

Ergänzungskompetenz Jung-Chef de Rang

Kür-Aufgabe für je zwei Personen
Pflichtaufgabe 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 Speisen, 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». Die Rezeptur darf nicht im SkillsBook vorhanden sein, **orientieren Sie sich am Warenkorb. Es stehen keine weiteren Produkte zur Verfügung.**

Pflichtaufgabe: Diese Aufgabe erhalten Sie am Prüfungstag. Die Rezepturen finden Sie im SkillsBook.

Arbeitsutensilien

Geschirr gemäss ÜK-Zentrum, definieren Sie dieses im ÜK 5. Geschirr aus Ihrem Ausbildungsbetrieb darf mitgebracht werden.

Bewertungskriterien

Hygiene, Zubereitung, Arbeitsweise, Wirtschaftlichkeit, Zeiteinteilung, Präsentation (Siehe Protokoll)

Warenkorb Jung-Chef de Rang Pflicht- und Küraufgabe

Die bereitgestellten Lebens- und Genussmittel müssen selbst abgemessen werden.

➤ Kräuter:

Rosmarin, Schnittlauch, Dill, Petersilie, Randensprossen, Pfefferminze

➤ Milch- und Eierprodukte:

Vollmilch, Rahm, Butter, Sauerrahm, Naturjogurt, Quark, past. Eiweiss, past. Eigelb

➤ Öl & Essig:

Olivenöl, Sonnenblumenöl, Sesamöl, Balsamico, Sherryessig

➤ Sauce, Marinaden:

Mayonnaise, Mangochutney, Feigensenf, Senf, Ketchup, Tabasco, Worcestersauce, Wasabi, Sojasauce, Meerrettich

➤ Gemüse:

Schalotten, Kapern, Cherry Tomaten, Essiggurken, Eisbergsalat

➤ Saft:

Zitronensaft, Limettensaft, Ananassaft, Orangensaft

➤ Schokolade:

Schokoladen Pulver, Schokoladen Splitter/Streusel, Schokoladensauce

➤ Verschiedene Eissorten:

Vanille, Mocca

➤ Gewürze:

Zimt, Vanille, Kardamom, Nelken, Curry Pulver oder Paste, Pfeffer (schwarz & weiss) Cayennepfeffer, Kristallzucker, Rohzucker, Vanillezucker

➤ Früchte:

Zitrone, Orangen, Limetten, Ananas, Bananen, Apfel, Mango

➤ Sirup:

Karamell, Vanille, Kokos

➤ Brot:

Toastbrot, Ruchbrot, Sauerteigbrot, Pumpernickel

➤ Likör und Spirituosen:

Irish Whiskey, Rum, Wodka, Asbach Uralt, Kirsch, Williams, Kahlua, Tia Maria, Cognac Brandy Liquor42, Grappa

➤ Fleisch, Fisch und Krustentiere:

Kalbsnierstück, Pouletbrust, Cocktailkrevetten

➤ **Speise und Getränkekarte online ab KW9 / Freitag, 1. März 2024**

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