

Pflichtaufgaben Ergänzungskompetenzen REFA QV 2026

Ausgangslage:

Durch die kantonale Prüfungsleitung werden eine oder mehrere «Pflicht-Aufgabe/n» gestellt. Basis der «Pflicht-Aufgabe/n» sind die im RESTAURANTSERVICE Skills-TRAININGBOOK enthaltenen Beispiele. Diese sollten sich in einem Zeitrahmen von mindestens 20 Minuten, bewegen.

Jung-Chef de Rang Pflichtgerichte:

- Salat Nizza
- Krevettencocktail 2
- Beefsteak-Tatar
- Forelle gebraten
- Forelle blau
- Riesenkrevetten provenzalische Art
- Spaghetti Carbonara
- Spaghetti al pesto
- Zerlegen von Masthähnchen/Masthuhn
- Tranchieren von einem Entrecôte double
- Filetgulasch Stroganoff
- Flambierte Ananas
- Crêpes Normandie
- Crêpes Suzette

Jung-Barista Pflichtgetränke:

- Cappuccino Latte Art
- Barraquito
- Tom Tom
- Irish Coffee
- Swiss Coffee
- Wiener Eiskaffee
- Rüdesheimer
- Cafe Luz
- Cafe Fertig
- Espresso lungo
- Schokoladen-Latte
- Milchmischgetränke
- Latte Art: Giesstechnik
- Latte Art: Etching

Jung-Barkeeper Pflichtgetränke:

Stir / Gerührt:

- Negroni, Manhattan, Martini Dry

Build / Geschichtet:

- Spritz Veneziano, Caipirinha, Tequila Sunrise, Black Russian

Shake / Schütteln:

- Mai-Thai, Gin Fizz, Whisky Sour, Sex on the Beach, Alexander

Blend / Mixen:

- Frozen Strawberry, Pina Colada

Jung-Sommelier Pflichtaufgaben:

- Weinservice (Frappieren, Belüften, Dekantieren, Chambrieren, Avinieren)
- Champagnerservice
- Bierausschank und Service
- Portweinservice
- Süssweinservice

Alle Pflichtaufgaben der vier Ergänzungskompetenzen sollen in Kombination mit Food Pairing und Storytelling ausgeführt werden.