

Abschlussklasse 2017

- In diesem Jahr beenden - 2 Fachpraktikerinnen Küche,
- 2 Fachpraktiker Küche,
- 3 Fachkräfte im Gastgewerbe
- 2 Köche

Ihre Ausbildung.

Die praktische Abschlussprüfung besteht aus einem Theorie Teil.

Darin werden Fragen zu Mathematik, Wirtschaft und Sozialkunde sowie Kochkenntnisse abgefragt.

In dem praktischen Teil wird gekocht.

Damit das gelingt sind die Teilnehmer/-innen die letzten zwei bzw. drei Jahre, bei uns in der Kolping Berufsschule bestens darauf vorbereitet worden.

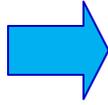
Die Vorbereitungsarbeiten funktionieren ganz einfach.

Sehen Sie sich die unteren Bilder an.

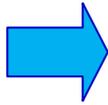
1. Im Durcheinander der anstehenden Prüfung, erstmal für Ordnung sorgen.



2. Dann Schritt für Schritt
die leeren Töpfe
und Pfannen
füllen.



3. **Ganz wichtig:**
Gemeinsam
und
miteinander
zusammen.



4. Um dann am Prüfungstag
den Erfolg gemeinsam
zu genießen.

