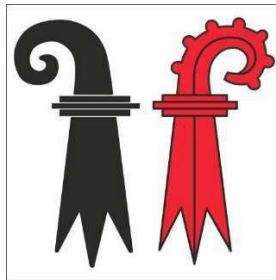


## Qualifikationsverfahren 2026 der Restaurantfachfrauen/männer EFZ



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 2026

**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 **31. März 2026** 12.00 per **«WE TRANSFER»** digital und im PDF an [sandra.bettoni.lanz@gmail.com](mailto:sandra.bettoni.lanz@gmail.com) 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 (nicht Aperitif) machen sie eine Bierempfehlung. |
| Jung-Chef de Rang | Sie bereiten den Gästen eine Speise am Tisch aus der vorgegebenen Liste zur Pflichtaufgabe am vorbestimmten Gästetisch zu.  |
| Jung-Barkeeper    | Sie bereiten den Gästen vom vorbestimmten Gästetisch 2 vorgegebene Getränke aus der Barkarte zu.  |
| Jung-Barista      | Sie bereiten den Gästen vom vorbestimmten Gästetisch vorgegebene Getränke aus der Kaffee-Teekarte zu.   |
- (Siehe Angebots - Karten)



## Qualifikationsverfahren Restaurantfachfrau/mann 2026 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 allerspätestens am **31. März 2026** 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.lanz@gmail.com](mailto:sandra.bettoni.lanz@gmail.com) digital in **«pdf.»** – Format gesendet werden, **bei pünktlichem Eingang und vor 12.00 erhalten sie eine Eingangsbestätigung per Mail.** - melden sie sich unverzüglich telefonisch, falls sie bis um 11.45 keine erhalten haben. 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 31. Dezember 2025 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? (als Mensch)
- 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
- Weinnamen und Terroir- Bauart etc. bei Sommelier

- **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**

- Produktkenntnisse (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.)
- Rezeptur – 1 eigene Seite (Maßeinheiten gemäss Skills-Book)

- **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 2026 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.)
    - Bringen sie Ihren Laptop mit HDMI-Anschluss (Stick erwünscht) mit
  - 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 Minuten 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**