



Restaurantfachfrau EFZ/ Restaurantfachmann EFZ

Kandidatin / Kandidat:

Dossier Ergänzungskompetenz: **Jung Barkeeper 2023**



A Richtlinien

Form und Abgabe des Produktes

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) mit Quellen- und Abbildungsverzeichnis

Das Dossier muss im Doppel, **mit Unterschrift des Ausbildners und Stempel des Lehrbetriebes**, sowie in digitaler Form (PDF) bis spätestens **Donnerstag, 30.März 2023, 14.00 Uhr** (per Post oder vor Ort) abgegeben werden

2x ausgedruckt und geheftet (Bostich oder einfach 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

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.

Aufbau des Dossiers

Deckblatt	Thema Name, Vorname Ergänzungskompetenz Datum
Inhaltsverzeichnis	1 Einleitung 2 Reflexion 3 Küraufgabe: Cocktail 3.1 Beschrieb der Eigenkreation 3.2 Rezeptur 3.3 Praktische Umsetzung des Rezeptes 3.4 Kalkulation 4 Quellen- und Abbildungsverzeichnis 5 Ehrenwörtliche Erklärung 6 Anhang MEP-Liste

B Bewertungspunkte des Dossier-Inhaltes

1 Einleitung

Warum habe ich diese Ergänzungskompetenz gewählt?
Wie waren mein Vorgehen, meine Planung und meine Umsetzung?

2 Reflexion

Reflektieren und beschreiben Sie hier die Umsetzung ihrer Ergänzungskompetenz in Bezug auf die Küraufgabe

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?

3 Mein Cocktail

3.1 Eigenkreation eines Cocktails mit oder ohne Alkohol, inklusive Garnitur für 2 Personen

Warenkorb für die Aufgabe:

Weisser Rum	Tequila	Monin Kirschsirup
Brauner Rum	Cachaça	Monin Orangensirup
Gin	White Peach	Orangensaft
Wodka	Grenadinesirup	Ananassaft
Cointreau	Monin gelbe Banane	Mineralwasser
Grand Marnier	Monin Mandelsirup	
Tia Maria		

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

**Die oben aufgelisteten Zutaten stehen Ihnen zusätzlich zur Verfügung.
Die Cocktails dürfen die Füllmenge von 14 cl nicht übersteigen.**

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.

3.2 Rezeptur

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

3.3 Praktische Umsetzung des Rezeptes

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

3.4 Genaue Kalkulation des Kartenpreises des Cocktails

«Einzelne Berechnungsschritte müssen ersichtlich sein»

4 Quellen- und Abbildungsverzeichnis

Im Quellenverzeichnis geben Sie Auskunft über herangezogene Literatur und Herkunft von Abbildungen.

5 Ehrenwörtliche Erklärung

Folgender Satz soll unterschrieben und mit Datum versehen werden:

Ich bestätige, diese Arbeit selbständig gestaltet und verfasst zu haben.

Die Quellen und die Mithilfe Dritter habe ich vollständig angegeben.

6 Anhang MEP- Liste

Beispiel MEP-Liste

Anzahl	Utensilien	Bringe ich mit	Bereitgestellt
	Barwagen		x
	Stehtisch		x
	Bostonshaker		x
	Mixglas		x
	Barlöffel		x
	Barsieb		x
	Blender		x
	Gil 2cl/ 4cl		x
	Eis in Eiskühler		x
	Eiszange		x
	Schneidebrett		x
	Kleines Messer		x
	Serviceplateau		x
	Servicetücher		x
	Warenkorb <small>gemäss 3.1</small>		x
	Reinigungsmaterial		x
1	Eigener Shaker	X	
2	Fancygläser	X	
1	Pfefferminzsirup	X	
1	Orangen	X	
	Etc.	x	

C Informationen für die Küraufgabe am Prüfungstag

Mündliche Präsentation der Aufgabe 3.1 / 3.2 / 3.4

Richtzeit max. 30 Minuten für Präsentation und Fachgespräch

Hilfsmittel:

(bereitgestellt durch
die Prüfungsorganisation)

- Laptop
- Beamer / Smart Board
- Flipchart / Stifte

Das werde ich selbst mitbringen:

(mitzubringen durch
die Kandidatin/den Kandidaten)

- Bspw.
- USB Stick

Ihre Präsentation muss zwingend auf einem USB-Stick mitgebracht werden

Praktische Umsetzung des Rezeptes (Aufgabe 3.3)

Richtzeit max. 20 Minuten inkl. MEP, Durchführung und Aufräumarbeiten

Sie bereiten ihre Eigenkreation des Cocktails für 2 Personen zu.

Zur Verfügung gestellte Hilfsmittel finden Sie auf der MEP-Liste (siehe Absatz 6):

Es werden keine Gläser und keine weiteren Materialien zur Verfügung gestellt!