

## 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. Die Pflichtaufgabe wird im Mittagsservice eingebaut und ausgeführt.

### 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

## **Warenkorb Jung-Chef de Rang Pflicht- und Kür-Aufgabe**

Die bereitgestellten Lebens- und Genussmittel müssen selbst abgemessen werden.

- Kräuter:  
Rosmarin, Schnittlauch, Dill, Petersilie, Randensprossen, Pfefferminze
- Milch- und Eierprodukte:  
Vollmilch, Rahm, Butter, Sauerrahm, Naturjoghurt, Quark, past. Eiweiss, past. Eigelb
- Öl & Essig:  
Olivenöl, Sonnenblumenöl, Sesamöl, Balsamico, Sherryessig
- Sauce, Marinaden:  
Mayonnaise, Mango-Chutney, 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, Passionsfrucht
- 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 Liquor43, Grappa
- Fleisch, Fisch und Krustentiere:  
Rindstatar natur (CH), Pouletbrust (sous vide) (CH), Cocktailkrevetten
- 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.**