



Ergänzungskompetenz: Jung-Sommelier

Kür-Aufgabe / Wein/Schaumwein - Pinot noir

Die letzten 3 Jahre durften sie Erfahrungen im Weinbereich und Weinservice in ihrem Ausbildungsbetrieb sammeln.

Nun picken sie aus ihrem Angebot einen Wein mit folgenden Vorgaben heraus

Rebsorte - Pinot noir

- *Der Wein muss die Traubensorte **Pinot noir** enthalten, entweder ein Cuvée oder Sortenrein*
- *Dokumentieren sie ihre Wahl etc. im Dossier – Ergänzungskompetenz*
- *Wir erwarten ein ausführliches Storytelling – eine spezifische Glaswahl – einen erlebnisreichen Weinservice - ein optimales Pairing*
- *Sie überzeugen mit Spezialeffekten, einem spezifischen Weinservice*
- *Karaffen oder Weingläser, dürfen für 2 Personen mitgebracht werden (hier ist Kreativität gefragt)*
- *Selbstverständlich können sie aber auch die Materialien aus dem Ük-Center benützen*
- ***Ihr Produkt bringen sie an das Fachgespräch** – mit, (Leider ist es nicht möglich alle Einzelflaschen im Vorfeld zu organisieren) daher muss das Produkt selbst mitgebracht werden. Daher beachten sie auch den Preis, welcher sich im Rahmen halten sollte, da ihr Betrieb ihr Flasche freundlicherweise zur Verfügung stellt*
- *Das ausgewählte Produkt darf nicht auf der Prüfungskarte im Angebot stehen*
- *Diese Aufgabe wird praktisch im Mittagsservice umgesetzt*
- *Zu welchem Gang sie den Wein servieren, bleibt ihnen überlassen*
- *Das Produkt wird am à la carte Tisch mit der à la carte Karte kompatibel serviert.*