

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 Mittagsservice eingebaut und ausgeführt.

Arbeitsutensilien

Gläser, Tassen und weitere Geschirrtile 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 thè):
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.