

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

## 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 Küraufgabe**

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