



Restaurantfachfrau EFZ/ Restaurantfachmann EFZ

Kandidatin / Kandidat:

Dossier Ergänzungscompetenz: **Jung Chef de Rang 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: Meine Vorspeise 3.1 Beschrieb der Eigenkreation 3.2 Rezeptur 3.3 Praktische Umsetzung des Rezeptes 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 Meine Vorspeise

3.1 Eigenkreation einer kalten Cocktailvorspeise am Tisch zubereitet für 2 Personen

Warenkorb für die Aufgabe:

Salz	Zitronenöl	Weissweinessig
Grobes Meersalz	Olivenöl	Apfelessig
Weisser Pfeffer	Rapsöl	Himbeeressig
Schwarzer Pfeffer	Erdnussöl	Aceto Balsamico
Paprika Edelsüss	Bärlauchöl	
Chillipulver	Cognac	Grappa

Minimum 2, maximal 6 Zutaten dürfen Sie selbst bestimmen und müssen Sie mitbringen.

Die oben aufgelisteten Zutaten stehen Ihnen zusätzlich zur Verfügung.

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.

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
2	Tische (70x140cm) als Gästetisch/Gueridon		x
	Glasschüssel		x
	Schöpfbesteck		x
	Essbesteck		x
	Kaffeelöffel		x
	Papierservietten		x
	Dessertteller		x
	Kaffeunterteller		x
	Spirituosengläser geeicht		x
	Reinigungsmaterialo		x
	Servicetücher		x
	Warenkorb (gemäss 3.1)		x
1	Anrichtegeschirr	x	
	Sesamöl	x	
	Kräuteressen	x	
	Ananaswürfel	x	
	Etc.	x	

C Informationen für die Küraufgabe am Prüfungstag

Mündliche Präsentation der Aufgabe 3.1 / 3.2

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 der Vorspeise für 2 Personen zu.

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

Es wird kein Anrichtegeschirr und weitere Materialien bereitgestellt!