



Praktisches Qualifikationsverfahren 2025

Ergänzungskompetenz: Jung-Barkeeper

Kür-Aufgabe: Orangenlikör

Kreieren sie einen 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 Mittagservice am **à la carte Tisch** umgesetzt

Hauptbestandteil – Orangenlikör

- Biostilla Arancello Biologico Blutorangenlikör
- Edinburgh Orange & Mandarin Likör
- Sciur Aranz Arancello Orangenlikör

Verschiedene Zutaten

Früchte:

- Limetten
- Erdbeere
- Himbeere
- Mango
- Orange
- Zitrone
- Gurke
- Ananas

Säfte, Sirup, Softgetränke:

- Cranberry Saft
- Orangensaft
- Grapefruitsaft
- Apfelsaft
- Erdbeersaft
- Ananassaft
- Traubensaft
- Mineralwasser mit Gas
- Schweppes Wild Berry
- Ginger Ale
- Ginger Beer
- Tonic
- Crème de Cassis
- Zitronensirup
- Zuckersirup
- Erdbeersirup
- Kokossirup
- Pfirsich Sirup
- Mandelsirup
- Grenadine Sirup
- Lime Jus Cordial
- Rahm

Gläser:

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

Aperitifs, Likör, Spirituosen:

- Wodka
- Curaçao Tripple Sec
- Lillet blanc
- Aperol
- Pimms No. 1
- Rum weiss und braun
- Gin Bombay Sapphire
- Campari
- Cognac
- Galliano Vanille Likör
- Tequilla
- Burbon Whiskey

Gewürze:

- Rohrzucker
- Angostura Bitter
- Eiweiss pasteurisiert
- Salz
- Pfeffer
- Tabasco
- Rosmarin
- Basilikum
- Minze
- Fischer Ingwer (Knolle)

3 freie Zutaten die Sie selber mitbringen dürfen.

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