



ERGÄNZUNGSKOMPETENZ RESTAURANTFACHFRAU/-MANN EFZ 2025-2028

Jung - Sommelier
Jung - Barkeeper
Jung - Chef de Rang
Jung - Barista

Liebe Lernende
Geschätzte Berufsbildende

Die berufliche Grundbildung der Restaurantberufe entwickelt sich weiter. Das Berufsprofil wird noch praxisrelevanter und die Rolle als Gastgeber*in sowie der Verkauf und das Handwerk werden gestärkt. Die Lernenden gestalten ein Ambiente, schaffen eine angenehme Atmosphäre und ermitteln die Gästebedürfnisse. Sie erklären und verkaufen aktiv das Getränke- und Speiseangebot und als Serviceprofis stärken Sie ihr Handwerk aufgrund der Ergänzungskompetenzen.

Die vier Ergänzungskompetenzen, welche die Grundbildung der Restaurantberufe flexibler machen und am Ende des ersten Lehrjahres durch den Ausbildungsbetrieb festgelegt werden, sind:

- **Jung – Sommelier**
- **Jung – Barkeeper**
- **Jung – Chef de rang**
- **Jung – Barista (üK wird ausserkantonale durchgeführt)**

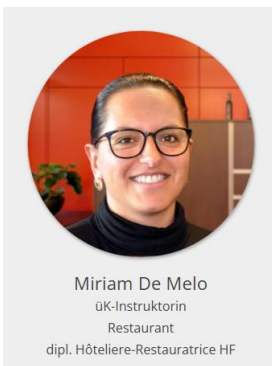
Um Routine in den Ergänzungskompetenzen aufzubauen, gelten Voraussetzungen für die Lehrbetriebe: Regelmässiger Wein- und Birausschank mit fachgerechtem Service, regelmässiges Arbeiten mit einer Siebträger-Kaffeemaschine, einer Bar-Infrastruktur welche rege benützt wird oder das Flambieren, Filetieren, Tranchieren und Marinieren vor dem Gast.

Jedes Fachgebiet wird Ihnen auf den folgenden Seiten ausführlicher erklärt, damit Ihnen die Entscheidung einfacher fallen wird.

Auf unserer Homepage www.gart.ch finden Sie ebenso noch Videos, die Ihnen und Ihrem Lernenden bei der Entscheidungsfindung helfen sollen.

Haben Sie offene Fragen?

Miriam De Melo – Verantwortliche üK-Instruktorin – steht Ihnen gerne unter m.melo@gart.ch zur Verfügung.



Ergänzungskompetenzen Jung – Sommelier:

Restaurantfachmann/frau EFZ

Die Leistungsziele sind laut Bildungsplan in vier Bereiche aufgeteilt:

- | | |
|--------------------|--|
| 1. Vorbereitung | Mise en place gemäss dem betrieblichen Wein- und Bierangebot sowie dem Anlass und dem Gästesegment entsprechend erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen. |
| 2. Gästebetreuung | Gäste spezifisch und fundiert über Weine und Biere informieren und beraten.
Den Gästen Informationen zu Wein und Bier geben. |
| 3. Präsentation | Weine und Biere fachlich korrekt und attraktiv präsentieren und servieren. |
| 4. Nachbearbeitung | Qualität von Weinen und Biere sensorisch kontrollieren und entsprechende Massnahmen bei fehlerhaften Produkten einleiten.
Grundlagen der Kalkulation und Preisgestaltung erläutern und begründen. |

Einblick in die Ergänzungskompetenz "Sommelier" mit Dominique Theiler, Lernende REFA 3.
Lehrjahr, Hotel des Balances Luzern



Voraussetzungen für den Betrieb EK Jung-Sommelier

1. Die betriebliche Weinkarte umfasst neben Schweizer Weinen auch eine Auswahl aus den bedeutenden europäischen Weinländern und Übersee.
2. Der Betrieb bietet verschiedene Offen- und Flaschenbiere mit unterschiedlichen Charakteren, Rohstoffen und Herkünften an.
3. Die gesetzlichen Altersbestimmungen für alkoholische Getränke werden eingehalten.

