



Praktisches Qualifikationsverfahren 2026

Ergänzungskompetenz: Jung-Barista

Kür-Aufgabe: Eigenkreation warme Kaffeespezialität mit Alkohol

Kreieren sie ein warmes Kaffeegetränk mit Alkohol aus dem untenstehenden Warenkorb

- Diese muss selber 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

- Rast Kaffee Venezia
- Kaffeemacher Apas Brasilien

Gewürze/Pulver/Milchprodukte

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

Früchte/Kräuter

- Feigen
- Datteln
- Birnen
- Zitrone
- Kirschen



Praktisches Qualifikationsverfahren 2026

Säfte/Sirup

- Orangensaft
- Passionsfruchtsirup
- Apfelsaft
- Schokoladensirup
- Mandelsirup

Spirituosen/Likör

- Gin
 - Vodka
 - Rum
 - Kaffeelikör
-
- ✓ **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**

Hinweis: Denken Sie daran, dass ihre Rezeptur auf einer 1 Seite alleine dargestellt wird im Dossier Ergänzungskompetenz und die Masseinheiten vom Skills Book verwendet werden.