

## Ergänzungskompetenz Jung-Barista

**Kür-Aufgabe für je zwei Personen**  
**Pflichtaufgaben für je zwei Personen**

### Zeitvorgabe Fachgespräch: 30 Minuten

Das Fachgespräch dauert 30 Minuten und wird anhand des eingereichten EK-Dossiers «Kür-Aufgabe» durchgeführt.

### Zeitvorgabe praktische Arbeiten: 40 Minuten

Inklusive Arbeitsplatz einrichten, Zubereitung aller Getränke, Arbeitsplatz reinigen und wiederherstellen.

Für die **Kür-Aufgaben** stehen Ihnen **maximal 20 Minuten** zur Verfügung.  
Für die **Pflichtaufgaben** stehen Ihnen **mindestens 20 Minuten** zur Verfügung.

### Aufgaben

**Kür-Aufgabe:** Eigenkreation analog EK-Dossier «Kür-Aufgabe», Rezeptur darf nicht im SkillsBook vorhanden sein. **Orientieren Sie sich am Warenkorb.** Spezialspirituosen dürfen selbst mitgebracht werden. **Es stehen keine weiteren Produkte zur Verfügung.**

**Pflichtaufgabe:** Diese Aufgabe erhalten Sie am Prüfungstag. Die Rezepturen finden Sie im SkillsBook. Die Pflichtaufgabe wird im Mittagservice eingebaut und ausgeführt.

### Arbeitsutensilien

Gläser, Tassen und weitere Geschirrteile gemäss ÜK-Zentrum, definieren Sie diese im ÜK 5. Gläser und Tassen aus dem Ausbildungsbetrieb dürfen mitgebracht werden.

### Bewertungskriterien

Hygiene, Zubereitung, Arbeitsweise, Wirtschaftlichkeit, Zeiteinteilung, Präsentation

## Warenkorb Jung-Barista Pflicht- und Kür-Aufgabe

Die bereitgestellten Lebens- und Genussmittel müssen selbst abgemessen werden.

- Zubereitungsarten:  
Latte Art / Giesstechnik / Etching / kalt / heiss
  - Kaffeesorten: Franco und Ticino Hochstrasser  
Kaffee Creme, Ristretto, Espresso, doppelter Espresso
  - Tee, Kräuter- und Fruchtaufgüsse (L' art du thé):  
Beachten Sie die Kaffee- und Teekarte
  - Milch und Eierprodukte:  
Vollmilch, Kondensmilch, Rahm, geschlagener und halbgeschlagener Rahm, past. Eiweiss und Eigelb
  - Zucker:  
Kristallzucker, Rohrzucker, Vanillezucker, Würfelzucker, Kandiszucker
  - Schokolade:  
Schokoladen Pulver, Schokoladen Splitter/Streusel, Schokoladensauce, Ovomaltine
  - Eissorten:  
Vanille, Mocca
  - Gewürze:  
Zimt, Vanille, Kardamom, Nelken
  - Früchte:  
Zitrone, Orangen, Passionsfrucht, Limetten
  - Sirup:  
Karamell, Vanille, Kokos, Pfirsich, Orange, Mandel
  - Likör und Spirituosen:  
Irish Whiskey, Rum (Weiss), Wodka, Asbach Uralt, Kirsch, Williams, Kahlua, Baileys  
Original Irish Cream Grappa, Cognac
- 
- **Speise und Getränkekarte online ab KW 9, Sonntag, 01. März 2026**

**Am Prüfungstag stehen Ihnen ausschliesslich Lebens- und Genussmittel zur Verfügung, welche Sie in Ihrem EK-Dossier unter Hilfsmittel angegeben haben.**