

Ausbildung zum/zur Jungbarkeeper/in

Voraussetzungen

„Getränk Kunde“:

30 Stunden, Freigegegenstand, jeweils 1 Wochenstunde in der 3 HLW

Lerninhalte:

- Wein allgemein
- Weinerzeugung
- Bier
- Alkoholfreie Getränke
- Aromatisierte Weine
- Schaumweine
- Spirituosen
- Liköre

„Barmanagement“:

60 Stunden, Freigegegenstand, jeweils 2 Wochenstunden in der 3 HLW bzw. 4 HLW

Der Lehrgang wird mit einer Hausarbeit (Barkarte) abgeschlossen.

Lerninhalte:

- Barkunde
- Zubereitung von Mixgetränken
- Riechproben von Spirituosen
- Zigarren
- Gestaltung von Barkarten
- Trends in der Bar
- Showbarkeeping

Prüfung zum Jungsommelier: am Ende der 4 HLW möglich (Prüfungsgebühr: max. € 60,-)

Die Prüfung besteht aus 4 Teilbereichen:

- Schriftliche Prüfung (über LMS)
- Sensorische Prüfung (Riechproben)
- Praktische Prüfung mit Fachgespräch
- Barkarte

Dipl.-Päd. Martina Elsigan
Barkeeperin an Schulen