

Handlungskompetenz Jung Chef de Rang

Die Leistungsziele sind laut Bildungsplan in 4 Bereiche aufgeteilt:

	Bereich	Anforderung
1	Vorbereitung	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place gemäss dem betrieblichen Speiseangebot sowie dem Anlass und dem Gästesegment entsprechend erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen. - Absprache mit den Nahtstellen. - Nach dem betrieblichen Angebot eigene Kreationen entwickeln.
2	Gästebetreuung	<ul style="list-style-type: none"> - Den Gästen kompetent die Zubereitung und Kreationen von Gerichten erklären. - Durch den Einsatz von Spezialeffekten ein Erlebnis für die Gäste schaffen.
3	Präsentation	<ul style="list-style-type: none"> - Speisen vor den Gästen zubereiten und portionieren.
4	Nachbearbeitung	<ul style="list-style-type: none"> - Sensorische und qualitative Überprüfung der Gerichte vornehmen und Verbesserungen umsetzen.

Das bedeutet für den Ausbildungsbetrieb:

Kann den Gästen aus einem breiten Speiseangebot spezielle Speisen, die am Tisch zubereitet werden, empfehlen.

Kann spezielle Speisen nach Rezepturen – vor dem Gast – zubereiten inkl. eigener Kreationen im salzigen, aber auch im süssen Bereich.

Kann flambieren, tranchieren, filetieren, marinieren etc. und kennt das korrekte Anrichten vor dem Gast.

Kennt den korrekten Ablauf bei den Arbeiten am Tisch und kann die korrekten Spezialgedecke aufdecken.

Kann Gerichte vor dem Gast – z.B. Crêpes Suzettes – zubereiten und kennt die Wirkung von einem Spezialeffekt vor dem Gast.

Kann die Speisen degustieren und kennt deren wichtigsten Eigenschaften.

Kennt den speziellen Umgang im Arbeiten vor dem Gast im Bereiche Hygiene und Gästekontakt und weiss damit umzugehen.

Kennt die Sicherheitsstandards im Bereiche flambieren, tranchieren etc. und kann diese korrekt umsetzen.