

Restaurantfachfrau EFZ/ Restaurantfachmann EFZ

Kandidatin / Kandidat:

Dossier Ergänzungscompetenz: **Jung Chef de Rang 2022**

Datum:



1	Einleitung	3
2	Reflexion	3
2.1	Meine Erfahrungen aus einem Praxisauftrag anhand der betrieblichen Leistungsziele f4.1 - f4.4	3
3	Küraufgabe.....	4
3.1	Informationen zur «Kür-Aufgabe»	4
3.2	Praktische Umsetzung der «Kür-Aufgabe»	4
3.3	Rezept.....	4
4	Benötigte Hilfsmittel, Gerätschaften, Utensilien	5
4.1	Für die Präsentation Fachgespräch	5
4.2	Für die praktische Umsetzung der «Kür-Aufgabe»	5
5	Allgemeine Hinweise	6

1 Einleitung

Allgemeine Erfahrungen mit der gewählten Ergänzungskompetenz.

Bspw. was ist mir insgesamt leichtgefallen / schwergefallen? Was gefällt mir an der Ergänzungskompetenz, oder was nicht? Wie habe ich mich vorbereitet?

2 Reflexion

2.1 Meine Erfahrungen aus einem Praxisauftrag meiner Ergänzungskompetenz anhand der betrieblichen Leistungsziele f4.1 - f4.4

Beschreibung eines Praxisauftrages. Folgende Punkte müssen angesprochen werden:

- Was gilt es speziell zu beachten?
- Welche Vorbereitungen, welche Absprachen müssen getroffen werden?
- Welches sind die Schnittstellen?
- Welche Präsentationsmöglichkeiten stehen mir zur Verfügung?
- Wie gestalte ich die Kommunikation mit dem Gast?
- Welche Erlebnisse können für den Gast geschaffen werden?
- Welche (Aus-)Wirkung auf den Gast, den Verkauf usw. ergeben sich daraus?
- Welches sind mögliche «Stolpersteine»?
- Welches sind Vor- und Nachteile der Umsetzung?
- Welche Alternativen gibt es?
- Was ist mir in dieser Beispiel-Situation gut gelungen und was nicht und wie habe ich reagiert?

Es können hier noch weitere Punkte angefügt werden.

3 «Kür-Aufgabe»

Eigenkreation einer flambierten Süßspeise für 2 Personen

Warenkorb für die Aufgabe:

Cognac
Bourbon Whiskey
Rum
Calvados
Grappa
Marc
Kirsch

Minimum 2, maximal 5 Zutaten dürfen Sie selber bestimmen und müssen Sie mitbringen.

Die oben aufgelisteten Zutaten stehen Ihnen zusätzlich zur Verfügung.
Zucker, Butter und Zitrone sind vorhanden und zählen nicht zu den zusätzlichen Zutaten.

Es soll ein Beispiel gewählt werden, welches aus dem betrieblichen Alltag kommt und praktisch umgesetzt werden kann.

Es dürfen keine Rezepte aus dem RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGBOOK verwendet werden.

3.1 Informationen zur «Kür-Aufgabe»

Meine Präsentation: Bspw. Flambierte Ananas Haiti

Meine Präsentation mit Vor- und Nachbereitung dauert Bspw. 15 Minuten.
(Richtzeit max. 20 Minuten):

3.2 Praktische Umsetzung der «Kür-Aufgabe»

Name der Eigenkreation

(Hier erfolgt die dokumentierte praktische Umsetzung mit eigenen Bildern, Beschreibungen, etc.)

3.3 Rezept / Vorgaben / Vorgehen

Rezept der eigenen Kreation, inklusive der zur Verfügung gestellten Lebensmittel.
Die Masseinheiten werden gemäss dem RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAINING-BOOK übernommen.

4 Benötigte Hilfsmittel, Gerätschaften, Utensilien

4.1 Für die Präsentation Fachgespräch

Notwendige Hilfsmittel:
(bereitgestellt durch
die Prüfungsorganisation)

Laptop
Beamer / Smart Board
Flipchart / Stifte

Das werde ich selber mitbringen:
(mitzubringen durch
die Kandidatin/den Kandidaten)

Bspw. Bilder
Presenter

4.2 Praktische Umsetzung der «Kür-Aufgabe»

Notwendige Hilfsmittel:
(bereitgestellt durch
die Prüfungsorganisation)

Tisch
Flambierrechaud
Flambierpfanne
Anrichteteller
Schöpfbesteck
Kerzenrechaud
Warenkorb

Das werde ich selber mitbringen:
(mitzubringen durch
die Kandidatin/den Kandidaten)

Bspw. Servietücher
.....

5 Allgemeine Hinweise

5.1 Form des Produktes

Das Dossier muss im Doppel sowie in digitaler Form bis spätestens **Donnerstag, 31. März 2022, 14.00 Uhr** (per Post oder vor Ort) abgegeben werden

2x ausgedruckt und geheftet (Bostich oder gebunden) an:

Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL
z.H. Chefexperten Marcel Knup
Fürstenlandstrasse 45
9000 St. Gallen

und 1x als PDF an: a.lutz@gastroformation.ch

5.2 Regelung der Abgabe

Wenn Sie das Dossier wegen Krankheit oder Unfall nicht abgeben können, müssen Sie den **Chefexperten Marcel Knup** unverzüglich und schriftlich informieren und innerhalb von drei Arbeitstagen ein Arztzeugnis vorweisen. Der **Chefexperte** vereinbart anschliessend mit Ihnen einen neuen Abgabetermin. Bei verspäteter Abgabe in nicht begründeten Fällen entscheidet das Amt für Berufsbildung auf Antrag der Prüfungsleitung über Massnahmen.

5.3 Aufbau des Dossiers

Deckblatt	Thema Name, Vorname Ergänzungskompetenz Datum
Inhaltsverzeichnis	1 Einleitung 2 Reflexion 2.1 Meine Erfahrungen aus einem Praxisauftrag anhand der betrieblichen Leistungsziele f4.1 - f4.4 3 Küraufgabe 3.1 Informationen zur «Kür-Aufgabe» 3.2 Praktische Umsetzung der «Kür-Aufgabe» 3.3 Rezept 4 Benötigte Hilfsmittel, Gerätschaften, Utensilien 4.1 Für die Präsentation Fachgespräch 4.2 Für die praktische Umsetzung der «Kür-Aufgabe»
Umfang	Das Dossier darf max. 10 A4-Seiten gross sein, inkl. Deckblatt
Layout	Schrift: Arial Texte: Schriftgrösse 12 Titel: Schriftgrösse 14 und/oder 16 und fett Fusszeile (mit Namen Kandidatin/Kandidat, Thema & Seitenzahlen)