Lernziele im Betrieb

Weinberatung und Weinservice

Der/die Lernende:

- kann Gästen aus einem vielfältigen Weinangebot passende Weine empfehlen.
- kann geeignete Weine zu Speisen empfehlen (Food Pairing).
- beherrscht die Fachtechniken:
 - Dekantieren
 - Karaffieren
 - Chambrieren
 - Frappieren
 - Avinieren
- kann Gäste zu Schaumweinen beraten, diese verkaufen und fachgerecht servieren.
- kennt verschiedene Servicearten für den Offenausschank von Wein.
- kennt die unterschiedlichen Weingläser sowie deren sensorische und optische Vor- und Nachteile.
- kann Weine degustieren und deren wichtigste Eigenschaften beschreiben.

Bierkompetenz

Der/die Lernende:

- kann Gästen aus einem breiten Bierangebot passende Biere für verschiedene Anlässe empfehlen.
- kann Bier fachgerecht ausschenken bzw. zapfen.
- kann Biere degustieren und deren wichtigste Eigenschaften beschreiben.

Gästebetreuung und Verkauf

Der/die Lernende:

- kann professionell und korrekt auf Gästereklamationen reagieren.
- kennt verschiedene Möglichkeiten zur Kalkulation von Wein und Bier.

Jugendschutz

Der/die Lernende:

- kennt die gesetzlichen Altersbegrenzungen für den Ausschank alkoholischer Getränke an Minderjährige und hält diese konsequent ein.

Ergänzungskompetenzen Jung-Barkeeper

Restaurantfachmann/frau EFZ

Die Leistungsziele sind laut Bildungsplan in vier Bereiche aufgeteilt:

- 1. Vorbereitung** Mise en place gemäss dem betrieblichen Barangebot bereitstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen.
Getränkeangebote planen und gestalten – Eigenkreationen etc.
- 2. Gästebetreuung** Angebotsspezifische Empfehlungen tätigen.
Den Gästen Informationen zu den einzelnen Getränken, Zutaten und Rezepturen in Englisch und in der Fachsprache geben.
Multikulturelle Gästesegmente bedürfnis- und erwartungsgemäss betreuen.
- 3. Präsentation** Barrezepte umsetzen.
Nach betrieblichem Angebot und Gästewünschen eigene Kreationen entwickeln.
Durch den Einsatz von Spezialeffekten ein Erlebnis für die Gäste schaffen.
- 4. Nachbearbeitung** Angebotsanalysen erstellen und Produkte nachkalkulieren. Dem betrieblichen Angebot entsprechend Inventar und Bestellungen verfassen.
Getränke und Spirituosen sensorisch prüfen und den Spirituosengruppen zuordnen

Einblick in die Ergänzungskompetenz "Barkeeper"
mit Lou Gänsslen, Lernender 3. Lehrjahr, CASCADA Boutique Hotel Luzern



Voraussetzungen für den Betrieb EK Jung-Barkeeper

1. Der Betrieb verfügt über eine Bar mit umfangreichen Cocktail- und Getränkeangebot.
2. Die gesetzlichen Altersbestimmungen für alkoholische Getränke werden eingehalten.

Lernziele im Betrieb

Bararbeit und Gästebetreuung

Der/die Lernende:

- arbeitet regelmässig an der Bar.
- kennt verschiedene Gästetypen und deren Bedürfnisse und verhält sich situationsgerecht.
- kennt die Bedürfnisse und Erwartungen multikultureller Gäste sowie deren Bedeutung und verhält sich entsprechend professionell.
- kennt die wichtigsten englischen Fachausdrücke im Barbereich und kann diese anwenden bzw. erklären.

