

## Handlungskompetenz Jung Barista

Die Leistungsziele sind laut Bildungsplan in 4 Bereiche aufgeteilt:

	Bereich	Anforderung
1	<b>Vorbereitung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place gemäss dem betrieblichen Angebot des Kaffee- und Teeangebot planen und erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen.</li> </ul>
2	<b>Gästebetreuung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Angebotsspezifische Empfehlungen tätigen sowie den Gästen situationsgerecht Auskunft über Kaffee- und Teegetränke geben.</li> <li>- Die nachhaltigen Produktionsmethoden und die Qualität der Produkte erklären.</li> </ul>
3	<b>Präsentation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spezielle Kaffeegetränke und Teeaufgüsse zubereiten sowie gemäss betrieblichem Angebot eigene Kreationen entwickeln.</li> <li>- Den Gästen Informationen zu Herkunft und Zusammensetzung von Kaffee und Tee geben.</li> <li>- Durch den Einsatz von Spezialeffekten ein Erlebnis für die Gäste schaffen.</li> <li>- Verschiedene Techniken und Präsentationsformen unter Verwendung von geeigneten Hilfsmitteln einsetzen.</li> </ul>
4	<b>Nachbearbeitung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualität von Kaffee und Tee sensorisch kontrollieren und entsprechende Massnahmen bei fehlerhaften Produkten einleiten.</li> <li>- Grundlagen der Kalkulation und Preisgestaltung erläutern und begründen.</li> </ul>

### Das bedeutet für den Ausbildungsbetrieb:

Kann den Gästen spezielle Kaffeevariationen empfehlen und zubereiten - inkl. modernen Dekorationselementen.

Kennt den Einsatzzweck der verschiedenen Kaffeeauschankarten – z.B. Ristretto, Espresso etc. und weiss, welcher zu welchem Gast oder Anlass passt.

Arbeitet regelmässig mit einer Siebträgermaschine und kennt sich mit dem Handling perfekt aus und kennt aber auch die Vor- und Nachteile anderer Systeme.

Kann Kaffee vor dem Gast – z.B. Irish Coffee – zubereiten und kennt die Wirkung von einem Spezialeffekt vor dem Gast.

Kennt den korrekten Service von Tee und Kaffee.

Kann über Kaffee und Tee im Allgemeinen Auskunft geben und im Speziellen über das betriebliche Angebot.

Weiss welcher Tee zum Essen oder Befindlichkeitsgefühl des Gastes passt.

Kann Kaffee und Tee degustieren und kennt die wichtigsten Eigenschaften.

Kann auf fehlerhafte Produkte vor dem Gast korrekt reagieren.

Kennt die verschiedenen Möglichkeiten wie Kaffee und Tee kalkuliert werden können und kennt deren Vor- und Nachteile.