



Ergänzungskompetenz: Jung-Barista

Küraufgabe: Eigenkreation - Kaltes Kaffeegetränk ohne Alkohol

Kreieren sie eine Kaffeekeation ohne Alkohol aus dem untenstehenden Warenkorb.

- *Diese muss selbst kreiert sein (also nicht aus dem Skills-Book oder Internet)*
- *Dokumentieren sie ihre Vorgehensweise etc. im Dossier – Ergänzungskompetenz*
- *Geben sie ihrer Kaffeekeation einen Namen*
- *3 Zutaten, dürfen selbst zusätzlich mitgebracht und eingesetzt werden.*
- *Diese Aufgabe wird praktisch im Mittagsservice umgesetzt*
- *Die Kaffeekeation muss 2 Personen serviert werden, zu welchem Zeitpunkt sie diese servieren, ist ihnen überlassen*

Bohnenmischungen

- Vicafe Hausmischung
- Kaffeemacher Henrique

Gewürze/Pulver/Milchprodukte

- Kristallzucker
- Rohrzucker
- Vollrahm (flüssig)
- Schlagrahm
- Zartbitterschokolade
- Schokoladenpulver
- Milch (Vollmilch/Past)
- Hafermilch
- Zimtpulver und Zimtstangen
- Honig
- Lebkuchengewürz
- Ingwer
- Cocktailkirschen
- Pfefferkörner
- Mandeln geröstet und geraspelt
- Kokosraspel



Praktisches Qualifikationsverfahren 2024

Früchte/Kräuter

- Orangen
- Äpfel
- Birnen
- Banane
- Zitrone
- Pfefferminze
- Basilikum

Säfte/Sirup

- Orangensaft
- Ananassaft
- Apfelsaft
- Schokoladensirup
- Mandelsirup
- Bananensirup

Alkoholfreie Getränke

- Tonic Water
- Tanqueray Gin 0.0 vol% alkoholfrei
- Jsotta Bitter senza alkoholfrei
- Jsotto Rosso senza alkoholfrei

3 freie Zutaten, die Sie selbst mitbringen dürfen.

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

Falls sie eine eigene Bohnenmischung aus ihrem Ausbildungsbetrieb mitnehmen möchten, gilt diese, als eine Zutat.