



Restaurantfachfrau EFZ/ Restaurantfachmann EFZ

Kandidatin / Kandidat:

Dossier Ergänzungscompetenz: **Jung Sommelier 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: Mein Wein und mein Bier 3.1 Beschrieb der Getränke 3.2 Kalkulation 3.3 Sensorische Beurteilung 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 Wein und mein Bier

3.1 Beschrieb eines Süssweines und eines dunklen Bieres aus der Region Ostschweiz (SG, AI, AR, TG, SH, FL, ZH)

Es sollen nach Möglichkeit Beispiele gewählt werden, welche aus dem betrieblichen Alltag kommen und praktisch umgesetzt werden können. Die Reihenfolge kann beliebig gewählt werden.

Mögliche Punkte wären

- Beschreibung des Weines und des Bieres
- Beschreibung der Herkunft/ Region in Bezug auf das Terroir
- Informationen zum Weingut, bzw. zur Brauerei
- Informationen zur Herstellung (Wein und Bier)
- Informationen zu den Etiketten
- Passende Speisen

3.2 Genaue Kalkulation des Kartenpreises der beschriebenen Getränke

«Einzelne Berechnungsschritte müssen ersichtlich sein»

3.3 Sensorische Beurteilung in vier Schritten beschreiben

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
	Weinständer		x
	Dekantierkaraffe		x
	Barolokaraffe		x
	Serviceplateau		x
	Kerze mit Kerzenständer		x
	Papierservietten		x
	Desserteller		x
	Kaffeeunterteller		x
	Weinkühler		x
	Eis		x
	Servicetücher		x
2	Tische (70x140cm) als Gästetisch/Gueridon		x
3	Rotwein	x	
1	Kellnermesser	x	
1	Zündholzschachtel	x	
3	Weizenbiertgläser	x	
	Käsewürfel	x	
	etc.	x	

C Informationen für die Küraufgabe am Prüfungstag

Mündliche Präsentation der Aufgabe 3.1 und 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
 - Wein und Bier

Ihre Präsentation muss zwingend auf einem USB-Stick mitgebracht werden

Degustation (Aufgabe 3.3)

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

Sie bereiten eine Degustation ihres Weines und Bieres vor.
Setzen Sie dabei Ihre Getränke in Szene.

Bei einem der beiden Getränke führen Sie ein Food Pairing durch.
(eine Speise passend und eine Speise unpassend zu einem der beiden Getränke)

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

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