



Praktisches Qualifikationsverfahren 2026

Ergänzungskompetenz: Jung-Barkeeper/in

Kür-Aufgabe: Alkoholfreier Cocktail mit Kokoswasser

Kreieren sie einen alkoholfreien Cocktail für 2 Personen aus dem unterstehenden Warenkorb.

- Dieser muss selbst kreiert sein (also nicht aus dem Skills-Book oder Internet)
- Dokumentieren sie ihre Vorgehensweise etc. im Dossier – Ergänzungskompetenz
- 3 Zutaten, dürfen selbst zusätzlich mitgebracht und eingesetzt werden.
- Diese Aufgabe wird praktisch im Mittagsservice am à la Carte Tisch umgesetzt
- Die Rezeptur muss mit den Mengenangaben aus dem Skills-Book erstellt werden
- Die fertige Rezeptur muss im Dossier Ergänzungskompetenz auf einer Seite integriert und dargestellt werden

Hauptbestandteil – Kokosnusswasser / Kokosnussmilch

- Kulau Kokoswasser Pure
- Vita Coco Kokosnusswasser
- Alnatura Bio Coco Drink natur

Verschiedene Zutaten

Früchte:

- Limetten
- Avocado ganz
- Kiwi
- Himbeere
- Mango
- Orange
- Zitrone
- Ananas
- Granatapfel
- Banane

Säfte, Sirup, Softgetränke:

- Cranberry Saft
- Orangensaft
- Grapefruitsaft
- Apfelsaft
- Ananassaft
- Traubensaft
- Mineralwasser mit Gas
- Schweppes Wild Berry
- Schweppes Tonic
- Ginger Ale
- Ginger Beer
- Lavendelsirup
- Zitronensirup
- Zuckersirup
- Erdbeersirup
- Pfirsich Sirup
- Mandelsirup
- Grenadine Sirup
- Orangensirup
- Himbeersirup
- Rahm/Milch

Gewürze:

- Rohrzucker
- Angostura Bitter
- Salz
- Pfeffer
- Tabasco
- Zitronengras
- Rosmarin
- Thymian
- Minze
- Fischer Ingwer (Knolle)

Gläser:

- Grosses Longdrinkglas
- Grosser Tumbler
- Longdrinkglas
- Highballglas
- Flûte
- Cocktailglas
- Old-Fashioned-Glas (Rocksglas)
- Kleine Cocktailschale
- Hurricane-Glas
- Kupferbecher

3 freie Zutaten die Sie selber mitbringen dürfen.

Gläser können diejenigen, welche im ÜK-Zentrum vorhanden sind genutzt werden, falls sie andere nutzen möchten, dürfen diese mitgebracht werden.