



Praktisches Qualifikationsverfahren 2026

Ergänzungskompetenz: Jung-Barista

Pflichtaufgabe

Vom Skills Book vorgegebene Kaffee/Teekartekarte mit verschiedenen Kaffeespezialitäten mit und ohne Alkohol. Die Spezialitäten werden während dem Mittagsservice an der QV von den Gästen bestellt.

Der Kandidat / die Kandidatin wird die bestellten Kaffee/Teespezialitäten vor Ort frisch zubereiten und servieren.

Bestellt werden die Getränke nach dem Hauptgang zum/nach der Nachspeise

Jung-Barista

Sie bereiten den Gästen vom Gästetisch 2, 2 vorgegebene Getränke aus der Kaffee-Teekarte zu

Kaffeespezialitäten

Name	Erklärung	Menge Kaffeepulver	Menge in Tasse	Tasse / Glas
Espresso	Ein kleiner nach Espressomethode zubereiteter schwarzer Kaffee mit entsprechender Crema	Ca. 9-10gr <i>Espresso Röstung</i>	Ca. 30ml	Espressotasse
Ristretto	Espresso, sehr konzentriert	Ca. 9-10gr <i>Espresso Röstung</i>	Ca. 20ml	Espressotasse
Espresso Macchiato	Ein Espresso mit etwas aufgeschäumter Milch	Ca. 9-10gr <i>Espresso Röstung</i>	Ca. 35-40ml	Espressotasse oder kleines Glas
Cappuccino	Ein Espresso, mit cremigem Milchschaum aufgegossen. Im deutschsprachigen Raum wird der Milchschaum meist mit Kakaopulver bestreut. Original wird er ohne Kakaopulver serviert	Ca. 9-10gr <i>Espresso Röstung</i>	Ca. 180-220ml	In der grossen, nach oben weiter werdende Kaffeetasse
Espresso Doppio	Ein doppelter Espresso	Ca. 18-20gr <i>Espresso Röstung</i>	Ca. 60ml	Kaffeetasse
Latte Macchiato	Ein grosses Glas aufgeschäumte Milch, die mit einem Espresso übergossen wird	Ca. 9-10gr <i>Espresso Röstung</i>	Ca. 250-360ml	Latte Macchiato Glas
Caffè Americano	Ein Espresso mit heissem Wasser aufgegossen	Ca. 9-10gr <i>Espresso Röstung</i>	Ca. 60ml	Kaffeetasse
Flat White	Ein Espresso mit aufgeschäumter Milch. Der Milchschaum sollt für die Verzierung (Latte Art) besonders feinporig zubereitet werden	Ca. 9-10gr <i>Espresso Röstung</i>	Ca. 180ml	Kaffeetasse
Espresso con panna	Ein Espresso in der Kaffeetasse mit geschlagenem Rahm, separat serviert	Ca. 9-10gr <i>Espresso Röstung</i>	Ca. 30ml	Kaffeetasse



Praktisches Qualifikationsverfahren 2026

Kaffeespezialitäten mit Alkohol

Name	Erklärung	Menge Kaffeepulver	Menge in Tasse	Tasse / Glas
Caffè corretto	Espresso wird mit 2cl Grappa, Weinbrand oder Likör « korrigiert »	Ca. 9-10gr <i>Espresso Röstung</i>	Ca. 50ml	Espressotasse oder Kaffeetasse

Teespezialitäten von Länggass-Tee als Portion serviert

Name	Herkunft	Menge / Temperatur	Charakter	Tasse / Glas
<u>WEISSER TEE</u> Bai Hao Yin Zhen	China 390 m.ü.M Fujian / Fuding / Panxi / Jingu	12gr auf 1L 90 Grad	Zart, lieblich, frisch	Teeservice
<u>WEISSER TEE</u> Wild Mountain Tea	China 2000 m.ü.M Yunnan / Lincang	12gr auf 1L 90 Grad	Blumig-süss	Teeservice
<u>GELBER TEE</u> Fang Zhi Huang Cha	China 600 m.ü.M Anhui, Huangshan, She, Tangli	12gr auf 1L 80 Grad	Fein rauchig, weich, süss und blumig	Teeservice
<u>GELBER TEE</u> Mi Jing	China 1300 m.ü.M Yunnan	12gr auf 1L 80 Grad	Rosen, intensiv fruchtig und rauchig	Teeservice
<u>GRÜNER TEE</u> Sencha Yamato	Japan 250-300 m.ü.M Fukuoka / Yame & Ukiha	12gr auf 1L 80 Grad	Aromatisch, saftig-grün, weich und fruchtig	Teeservice
<u>GRÜNER TEE</u> Gunpowder	China keine Angabe	12gr auf 1L 80 Grad	Kräftig, süss und würzig	Teeservice
<u>OLONG</u> Dong Ding Gui Fei	Taiwan 700 m.ü.M Nantou / Lugu	12gr auf 1L 80-100 Grad	Leicht, zart, würzig-mineralisch	Teeservice
<u>SCHWARZER TEE</u> Assam Maohari	Indien keine Angabe Assam / Manohari	12gr auf 1L 80-100 Grad	Keine Angabe	Teeservice
<u>SCHWARZER TEE</u> Darjeeling Steinthal First Flush	Indien keine Angabe Darjeeling / Steinthal	12gr auf 1L 80-100 Grad	Spritzig, süffig, gut	Teeservice