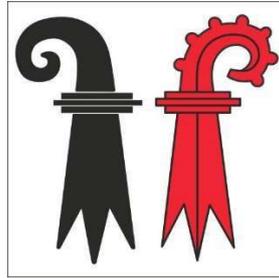


Qualifikationsverfahren 2025 der Restaurantfachfrauen/männer EFZ



Leitfaden zur Ergänzungskompetenz

			
Barista	Barkeeper	Chef de Rang	Sommelier

Inhaltsverzeichnis

Leitfaden zur Umsetzung - Ergänzungskompetenz	2
Leitfaden zum Dossier – Ergänzungskompetenz	3
Inhalt- Aufbau Dossier	4
Leitfaden zum Fachgespräch	5



Leitfaden zur Ergänzungskompetenz am Qualifikationsverfahren 2025

Die Ergänzungskompetenz wird in 3 Teilen geprüft.

Untenstehend wird Ihnen erklärt, wie und aus welchen Teilen der Ergänzungskompetenz in die Prüfung einfließen.

Teil 1

Dossier - Ergänzungskompetenz

Sie erarbeiten ein Dossier gemäss den Vorgaben (siehe Seite 3) und reichen dies am 1. März 2024 12.00 per **«WE TRANSFER»** digital und im PDF-Format an sandra.bettoni.lanz@gmail.com ein.

Jung-Sommelier	Wein oder Cuvée aus der vorgegebenen Traubensorte
Jung-Chef de Rang	Eigenkreation aus dem vorgegebenen Warenkorb
Jung-Barkeeper	Eigenkreation aus dem vorgegebenen Warenkorb
Jung-Barista	Eigenkreation aus dem vorgegebenen Warenkorb

Teil 2

Fachgespräch – Ergänzungskompetenz - 30 Minuten

Sie präsentieren während den Experten ihr erarbeitetes Dossier – mündlich inklusive einer **Reflexion** und allfälligen Verständnisfragen der Experten (Seite 5).

Achtung: Jung-Sommelier müssen eine Weinflasche des präsentierten Produkts mitbringen.

Teil 3

Ergänzungskompetenz praktisch - 40 Minuten

- A) Kür
Sie setzen die im Dossier verlangte Aufgabe praktisch am Gästetisch für 2 Personen um (Siehe Warenkörbe)
- B) Pflicht
- | | |
|-------------------|---|
| Jung-Sommelier | Sie erhalten eine spezielle Wein-Bierkarte und führen die Gäste mit einer gezielten Weinbegleitung durch den Businesslunch. Zu einem Gang ihrer Wahl (nicht Aperitif) machen sie eine Bierempfehlung. |
| Jung-Chef de Rang | Sie bereiten den Gästen eine Speise am Tisch aus der vorgegebenen Liste zur Pflichtaufgabe zu. |
| Jung-Barkeeper | Sie bereiten den Gästen vom Gästetisch 2 vorgegebene Getränke aus der Barkarte zu. |
| Jung-Barista | Sie bereiten den Gästen vom Gästetisch 2 vorgegebene Getränke aus der Kaffee-Teekarte zu. |
- (Siehe Angebots - Karten)



Inhalt – Aufbau Dossier Ergänzungskompetenz

• **Titelblatt**

- Titel- Dossier Ergänzungskompetenz
- Name und Vorname
- E-Mail-Adresse und gewählte Ergänzungskompetenz (Jung-Sommelier, etc.)

• **Inhaltsverzeichnis**

- Seitenangaben mit Titel und Untertitel

• **1. Einleitung**

- Wer bin ich?(als Mensch)
- In welcher Betriebsstruktur mit welchem Konzept arbeite ich?
- Warum habe ich mich für diese Ergänzungskompetenz entschieden?

• **2. Reflexion- Ergänzungskompetenz**

- Was für generelle Erfahrungen habe ich im Betrieb und im Ük mit der Ergänzungskompetenz gemacht?
- Erfahrungsbeschreibung zu einem Praxisauftrag der Ergänzungskompetenz, gemäss den untenstehenden Punkten und betrieblichen Leistungszielen
- Was habe ich gelernt?
- Wo durfte ich mir noch einige neue praktische Fähigkeiten aneignen, Welche Stolpersteine gab es?
- Wie habe ich diese überwunden?

• **3. Kür- Aufgabe (Wein-Name oder Eigenkreation mit Namensgebung)**

- Geben Sie ihrer Eigenkreation einen eigenen Namen
- Weinnamen und Terroir- Bauart etc bei Sommelier

• **3.1 Vorbereiten Kür**

- Warum habe ich mich gerade für diese Eigenkreation/Wein/Gericht etc. entschieden?
- Wie habe ich diese Aufgabe angepackt?

• **3.2 Gästebetreuung Kür**

- Produktkenntnisse (Herkunft/Herstellung/Vertrieb/Lagerung) verkaufsfördernd und passend zu den Gästebedürfnissen beschreiben – Eigenheiten vom Produkt erwähnen

• **3.3 Präsentation**

- Mise en place - Zubereitung und Rezeptur mit Begründung für eventuelle Spezialeffekte und passenden Utensilien (Geräte/Hilfsmittel/Gläser/Karaffen, usw.)
- Rezeptur – 1 eigene Seite (Masseinheiten gemäss Skills-Book)

• **3.4 Nachbearbeitung Kür**

- Was ist mir besonders gelungen?
- Welche Erkenntnisse habe ich mit meiner Eigenkreation erhalten?
- Zu welchem Preis würde ich das Produkt verkaufen?



- **4. Fazit**

- Wie ist mir das Dossier gelungen, Welche Erkenntnisse nehme ich aus der Erarbeitung mit?
Wo waren kleine Stolpersteine?



Qualifikationsverfahren Restaurantfachfrau/mann 2025 im Kanton Basel

Leitfaden zum Fachgespräch- Ergänzungskompetenz

Dauer: **30 Minuten**

Das Fachgespräch besteht aus:

Begrüssung und Einrichten

- Die Experten stellen sich ihnen vor und erklären ihnen den Ablauf
- Sie haben die Möglichkeit ihre Präsentation mit folgenden Hilfsmitteln durchzuführen
 - Beamer – (z.B. Power-Point – Video etc.)
 - Laptop ist vorhanden mit HDMI Anschluss (Stick erwünscht)
 - Flip-Chart mit Stiften
 - Internet (W-Lan)
 - Wandtafel mit Kreide

Präsentation

- Sie präsentieren ihre Arbeit aus dem Dossier Ergänzungskompetenz in 15 Minuten
- Sie reflektieren ihre Erfahrungen 10 Minuten aus dem Erarbeiten des Dossiers

Rückfragen

- Die Experten haben die Möglichkeit 5 Minuten Verständnisfragen zu stellen

Hinweis: Falls sie die Ergänzungskompetenz Jung- Sommelier gewählt haben, bringen sie ihr Produkt (Weinflasche) zwingend mit. Diese wird im Anschluss für die Umsetzung bei der praktischen Prüfung verwendet.

Die Gesprächsführung und Präsentation liegt bei ihnen und ist vergleichbar mit einer Präsentation bei der Vertiefungsarbeit ABU.

Ich wünsche Ihnen eine gute, interessante, lehrreiche Vorbereitungszeit.

Ihre

Chefexpertin

Sandra Bettoni-Lanz