

Geprüfter Barmixer Geprüfte Barmixerin

Rahmenplan mit Lernzielen

Erstellt in Zusammenarbeit folgender IHKs:

- Handelskammer Hamburg
- Industrie- und Handelskammer Koblenz
- Industrie- und Handelskammer für München und Oberbayern
- Industrie- und Handelskammer Südwestsachsen
Chemnitz-Plauen-Zwickau



Industrie- und Handelskammer für
München und Oberbayern

Copyright

Die Vervielfältigung mit Quellenangabe in der vorliegenden Textfassung ist gestattet. Sie steht im Intranet der IHK-Organisation kostenlos als pdf-Dokument zum Download zur Verfügung.

Herausgeber

© DIHK – Deutscher Industrie- und Handelskammertag e. V.
in Zusammenarbeit mit den IHKs

DIHK | Breite Straße 29 | 10178 Berlin-Mitte
Telefon 030-20308-0 | Telefax 030 20308-1000

Internet: www.dihk.de

Stand

August 2010

Inhaltsverzeichnis

		<u>Seite</u>
Vorwort		III
Taxonomie der Lernziele		V
Fachgebiete und Stundenverteilung		
Lern- und Arbeitsmethodik	<i>10 UStd.</i>	
I. Fachtheorie Bar	100 UStd.	1
1. Fachkunde Bar allgemein	<i>20 UStd.</i>	1
2. Waren- und Getrankkunde	<i>60 UStd.</i>	4
3. Betriebsabläufe Bar	<i>20 UStd.</i>	8
II. Fachpraxis Bar	20 UStd.	11
4. Rezepturen	<i>13 UStd.</i>	11
5. Aufbau des Arbeitsplatzes, Anwenden von Arbeitstechniken, Präsentieren und Servieren	<i>2 UStd.</i>	14
6. Gästeberatung und Verkauf	<i>5 UStd.</i>	18
Gesamtdauer	130 UStd.	
Anhang		
Rezepte		20
Legende		25
Abkürzungsverzeichnis		27
Feedbackbogen		29

Vorwort

Die Industrie- und Handelskammern Hamburg, Koblenz, München und Südwestsachsen haben Anfang 2006 entschieden, die von ihnen durchgeführten Barmixer- und Barmeisterprüfungen den Anforderungen an moderne Weiterbildungsprüfungen anzupassen. Der Tatsache, dass sich die Funktionsbilder im Gastgewerbe stark verändert haben, trugen schon die neuen Rechtsverordnungen zum Geprüften Restaurant-, Hotel- und Küchenmeister im Oktober 2003 Rechnung. Eine Erneuerung der Rechtsvorschriften für den Barbereich soll auch zu einer Angleichung an die modernen Standards der Ausbildungsberufe und an die der neuen Meister im Gastgewerbe führen.

In Zukunft soll ein Modell installiert werden, das die neuen Prüfungen auf der sogenannten ersten Weiterbildungsebene, hier die Barmixerabschlüsse, mit modularisierten Weiterbildungsabschlüssen auf der Meisterebene verbindet. Hierzu wurde zusammen mit den Industrie- und Handelskammern das Weiterbildungsmodell für das Gastgewerbe aus dem Jahr 2003 ausgewählt, um es nun auch im Barbereich umzusetzen. Eines der wichtigsten Ziele bei der Erarbeitung der neuen Rechtsvorschriften war die Sicherung der überregionalen Vergleichbarkeit der Qualität der neuen Barmixerprüfungen. Die Vorgaben für die Durchführung der Prüfungen wurden ebenso wie der Rahmenplan völlig neu erarbeitet. Diese Vorgaben müssen in den Regionen jedoch auch einheitlich umgesetzt werden.

Die Inhalte sind in der Prüfungsvorschrift nur sehr grob beschrieben. Der Rahmenplan gliedert die Inhalte feiner auf und ist gleichzeitig Richtschnur für Lehrgangsträger und Dozenten, gemeinsam Inhalte zuzuordnen und Unterrichtsstunden einzuteilen. Verbindliche Vorgaben sind jedoch nicht enthalten. Der Rahmenplan hilft, lernzielorientierte Aufgaben für die Prüfungen zu entwickeln. Die neue Prüfung zum Geprüften Barmixer wird zukünftig Zulassungsvoraussetzung für die neue Barmeisterprüfung.

