

Abschlussprüfung Bereichsleiterin / Bereichsleiter Restauration – Bar 2026

a) Prüfungsauftrag:

Während der 30-minütigen Prüfungszeit bereiten Sie fünf Cocktails zu:

1 Pflichtprogramm (3 Cocktails)

- Sie erhalten am Prüfungstag drei zugewiesene Cocktails, welche Sie fachgerecht für je eine Person zubereiten.
- Die Auswahl erfolgt aus einer Ihnen vorab bekannten Liste. Erklären Sie während der Zubereitung jeweils Ihr Vorgehen. Die Zubereitung erfolgt live ohne persönliche Notizen oder Rezepte.

2 Eigenkreationen (2 Cocktails)

- Bereiten Sie zwei im Vorfeld selbst entwickelte Cocktails für je eine Person zu:
 - 1 Cocktail mit Alkohol
 - 1 alkoholfreier Cocktail
- Anforderungen:
 - Mindestens 3 Zutaten pro Cocktail, dazu je eine passende Garnitur
 - Aus 4, in der Mise-en-place-Liste (werden gekennzeichnet) markierten Pflichtzutaten müssen jeweils 2 für die beiden Eigenkreationen verwendet werden. Die Zuteilung bestimmen die Kandidat:innen.
 - Eigener Name für jeden Cocktail
 - Pro Cocktail die Rezeptur mit Foto bei Prüfungsbeginn schriftlich im Format A4 abgeben (inkl. Name, Zutaten, Garnitur, Technik)
- Hinweise:
 - Spezielle oder ausgefallene Zutaten, die nicht auf der offiziellen Mise-en-place-Liste stehen, müssen selbst mitgebracht werden. Hotel & Gastro formation Schweiz vergütet jedoch keine persönlichen Aufwände.
 - Die passenden Gläser müssen selbst mitgebracht werden.
 - Erklären Sie während der Zubereitung jeweils Ihr Vorgehen. Die Zubereitung erfolgt live und ohne persönliche Notizen oder Rezepte.

b) Besonderes

- Die vollständige Mise-en-place-Liste mit den verfügbaren Zutaten sowie den Pflichtzutaten wird jeweils im Jahr vor der Abschlussprüfung bis zum 30. September online zur Verfügung gestellt.
- Pflichtzutaten für die Eigenkreationen sind klar gekennzeichnet.
- Die selbst mitgebrachten Zutaten für die Eigenkreationen müssen abgewogen sowie korrekt und hygienisch verpackt sein. Die Kühltasche ist strikt einzuhalten. Die Verwendung einer Kühltasche wird empfohlen. Diese kann, je nach persönlichem Prüfungsplan, nach Absprache mit der Prüfungsleitung, in Weggis gekühlt gelagert werden. Die Kühltasche muss mit Namen und Vornamen beschriftet sein.
- Der Arbeitsplatz muss innerhalb der 30 Minuten wieder aufgeräumt sein.
- Alle Rezepte des Pflichtprogramms finden Sie im Lehrbuch «Skills-Trainingsbook», aktuelle Version.
- Klassische Barutensilien sind an der Bar vorhanden. Eigene Barutensilien dürfen aber auch mitgebracht werden.

c) Bewertungskriterien

- Pro Cocktail (Pflichtprogramm und Eigenkreationen) werden im Maximum 10 Punkte vergeben:
 - Pflichtprogramm:
 - Korrekte Mise en Place / Arbeitsplatzorganisation / Zeitmanagement **1 Punkt**
 - Umsetzen der Rezeptur / Garnitur / Präsentation / **2 Punkte**
 - Zubereitung / Technik / Hygiene / Sicherheit / Glaswahl / **2 Punkte**
 - Serviceregeln mit Plateau / Unterteller / **1 Punkt**
 - «Service Mind Set» / Fachsprache / Erklärweise / **4 Punkte**
 - Eigenkreationen:
 - Korrekte Mise en Place / Arbeitsplatzorganisation / Zeitmanagement **1 Punkt**
 - Umsetzen der Rezeptur / Garnitur / **1 Punkt**
 - Zubereitung / Technik / Hygiene / Sicherheit / Glaswahl / **1 Punkt**
 - Sensorik / Optik / Geschmack / Präsentation / Kreativität / **3 Punkte**
 - «Service Mind Set» / Fachsprache / Erklärweise / **4 Punkte**