

## Ergänzungskompetenz Jung-Barista

**Kür-Aufgabe für je zwei Personen**  
**Pflichtaufgaben für 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.** Spezialelementen 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  
(Siehe Protokoll)

## Warenkorb Jung-Barista Küraufgabe

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 (online)
- 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
- Verschiedene Glacesorten:  
Vanille, Mocca
- Gewürze:  
Zimt, Vanille, Kardamom, Nelken
- Früchte:  
Zitrone, Orange
- Sirup:  
Karamell, Vanille, Kokos
- Likör und Spirituosen:  
Irish Whiskey, Rum, Wodka, Asbach Uralt, Kirsch, Williams, Kahlua, Tia Maria, Brandy Liquor 43, Grappa
- **Speise und Getränkekarte online ab KW9 / Samstag, 01. März 2025**

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