Beratung und Verkauf

Der/die Lernende:

- kann Gästen passende Bargetränke wie Cocktails, Longdrinks oder Aperitifs passend zum Anlass oder Menü empfehlen.
- kann ein Getränkeangebot analysieren und mitgestalten.
- kennt verschiedene Möglichkeiten der Getränkekalkulation und kann Getränke korrekt kalkulieren.

Zubereitung und Fachkompetenz

Der/die Lernende:

- kennt die vier Zubereitungsarten:
 - im Glas
 - im Blender
 - im Shaker
 - im Rührglasund kann diese regelmässig fachgerecht anwenden.
- kann Drinks direkt vor dem Gast zubereiten (z. B. B52) und kennt die Wirkung sowie den professionellen Einsatz von Spezialeffekten.
- weiss über den hygienischen Umgang an der Bar Bescheid und setzt die Hygienerichtlinien korrekt um.
- kann Drinks und Spirituosen degustieren und deren wichtigste Eigenschaften beschreiben.
- beachtet dabei die gesetzlichen Altersbestimmungen.

Jugendschutz

Der/die Lernende:

- kennt die gesetzlichen Altersbegrenzungen für den Ausschank alkoholischer Getränke an Minderjährige und hält diese konsequent ein.

Hygiene & Arbeitssicherheit

Der/die Lernende geht fachgerecht mit Lebensmitteln um und berücksichtigt dabei die Hygienevorschriften nach HACCP.

Ergänzungskompetenzen Jung-Chef de Rang

Restaurantfachmann/frau EFZ

Die Leistungsziele sind laut Bildungsplan in vier Bereiche aufgeteilt:

- | | |
|--------------------|--|
| 1. Vorbereitung | Mise en place gemäss dem betrieblichen Speiseangebot sowie dem Anlass und dem Gästesegment entsprechend erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen.
Absprache mit den Nahtstellen.
Nach dem betrieblichen Angebot eigene Kreationen entwickeln. |
| 2. Gästebetreuung | Den Gästen die Zubereitung und Kreationen von Gerichten erklären.
Durch den Einsatz von Spezialeffekten ein Erlebnis für die Gäste schaffen. |
| 3. Präsentation | Speisen vor den Gästen zubereiten und portionieren. |
| 4. Nachbearbeitung | Sensorische und qualitative Überprüfung der Gerichte vornehmen und Verbesserungen umsetzen. |

Einblick in die Ergänzungskompetenz "Chef de Rang" mit Lia Schürmann, Lernende 3. Lehrjahr, Hotel Schweizerhof Luzern



Voraussetzungen für den Betrieb EK Jung-Chef de Rang:

Das Speiseangebot des Betriebs umfasst Gerichte, die ganzjährig direkt am Gästetisch zubereitet werden.

Lernziele im Betrieb

Beratung und Verkauf

Der/die Lernende:

- kann Gerichte verkaufsfördernd empfehlen.
- kann Gäste kompetent über Spezialitäten und Zubereitungsarten am Gästetisch informieren.

Arbeiten am Gästetisch

Der/die Lernende:

- kann spezielle Speisen nach Rezepturen direkt vor den Gästen am Tisch zubereiten.
- kennt den korrekten Arbeitsablauf bei Servicearbeiten am Gästetisch.
- kann die entsprechenden Spezialgedecke fachgerecht aufdecken.
- kann Gerichte vor dem Gast zubereiten, z. B. Crêpes Suzette, und kennt die Wirkung sowie den professionellen Einsatz von Spezialeffekten.

Fachkompetenz und Zubereitungsarten

Der/die Lernende:

- kennt die verschiedenen Zubereitungsarten am Gästetisch:
 - Flambieren
 - Marinieren
 - Tranchieren
 - Filetieren
- kann Speisen sensorisch überprüfen und deren wichtigste Eigenschaften beschreiben.

Hygiene, Arbeitssicherheit und Brandschutz

Der/die Lernende:

- geht fachgerecht mit Lebensmitteln um und berücksichtigt dabei die Hygienevorschriften nach HACCP.
- kann Speisen am Gästetisch unter Einhaltung der Arbeitssicherheit sowie der Brandschutzvorschriften zubereiten.

