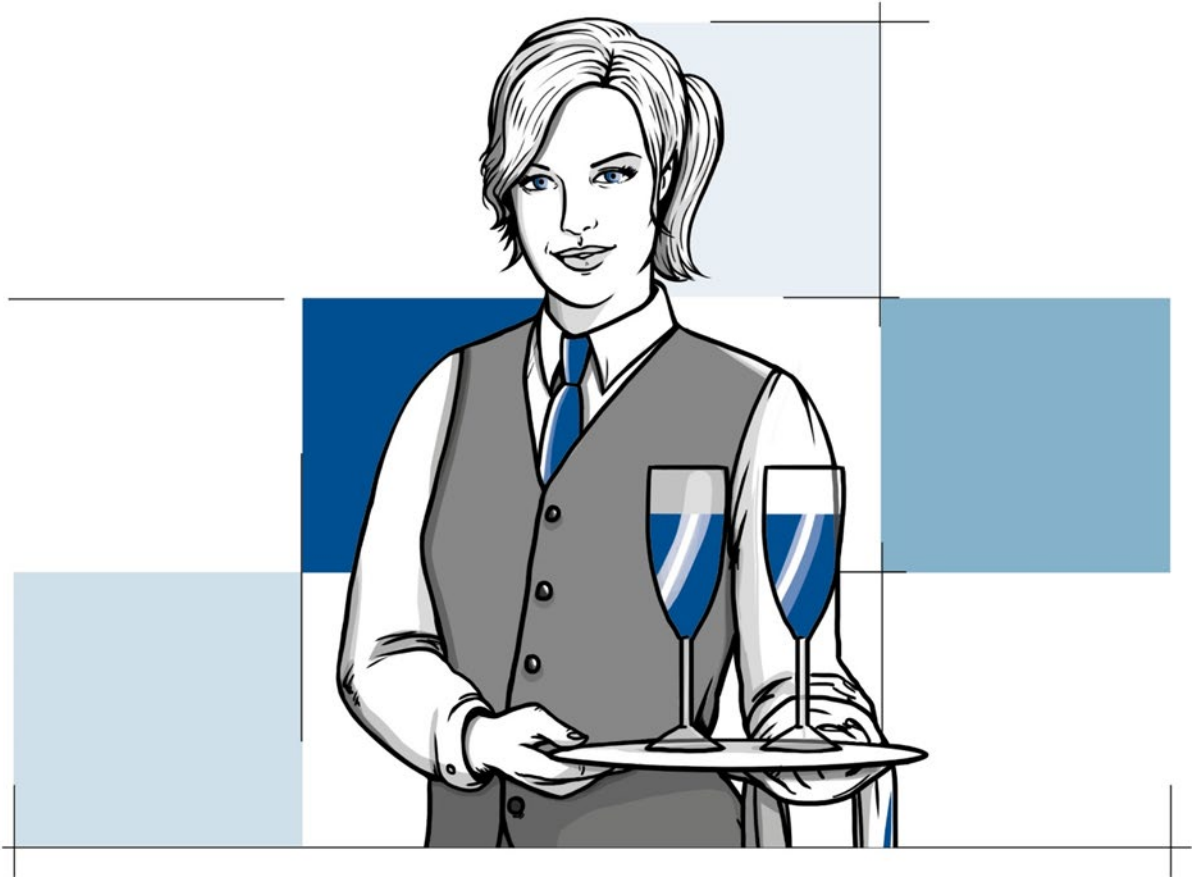




Restaurantfachfrau EFZ/ Restaurantfachmann EFZ

Kandidatin/Kandidat:

Petra Muster

Muster-Dossier Ergänzungskompetenz:

Jung Chef de Rang

Datum:

23.12.2020

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	2
2	Reflexion.....	2
2.1	Meine Erfahrungen aus einem Praxisauftrag anhand der betrieblichen Leistungsziele f4.1 bis f4.4	2
3	«Kür-Aufgabe»	2
3.1	Informationen zur «Kür-Aufgabe»	2
3.2	Praktische Umsetzung der «Kür-Aufgabe»	3
3.3	Rezept	5
4	Benötigte Hilfsmittel, Gerätschaften, Utensilien.....	5
4.1	Für die Präsentation Fachgespräch	5
4.2	Für die praktische Umsetzung der «Kür-Aufgabe»	5
5	Allgemeiner Hinweis	5

1 Einleitung

Allgemeine Erfahrungen mit der gewählten Ergänzungskompetenz.

Bspw. was ist mir insgesamt leichtgefallen / schwergefallen? Was gefällt mir an der Ergänzungskompetenz, oder was nicht? Wie habe ich mich vorbereitet?

2 Reflexion

2.1 Meine Erfahrungen aus einem Praxisauftrag anhand der betrieblichen Leistungsziele f4.1 bis f4.4

Beschreibung eines Praxisauftrages. Es können bspw. folgende Punkte angesprochen werden:

- Was gilt es speziell zu beachten?
- Welche Vorbereitungen, welche Absprachen müssen getroffen werden?
- Welches sind die Schnittstellen?
- Welche Präsentationsmöglichkeiten stehen mir zur Verfügung?
- Wie gestalte ich die Kommunikation mit dem Gast?
- Welche Erlebnisse können für den Gast geschaffen werden?
- Welche (Aus-)Wirkung auf den Gast, den Verkauf usw. ergeben sich daraus?
- Welches sind mögliche «Stolpersteine»?
- Welches sind Vor- und Nachteile der Umsetzung?
- Welche Alternativen gibt es?
- Was ist mir in dieser Beispiel-Situation gut gelungen und was nicht und wie habe ich reagiert?
-

Personen, welche die Zulassung zum Qualifikationsverfahren nach Art. 32 haben, reichen anstelle eines reflektierten Praxisauftrages eine erlebte, reflektierte (Alltags-) Situation im Umgang mit der Ergänzungskompetenz ein. Basis für die Reflexion bildet die Vorgabe zum Dossier seitens der regionalen Prüfungsleitung, welche sich wie obenstehend beschrieben auf die betrieblichen Leistungsziele stützen.

