



Leitfaden zur  
**Ergänzungskompetenz**

			
<b>Barista</b>	<b>Barkeeper</b>	<b>Chef de Rang</b>	<b>Sommelier</b>

Inhaltsverzeichnis

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



## Leitfaden zur Ergänzungskompetenz am Qualifikationsverfahren

**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 2022 12.00 per «WE TRANSFER» digital 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 machen sie zusätzlich 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, 2 vorgegebene Getränke aus der Barkarte zu.
Jung-Barista	Sie bereiten den Gästen vom Gästetisch 2, 2 vorgegebene Getränke aus der Kaffee-Teekarte zu.
(Siehe Angebots - Karten)	



## Qualifikationsverfahren Restaurantfachfrau/mann 2022 im Kanton Basel

### *Leitfaden zum Dossier Ergänzungskompetenz*

- A) Jung- Chef de Rang  
B) Jung- Barista  
C) Jung- Sommelier  
D) Jung- Barkeeper

### *Verbindliche Vorgaben zum Dossier Ergänzungskompetenz*

- Das Dossier muss spätestens am **1. März 2022** um **12.00** per «WE TRANSFER» (Hier können sie auch Videos etc. anhängen und garantiert das Versenden grösserer Dateien) persönlich an die Chefexpertin [sandra.bettoni@outlook.com](mailto:sandra.bettoni@outlook.com) digital in «pdf.» – Format gesendet werden, bei pünktlichem Eingang erhalten sie eine Bestätigung per Mail.
- Die Datei darf maximal 12 - A4 Seiten umfassen (inklusive Titelblatt und Inhaltsverzeichnis)
- Die Schriftgrösse bei Titel beträgt 14 bei Texten 12 (Ausgenommen Titelblatt, hier ist freie Gestaltung möglich)
- Gestaltung und Struktur soll klar und übersichtlich sein
- Videos zu einzelnen Aufgaben, Bilder und Farbgestaltung sind erwünscht
- Hinweise zu externen Dateien (You-Tube Kanal, etc. Videos, etc.) sind im Dossier unter dem jeweiligen Obertitel zu vermerken
- Ein Quellenverzeichnis ist Pflicht
- Kür-Aufgabe: Die Warenkörbe zur Küraufgabe «Eigenkreation» werden online per 30. Dezember 2021 publiziert

***Dossiers, welche nicht eingereicht oder verspätet eingereicht werden, führen zu einem Ausschluss des Fachgesprächs von 30 Minuten der praktischen Prüfungszeit, ebenfalls kann keine praktische «Kür»-Aufgabe mit 20 Minuten Prüfungszeit durchgeführt werden. Dies führt zu einem Verlust von 20% der Gesamtgewichtung «praktische Arbeiten», welche als Fall-Note gilt.***



## 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?
  - 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?
  - Erfahrungsbeschrieb 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
- **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**
  - Produktekenntnisse (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.)
- **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 2022 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 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***