



## Ergänzungskompetenz: Jung-Chef de Rang

### Kür-Aufgabe: Eigenkreation Dessert – Flambiert

Kreieren sie ein Dessert für 2 Personen, welches am Gästetisch flambiert 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
- 3 Zutaten, dürfen selbst zusätzlich mitgebracht und eingesetzt werden
- Diese Aufgabe wird praktisch im Mittagsservice am umgesetzt

#### Ganze Früchte

- Orange
- Banane
- Birne
- Apfel
- Beeren gemischt
- Ananas
- Zitronen
- Limetten
  
- Hauchdünne Pfannkuchen
  
- Orangensaft
- Apfelsaft
- Pfirsichsaft
- Zitronensaft
  
- Getrocknete Aprikosen
- Rumrosinen
- Erdnüsse (gesalzen)
- Haselnüsse (gemahlen)
- Mandelsplitter
- Schokoladespäne
- Kokosraspeln
  
- Frischkäse
- Feta
- Nature Joghurt
- Rahm (Voll- oder Sauerrahm)
- Glace/Sorbet nach Ihrer Wahl
- Petersilie (glatt)
- Minze
- Butter
- Zucker (Kristall- oder Würfel- oder Puderzucker)
- Salz
- Pfeffer (rosa oder schwarz)
- Zimt



## Praktisches Qualifikationsverfahren 2025

- Calvados
- Cognac
- Grand Manier
- Maraschino
- Bols Coconut

**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.**