3 «Kür-Aufgabe»

Formale Kriterien werden von der kantonalen Prüfungsleitung vorgeben.

3.1 Informationen zur «Kür-Aufgabe»

Meine Präsentation: Bspw. Flambieren einer Crêpe Suzette

Meine Präsentation mit Vor- und Nachbereitung dauert 15 Minuten
(Richtzeit max. 20 Minuten):

3.2 Praktische Umsetzung der «Kür-Aufgabe»

Beschreibung des praktischen Beispiels (eigene Kreation)



Flambieren

Flambieren ist eine besondere Zubereitungsart, bei der Speisen unter Zuhilfenahme von Spirituosen oder einem Likör angezündet werden. Dabei entsteht kurzzeitig eine leuchtende Flamme. Die verwendete Spirituose/der Likör hinterlässt ihr/sein Aroma auf dem jeweiligen Gericht. Der Alkoholgehalt allerdings schwindet durch die Hitze beim Flambieren.

Temperierung von Speise und Alkohol

Vor dem Flambieren achte ich darauf, dass sowohl der Likör/die Spirituose als auch die Speise eine gewisse Temperatur aufweisen, also genügend warm, jedoch nicht kochend heiss, sind. Ich werde die fertig zubereitete warme Speise direkt in der Pfanne flambieren. Den Likör, in meinem Fall den Cointreau mit etwas Cognac vermischt, werde ich über die Speise geben und dann flambieren. Als Menge verwende ich 1cl (Schnapsglas).

Spirituose

Wer etwas flambieren möchte, muss zu Hochprozentigem greifen. Der Alkoholgehalt sollte mindestens bei vierzig, besser fünfzig Prozent liegen. Besonders gut eignen sich zum Beispiel Branntwein, Cognac, Whiskey, Weinbrand oder Rum. Wenn süsse Speisen flambiert werden sollen, ist ein so kräftiger Geschmack oft nicht erwünscht. Man kann auch fruchtigen Likör benutzen. Allerdings sollte er zum Flambieren mit etwas Cognac vermischt werden, um die Brennfähigkeit zu erhöhen.

Zum Flambieren geeignete Speisen

Im Grunde eignen sich alle warmen Speisen und Getränke zum Flambieren. Der Alkohol braucht eine gewisse Temperatur, um gut brennen zu können. Sehr beliebt sind Pfannengerichte mit Wild, Geflügel oder anderen Fleischsorten. Aber auch Eierspeisen und Crêpes sind zum Flambieren geeignet. In meiner Präsentation werde ich eine Crêpe Suzette flambieren.

Sicherheit

In Bezug auf die Sicherheit achte ich, dass beim Flambieren ausreichend Platz vorhanden ist und die Gäste nicht zu nah an der Flamme sitzen und alles Brennbares wie Papier und Textilien ausser Reichweite sind. Ich werde zum Anzünden des Alkohols möglichst lange Streichhölzer verwenden und halte einen Sicherheitsabstand zur Flamme.

Mein Vorgehen (Erläuterung der einzelnen Schritte)

Wie sieht die Umsetzung aus	Beschreibung der Arbeitsschritte
	Vor dem Servieren werden die Crêpes gefüllt. Anschliessend werden sie gefaltet und flambiert.
	Die Krönung von Crêpes Suzette ist die Sauce - die Grundlage bildet karamellisierte Zucker.
	Zum Flambieren kann beispielsweise Cointreau vermisch mit etwas Cognac verwendet werden, der das Orangenaroma dieses Gerichts unterstreicht.
	Durch das Flambieren bekommen Crêpes Suzette ihr besonderes Aroma.

Weitere Bilder und Beschreibungshinweise sind möglich.

Meine bisherigen Erfahrungen beim Flambieren

Welche Speisen habe ich bereits flambiert?

Was habe ich dabei gelernt?

Worauf werde ich bei meiner Präsentation besonders achten?

3.3 Rezept

Rezept der eigenen Kreation.

4 Benötigte Hilfsmittel, Gerätschaften, Utensilien

4.1 Für die Präsentation Fachgespräch

Notwendige Hilfsmittel: (bereitgestellt durch die Prüfungsorganisation)	Laptop Beamer Flipchart
--	-------------------------------

Das werde ich selber mitbringen: (bereitgestellt durch die Kandidatin/ den Kandidaten)	Filzstifte Presenter
---	-------------------------

4.2 Für die praktische Umsetzung der «Kür-Aufgabe»

Notwendige Hilfsmittel: (bereitgestellt durch die Prüfungsorganisation)	Wagen Pfanne Crêpe Suzette
--	----------------------------------

Das werde ich selber mitbringen: (bereitgestellt durch die Kandidatin/ den Kandidaten)	Cognac, Streichhölzer Utensilien zum Flambieren
---	--

5 Allgemeiner Hinweis

Das Dossier darf im Umfang 10 A4 Seiten nicht überschreiten.