Ergänzungskompetenzen Jung Barista

Restaurantfachmann/frau EFZ

Bitte beachten Sie, dass der üK4 je nach Anmeldungen ausserkantonale durchgeführt wird.

Die Leistungsziele sind laut Bildungsplan in vier Bereiche aufgeteilt:

- 1. Vorbereitung** Mise en place gemäss dem betrieblichen Angebot des Kaffee- und Teeangebot planen und erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen.
- 2. Gästebetreuung** Angebotsspezifische Empfehlungen tätigen sowie den Gästen situationsgerecht Auskunft über Kaffee- und Teegetränke geben.
Die nachhaltigen Produktionsmethoden und die Qualität der Produkte erklären.
- 3. Präsentation** Spezielle Kaffeegetränke und Teeaufgüsse zubereiten sowie gemäss betrieblichem Angebot eigene Kreationen entwickeln.
Den Gästen Informationen zu Herkunft und Zusammensetzung von Kaffee und Tee geben.
Durch den Einsatz von Spezialeffekten ein Erlebnis für die Gäste schaffen.
Verschiedene Techniken und Präsentationsformen unter Verwendung von geeigneten Hilfsmitteln einsetzen.
- 4. Nachbearbeitung** Qualität von Kaffee und Tee sensorisch kontrollieren und entsprechende Massnahmen bei fehlerhaften Produkten einleiten.
Grundlagen der Kalkulation und Preisgestaltung erläutern und begründen.

Einblick in die Ergänzungskompetenz "Barista" mit Magdalena Schlienger, Lernende 3. Lehrjahr KKL Luzern



Voraussetzungen für den Betrieb EK Jung-Barkeeper

Der Betrieb arbeitet mit einer Siebträgermaschine.

Optional verfügt der Betrieb zusätzlich über:

- eine Kaffeemühle mit selbsteinstellender Mahlfunktion
- verschiedene Kaffeebohnsensorten.

Lernziele im Betrieb

Kaffee- und Teekompetenz

Der/die Lernende:

- kann Gästen spezielle Kaffeekreationen empfehlen und fachgerecht zubereiten, inklusive passender Dekorationselemente.
- kennt die verschiedenen Kaffeezubereitungen und deren Einsatzzwecke, z. B.:
 - Ristretto
 - Espresso
 - Café Crème
 - Cappuccino
 - Latte Macchiatound weiss, welche Getränke zu welchem Gast oder Anlass passen.
- kann über Kaffee- und Teesorten sowie deren Eigenschaften allgemein Auskunft geben.
- kann Kaffee und Tee sensorisch beurteilen und deren wichtigste Eigenschaften beschreiben.

Arbeiten mit der Siebträgermaschine

Der/die Lernende:

- arbeitet regelmässig mit der Siebträgermaschine.
- kennt den fachgerechten Umgang mit der Maschine und den Geräten.
- führt die Reinigung und Pflege der Maschinen und Arbeitsgeräte korrekt durch.

Service und Gästebetreuung

Der/die Lernende:

- kennt den korrekten Service von Kaffee und Tee.
- kann Spezialkaffee direkt vor dem Gast zubereiten, z. B. Irish Coffee, und kennt die Wirkung sowie den professionellen Einsatz von Spezialeffekten.
- kann Gäste kompetent über das Teeangebot beraten und dabei auf individuelle Bedürfnisse sowie passendes Food Pairing eingehen.
- kann professionell und korrekt auf Gästereklamationen reagieren.

Verkauf und Kalkulation

Der/die Lernende: kann Verkaufspreise für Kaffee- und Teeangebote korrekt kalkulieren.

Jugendschutz

Der/die Lernende:

- kennt die gesetzlichen Altersbegrenzungen für den Ausschank alkoholischer Getränke an Minderjährige und hält diese konsequent ein.