu erleben. **Fränkischer Tag** berichtet von insgesamt 2500 Auszubildenden, die ihre Abschlussprüfungen abgelegt haben, darunter 226 in gastgewerblichen Berufen.

Vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten

Koch, Fachmann/-frau für Systemgastronomie oder Hotelfachmann/-frau – die Berufe im Gastgewerbe sind so vielfältig wie das Angebot im Restaurant. Zu den Neuheiten in der Ausbildung zählen die Abschlüsse Fachkraft Küche und Fachkraft für Gastronomie, die mit einer zweijährigen Ausbildungszeit ein unbelastetes Curriculum bieten, das erst im Jahr 2022 überarbeitet wurde. Die Anpassung der Prüfungsanforderungen stellt eine spannende Herausforderung dar und bietet den Auszubildenden die Möglichkeit, ihre Fähigkeiten zeitgemäß unter Beweis zu stellen.

- Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie: Planung und Kalkulation von Veranstaltungen
- Köche/Köchinnen: Erstellung eines Drei-Gänge-Menüs und Zeitmanagement
- Hotelkaufleute: Empfang, Umgang mit Reklamationen und verkaufsfördernde Maßnahmen

Die bedeutenden Veränderungen in der Ausbildung sind nicht nur von den Fachkräften gefordert worden, sondern auch von den Bedürfnissen der Branche. Bei der gestrigen Veranstaltung wurden die Ergebnisse der gestreckten Abschlussprüfung präsentiert, bei der Ergebnisse aus der früheren Zwischenprüfung in das Gesamtergebnis einfließen. Dies soll

den Prüflingen zeigen, was sie gelernt haben und wie wichtig der praktische Teil in der Ausbildung ist.

Vorbereitung auf die Prüfungen

Doch nicht nur direkt bei den Prüfungen stehen den Auszubildenden kompetente Unterstützer zur Seite. Die IHK hat auch spezielle Vorbereitungskurse im Angebot, die an drei Wochentagen stattfinden. Diese Kurse bieten den angehenden Köchen, Hotel- und Restaurantfachleuten eine intensive Schulung, die auf ihre Abschlussprüfungen zugeschnitten ist. Am ersten Tag steht das allgemeine Prüfungstraining für Wirtschafts- und Sozialkunde auf dem Programm, gefolgt von berufsspezifischen Fächern und schließlich einer detaillierten Fachspezifischen Prüfungsvorbereitung für jeden Beruf. Diese Kurse sollen den Auszubildenden helfen, ihre Fähigkeiten weiter zu schärfen und selbstbewusst in die Prüfungen zu gehen. Informationen zu diesen Kursen gibt es direkt auf der Website der IHK: **IHK-Projekt**.

Die Bedeutung der Gastronomie für unsere Region zeigt sich nicht nur in den Absolventen, sondern auch in der IHK-Kampagne Können lernen, die die berufliche Ausbildung in sozialen Medien fördert. Diese Initiativen sind besonders wichtig, um die Attraktivität der Gastronomieberufe zu steigern und junge Menschen für eine Karriere in der Branche zu begeistern. Trotz eines Rückgangs bei den neu abgeschlossenen Ausbildungsverträgen in anderen Bereichen verzeichnet die Gastronomie einen Aufschwung – die Zahl der Auszubildenden stieg von 138 auf 162.

Bad Kissingen bleibt damit ein Zentrum für Gastronomieausbildung, das innovative Ideen verfolgt und nachhaltige Perspektiven für die jungen Talente schafft. Man darf gespannt sein, was die nächste Generation an Köchen und Servicekräften in Zukunft noch alles auf die Teller zaubern wird.

Details	
Ort	Bad Kissingen, Deutschland
Quellen	• www.fraenkischertag.de • www.ihk-projekt.de

Besuchen Sie uns auf: nag-bayern.de