

Ergänzungskompetenz Jung-Sommelier

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». Spezialweine dürfen selbst mitgebracht werden.

Pflichtaufgabe: Diese Aufgabe erhalten Sie am Prüfungstag. **Orientieren Sie sich an der Getränkekarte.**

Arbeitsutensilien

Gläser, Dekantier Karaffen, gemäss ÜK-Zentrum, definieren Sie diese im ÜK 5. Gläser aus Ihrem Ausbildungsbetrieb dürfen mitgebracht werden.

Bewertungskriterien

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

Warenkorb Jung-Sommelier Pflicht- und Küraufgabe

- Mögliche Aufgabenstellungen:
Wein-, Champagner- und Bierservice / Dekantieren / Belüften / Avinieren / Frappieren / Chambrieren / Degustieren / Eigenschaften verkaufsfördernd beschreiben und erklären
- **Bier- und Weinangebot gemäss 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.