Hotel & Gastro formation

Fürstenlandstrasse 45
9000 St. Gallen
www.gastroformation.ch

Tel. 071 272 66 33
Fax. 071 272 66 30
info@gastroformation.ch

Restaurantfachfrau EFZ/ Restaurantfachmann EFZ

Kandidatin / Kandidat:

Dossier Ergänzungskompetenz: **Jung Barista 2024**

A Richtlinien

A1 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, 28. März 2024, 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.

A2 Aufbau des Dossiers

Deckblatt	Thema Name, Vorname Ergänzungskompetenz Datum
Inhaltsverzeichnis	1 Einleitung 2 Küraufgabe: Mein Kaffeegetränk 2.1 Beschrieb der Eigenkreation 2.2 Rezeptur 2.3 Praktische Umsetzung des Rezeptes 2.4 Sensorische Beurteilung 2.5 Kalkulation 3 Reflexion 4 Quellen- und Abbildungsverzeichnis 5 Ehrenwörtliche Erklärung 6 Anhang MEP-Liste

B Bewertungspunkte des Dossier-Inhaltes

1 Einleitung

Erklärung, warum diese Ergänzungskompetenz gewählt wurde. Es wird beschrieben, wie man sich die Kompetenzen angeeignet und den Zugang zur Thematik gefunden hat.

2 Mein Kaffeegetränk

2.1 Eigenkreation eines kalten Kaffeegetränkes zubereitet für 2 Personen

Aufgabe:
Kreieren Sie ein kaltes Kaffeegetränk mit oder ohne Alkohol. Die im Warenkorb aufgeführten Zutaten stehen Ihnen zur Verfügung und dürfen mitintegriert werden. Minimum 2, maximal 5 Zutaten dürfen Sie ausserhalb des Warenkorbes bestimmen und müssen Sie in benötigter Menge selbst mitbringen.

Warenkorb zu Auswahl:

- Kaffeebohnen « Ricklis RUSTICO D'ORO»
- Kristallzucker
- Milch
- Vollrahm (flüssig)
- Schokoladenpulver
- Zimt / Kardamom / Nelkenpulver
- Schokoladen- Orangen- Mandel- und Kirschsirup
- Amaretto
- Tia Maria
- Rum
- Bourbon Whiskey
- Cognac
- Grappa
- Vieille Prune

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

2.2 Rezeptur

Rezeptieren Sie Ihre Eigenkreation. Die Masseinheiten werden gemäss dem RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGBOOK aufgeführt und übernommen.

2.3 Praktische Umsetzung des Rezeptes

Beschreiben Sie die praktische Umsetzung in einzelnen Schritten, dokumentieren Sie diese mit eigenen Bildern und Hinweisen etc.

2.4 Sensorische Beschreibung

Erstellen Sie eine sensorische Beschreibung Ihrer Eigenkreation, berücksichtigen Sie dabei die drei wesentlichen Schritte: Aussehen, Geruch und Geschmack.

2.5 Genaue Kalkulation des Kartenpreises des Kaffeegetränkes

Erstellen Sie zwei unterschiedliche Kalkulationen (bspw. mit Deckungsbeitrag und Kalkulation etc.), beurteilen Sie die resultierenden Preise und nehmen Sie Stellung zu deren Marktfähigkeit.

3 Reflexion

Reflektieren und beschreiben Sie hier die Umsetzung Ihrer Ergänzungskompetenz in Bezug auf die Küraufgabe
Beziehen Sie sich auf allgemeine Erfahrungen mit der Küraufgabe.
Bspw. warum habe ich mich für dieses Kaffeegetränk entschieden?
Was hat mich am meisten erstaunt bei meinen Recherchen?
Was ist mir insgesamt leichtgefallen / schwergefallen?
Wie habe ich mich vorbereitet auf die Küraufgabe?

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
1	Siebträgermaschine		x
2	Tische (70x140cm) als Gästetisch/Gueridon		x
	Kaffeebohnen Mühle und Mahlgrad eingestellt		x
	Milchkännchen in diversen Grössen		x
	Diverse Lappen		x
	Schneidebrett		x
	Kleines Messer		x
	Gil 2cl/ 4cl		x
	Eiswürfel		x
	Serviceplateau		x
	Servicetücher		x
	Kaffeeunterteller		x
	Kaffeelöffel		x
	Reinigungsmaterial		x
	Warenkorb gemäss 2.1		x
2	Eigene Milchkännchen	x	
2	Kaffeegläser	x	
1	Zimtsirup	x	
	Mandelsplitter	x	
	Etc.	x	

C Informationen für die Küraufgabe am Prüfungstag

C1 Mündliche Präsentation

Aufgabe:

Präsentieren Sie in einem Vortrag die Umsetzung Ihrer Küraufgabe, gehen Sie speziell auf die folgenden Punkte ein:

- Herangehensweise und Herausforderungen im gesamten Prozess.
- Quellen, Momente, Erlebnisse oder Personen, welche zur Wahl dieser Ergänzungskompetenz oder dieser speziellen Kreation inspiriert haben.
- Beschreibung, was die Kreation speziell macht.
- Verkaufsargumente und Mehrwert aufzeigen.

Es werden auch Fachfragen der Experten zu Ihren Erklärungen und Ihrem Dossier gestellt.

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)

- USB Stick

Ihre Präsentation muss zwingend auf einem USB-Stick mitgebracht werden.

C2 Praktische Umsetzung des Rezeptes

Aufgabe:

Sie bereiten Ihre Mise en Place und Eigenkreation des Kaffeegetränkes für 2 Personen zu. Ihre Experten sind Ihre Gäste. Sie servieren die Getränke fachtechnisch korrekt und führen Ihre Gäste sensorisch durch die Degustation Ihres Kaffeegetränkes.

Richtzeit max. 20 Minuten inkl. MEP, Durchführung und Aufräumarbeiten
(z.B. 5 Min. Mise en Place erstellen, 10 Min. Zubereitung Eigenkreation, 5 Min. Aufräumarbeiten)

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

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