Eine Gruppe von Vertretern der Industrie- und Handelskammern und Praktikern hat den Rahmenplan unter Koordination des DIHK entwickelt. An den Arbeiten war die Deutsche Barkeeper-Union e.V. (DBU) maßgeblich beteiligt. Auch der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA) wurde einbezogen.

Allen, die an diesem Projekt ehrenamtlich mitgearbeitet haben – vielen Dank.

Den Lehrgangs- und Prüfungsteilnehmern viel Erfolg!

Deutscher Industrie- und Handelskammertag, September 2007

Taxonomie der Lernziele (Anwendungstaxonomie)

Die Prüfungsanforderungen des Geprüften Barmixers sind in der Rechtsvorschrift handlungsorientiert formuliert. Sie sind abgeleitet von den Aufgaben, die Geprüfte Barmixer in den verschiedenen Funktionsfeldern eines Unternehmens wahrzunehmen haben.

Der Rahmenplan ist eine Empfehlung für den Lehrgang, der auf die Prüfung vorbereitet. Er orientiert sich an den Vorgaben der in der Verordnung festgelegten Prüfungsanforderungen. Er beschreibt die Qualifikationseinhalte und deren Bestandteile, die dem Lehrgangsteilnehmer vermittelt werden sollen, damit er die Anforderungen der Prüfung erfüllen kann.

Die Anwendungstaxonomien beschreiben handlungsorientiert, wie und in welchem Umfang die Qualifikationselemente in die Tätigkeiten der Geprüften Barmixer eingehen. Sie sind auf das Ziel hin formuliert, also den Abschluss Geprüfter Barmixer, und beschreiben nicht den Weg dahin, also den Lehrgang und die Prüfung. Dabei werden – korrespondierend zu herkömmlichen Taxonomien – drei Ebenen unterschieden:

- **WISSEN** beschreibt den Erwerb von Kenntnissen (Daten, Fakten, Sachverhalte), die notwendig sind, um Zusammenhänge zu verstehen.
- **VERSTEHEN** beschreibt das Erkennen und Verinnerlichen von Zusammenhängen, um komplexe Aufgabenstellungen und Problemfälle einer Lösung zuführen zu können.
- **ANWENDEN** beschreibt die aus dem Verstehen der Zusammenhänge resultierende Fähigkeit zu sach- und fachgerechtem Handeln.

Die Zuordnung der Anwendungstaxonomie sieht wie folgt aus:

- **WISSEN:**
beherrschen, kennen
- **VERSTEHEN:**
feststellen, verstehen
- **ANWENDEN:**
anwenden, beachten, berechnen, bereitstellen, berücksichtigen, durchführen, ermitteln, erstellen, fördern, führen, gewährleisten, kontrollieren, sicherstellen, überblicken, überprüfen, vorbereiten

Die Anwendungstaxonomie gilt solange, bis eine neue genannt ist oder eine höherwertige Untergliederung folgt.

I. Fachtheorie Bar

1. Fachkunde Bar allgemein
2. Waren- und Getränk Kunde
3. Betriebsabläufe Bar

1. Fachkunde Bar allgemein

Im Qualifikationsschwerpunkt „Fachkunde Bar allgemein“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Bar sachgerecht einzurichten und führen zu können.

1.1 Bartypen

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
1.1.1	Geschichte der Bar - Ableitung des Begriffes Bar - Ableitung des Begriffes Cocktail	überblicken	
1.1.2	Entwicklung verschiedener Bartypen - Saloon - American Bar - Hotelbar - Restaurantbar - Bistro - Diskothek - Poolbar - Night Club - mobile Bar	kennen	

1.2 Grundregeln des Führens einer Bar in Bezug auf Sicherheit, Gesundheits-, Jugend- und Umweltschutz sowie Hygiene

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
1.2.1	Sicherheit und Gesundheitsschutz an der Bar - Unfallverhütung - Brandschutz	beachten	einschlägige Vorschriften, z. B. ArbSchG, ArbStättV, HACCP, Nicht-raucherschutz, Checklisten z. B. Schnittschutz, Glasbruch, Rutschgefahr z. B. Asche, Kerzen, Notausgänge, Rettungswege (BGV-A8)

