



Praktisches Qualifikationsverfahren 2026

Ergänzungskompetenz: Jung-Barkeeper/in

Pflichtaufgabe – Zubereiten von 2 identischen Cocktails aus der Barkarte

Aus der untenstehenden Liste bereiten sie den Gästen ein Cocktail zu. Sie erfahren am Prüfungstag welchen davon. Wie sie diesen Cocktail passend verkaufen mit einem entsprechendem Storytelling und einer routinierten Präsentation ist ihnen überlassen. Diese Aufgabe ist am Businesslunch -Tisch umzusetzen.

Die Rezepturen und Vorgehensweisen entsprechen dem SkillsBuch.

Barkarte

Apero Getränke

Name	Zutaten		Zubereitungs Art	Glas	Dekoration
Lillet Wild Berry	5cl Lillet blanc – 10cl Russian Wild Berry		Im Gästeglas bauen mit Eis	Grosser Tumbler (Longdrink oder Highball Glas)	Erdbeeren und Trinkhalm
Sarti Spritz	10cl Prosecco – 4cl Sarti – Soda Wasser – Eis		Im Gästeglas bauen mit Eis	Rotweinglas	Limettenscheibe

Pre – Dinner Cocktails

Name	Zutaten	Zubereitungs Art	Glas	Dekoration
Negroni	3cl Gin – 3cl Campari – 3cl roter Wermut	(Rühren im Rührglas oder Gästeglas)	Old- Fashioned -Glas	½ Orangenscheiben
Wodkatini	5cl Wodka – 1cl Wermut trocken	Bauen und Rühren	Cocktailglas	Grüne Olive
Americano	3cl Roter Wermut – 3cl Campari – Mineralwasser	Bauen	Old Fashioned Glas	½ Orangenscheibe

Longdrinks

Name	Zutaten	Zubereitungs Art	Glas	Dekoration
Moscow Mule	4-6cl Wodka – 2cl Limettensaft – Ginger Beer	Bauen und Rühren	Kupferbecher	Limettenscheibe
Gin Fizz	4,5cl Gin – 3cl Zitronensaft – 1cl Zuckersirup – 8cl Sodawasser	Zutaten im Blender oder Shaker mit Eis zubereiten und im Tumbler mit frischem Eis servieren und Sodawasser auffüllen	Tumbler	Zitronen- oder Limettenscheibe, optional Zuckerrand



Praktisches Qualifikationsverfahren 2026

All Day Cocktail

Name	Zutaten	Zubereitungs Art	Glas	Dekoration
White Lady	4cl Gin – 3cl Triple sec – 2cl Zitronensaft	Shaken	Cocktailglas ohne Eis	Cocktailkirsche oder / und Zitronenscheibe (optional)
Cosmopolitan	4cl Zitronenvodka – 1.5cl Cointreau – 1.5cl Limettensaft – 3cl Cranberrysaft	Shaken	Cocktailglas ohne Eis	Limettenscheibe

Alkoholfreie Cocktails

Name	Zutaten	Zubereitungs Art	Glas	Dekoration
Frozen Strawberry	1cl Erdbeersirup – 1cl Mandelsirup – 4cl Erdbeersaft – 2cl Orangensaft – 1cl Limettensaft – 100g Erdbeere frisch	Blenden	Grosses Cocktailglas	Erdbeere / Trinkhalm
Hurricane Mocktail	6cl Orangensaft – 6cl Cranberrysaft – 3cl Grapfruitsaft – 3cl Apfelsaft	Shaken	Hurricane oder Fancy-Glas	Fancy-Garnitur / Trinkhalm
Mojito Mocktail	Minze – Rohzucker weiss – 3cl Limettensaft 2cl Rumsirup – 8cl Soda oder Limonade	(Crushed Drink) im Gästeglas	Grosser Tumbler (Longdrink oder Highball-Glas) oder Libbey Glas	Minze , Trinkhalm
Virgin Colada	2cl Kokossirup – 1cl Rumsirup – 2cl Rahm – 15cl Ananassaft	Stabmixen oder Blenden	Hurricane Glas	Fancy-Garnitur mit Ananas, dicker Trinkhalm

After Dinner Cocktails

Name	Zutaten	Zubereitungs Art	Glas	Dekoration
Golden Cadillac	2cl Galliano – 2cl Crème de Cacao, weiss – 2cl Rahm	Shaken	Kleine Cocktailschale	
Grasshopper	2cl Crème de Menthe, grün 2cl Crème de Cacao, weiss – 2cl Rahm	Shaken	Kleine Cocktailschale	
Golden Dream	2cl Galliano – 2cl Cointreau – 2cl Orangensaft – 1cl Rahm	Shaken	Kleine Cocktailschale	