



Praktisches Qualifikationsverfahren 2026

Ergänzungskompetenz: Jung-Chef de Rang

Kür-Aufgabe: Eigenkreation kalte oder warme Vorspeise – vegetarisch

Kreieren sie eine kalte oder warme Vorspeise für 2 Personen, welches am zubereitet wird, aus dem unterstehenden Warenkorb.

- **Dieser muss selbst kreiert sein (also nicht aus dem Skills-Book oder Internet)**
- **Dokumentieren sie ihre Vorgehensweise etc. im Dossier – Ergänzungskompetenz**
- **Geben sie ihrem Gericht einen Namen**
- **3 Zutaten, dürfen selbst zusätzlich mitgebracht und eingesetzt werden**
- **Diese Aufgabe wird praktisch im Mittagsservice am Businesslunch-Gästetisch umgesetzt**

Hauptbestandteil (Sie dürfen auswählen)

- Luya Bio on Bloc – [Gastronomie](#)
- Okra
- Bulgur
- Kichererbsen

Diverse Zutaten

- Honigmelone (Galia)
- Granatapfel
- Apfeljuliennes
- Cherrytomaten
- Blattspinat (gekocht)
- Grüne Bohnen (gekocht)
- Randenwürfel (gekocht)
- Gehackte Scharlotten
- Frühlingszwiebel
- Peperoncini frisch
- Entkernte Oliven (schwarz & grün)
- Geröstete Nüsse (Mix)
- Getrocknete Tomaten (in Öl)
- Butter
- Rahm (Voll- **oder** Sauerrahm)
- Eigelb
- Feta
- Quark
- Minze
- Krausepetersilie
- Basilikum
- Koriander
- Reisessig / Rotweinessig / weisser Balsamicoessig
- Sojasauce
- Olivenöl / Rapsöl / Sesamöl
- Mayonnaise
- Ketchup
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft

3 freie Zutaten die Sie selber mitbringen dürfen.

Teller können diejenigen, welche im ÜK-Zentrum vorhanden sind genutzt werden, falls sie andere nutzen möchten, dürfen diese mitgebracht werden.