

## **Ergänzungskompetenz Jung-Barkeeper**

**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.** 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 gemäss ÜK-Zentrum, definieren Sie diese im ÜK 5. Gläser aus dem Ausbildungsbetrieb dürfen mitgebracht werden.

### **Bewertungskriterien**

Hygiene, Zubereitung, Arbeitsweise, Wirtschaftlichkeit, Zeiteinteilung, Präsentation

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

Die bereitgestellten Lebens- und Genussmittel müssen selbst abgemessen werden.

- Zubereitungsarten:  
Mixer / Shaker / Rührglas / Gästeglas
- Tee, Kräuter- und Fruchtaufgüsse (L' art du thè):  
Beachten Sie die Kaffee- und Teekarte
- Milchprodukte und Eier:  
Vollmilch, Kondensmilch, Vollrahm, geschlagener und halbgeschlagener Rahm, past. Eiweiss und Eigelb
- Zucker:  
Kristallzucker, Rohrzucker, Vanillezucker, Würfelzucker, Kandiszucker
- Schokolade:  
Schokoladen Pulver, Schokoladen Splitter/Streusel, Schokoladensauce
- Gewürze:  
Zimt, Vanille, Kardamom, Nelken, Muskatnuss, Pfeffer
- Früchte und Gemüse:  
Zitrone, Limetten, Orangen, Ananas, Sternfrucht, Cocktailkirsche, Erdbeere, Physalis, Banane, Mango, Stangensellerie, Gurke, Ingwer
- Säfte:  
Zitrone und Limette zum selbst pressen, Orangen, Ananas, Cranberry, Apfel, Grapefruit
- Sirup:  
Vanille, Kokos, Wassermelone, Himbeer, Erdbeer, Aprikose, Rum (Alkoholfrei), Grenadine, Blue Curacao, Holunder, Cassis, Mandel, Mango, Angosturabitter, Zuckersirup (Läuterzucker)
- Likör und Spirituosen:  
Irish Whiskey, Canadian Club, Four Roses, Rum weiss, Rum braun, Wodka, Zitronen-Vodka, Gin, Cachaça, Asbach Uralt, Kirsch, Williams, Brandy, Cognac Kahlua, Tia Maria, Liquor43, Amaretto, Baileys, Creme de Cacao, Grand Manier, Triple Sec, Limoncello, Aperol, Martini weiss und Martini rot, Noilly Prat, Riccard, Cynar, Campari, Portwein weiss, Portwein rot
- Weine:  
Weisswein, Rotwein und Schaumweine gemäss Weinkarte
- **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.**