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
	<ul style="list-style-type: none"> - Elektrische Anlagen - Sicherheitszeichen - Lärm - Kennzeichnung von Lebensmitteln 		z. B. Sichtprüfung, Feuchtigkeit z. B. Reinigungsmittel z. B. Musikanlage z. B. LMKV, ZZuIV
1.2.2	Umsetzung des Jugendschutzes <ul style="list-style-type: none"> - Bekanntmachungspflicht - Aufenthalt in Gaststätten - Alkoholabgabe 	fördern	JuSchG Gaststätten- gesetz
1.2.3	Umweltschutz <ul style="list-style-type: none"> - Einsatz von Energie - Abfallvermeidung, -trennung und -beseitigung 	kennen	1.4.1, 5.9.3. 5.5.1, z. B. Wasser-, Stromsparen
1.2.4	Hygiene <ul style="list-style-type: none"> - Hygiene der Betriebsräume und Einrichtung - Hygiene des Personals - Umgang mit Lebensmitteln - Sachgerechte Warenlagerung 		2.4.2, 2.4.3, 3.3.3, 3.7.3, z. B. LMHV, Unterrichtung z. B. Fußboden IfSG HACCP z. B. Bierkeller, Weinkeller

1.3 Fachbegriffe

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
1.3.1	Fachbegriffe für Arbeitsmittel und Geräte an der Bar	beherrschen	z. B. Shaker, Strainer, Muddler
1.3.2	Fachbegriffe für Zubereitungsarten		z. B. shaken, mixen, blenden

1.4 Pflege von Geräten und Ausstattungen

Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
1.4.1	Reinigungs- und Pflegemittel an der Bar	überblicken	1.2.2, z. B. BetrSichV, HACCP, Orientierungs- werte für Reinigungs- intervalle nach DIN 6650-6, Metallpflege
1.4.2	Vor- und Nachbereitung von Gläsern - Reinigung - Aufbewahrung und Transport	beherrschen	
1.4.3	Vor- und Nachbereitung von Bar- und Arbeitsgeräten - Reinigung und Pflege - Aufbewahrung		z. B. Shaker, Rührglas, Strainer
1.4.4	Reinigung und Pflege von Mobiliar und Ausstattung		z. B. Bartresen, Kerzenhalter, Dekoration, Aufsteller
1.4.5	Reinigung und Pflege von technischen Geräten		z. B. Würfeleis- maschine, Eis-Crusher, Blender

2. Waren- und Getrankkunde

Im Qualifikationsschwerpunkt „Waren- und Getrankkunde“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Herkunft, Rohstoffe und Herstellung bartypischer Produkte insbesondere die Herstellung von Misch- und Mixgetränken zu kennen.

2.1 Alkoholische Getränke

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
2.1.1	Herkunft - Spirituosen - Wein - Schaumwein	kennen überblicken	z. B. Whisky, Cognac, Wodka, Rum wichtigste Weinbau- gebiete Sekt, Champagner, Cava, Spumante
2.1.2	Rohstoffe - Spirituosen - Wein - Likör	kennen	z. B. Whisky, Wodka, Rum, Grappa/Marc, Tequila, Anis, Gin wichtigste Traubensorten z. B. Fruchtsaft-, Fruchtaroma-, Emulsions- liköre, Krauterliköre
2.1.3	Herstellung - Spirituosen - Wein - Schaumwein - Likör		z. B. Destillation, Mazeration, Perkulation, Lagerung z. B. Lese, Gärung, Ausbau, Lagerung z. B. Tankgar- verfahren, Flaschen- gärung Grundlikör, Mischung, Lagerung

Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
- Bier		dt. Reinheits- gebot, Gärverfahren

2.2 Alkoholfreie Getränke

Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
2.2.1 Herkunft - Wasser	kennen	z. B. Deutschland, Frankreich, Italien
- Limonade		
2.2.2 Rohstoffe - Wasser		Min/TafelWV, LFGB, LMG Kohlensäure- anteil, Mineral- stoffgehalt
- Saft		Fruchtsaft, Gemüsesaft
- Fruchtnektar		z. B. Passionsfrucht, Kiwi
- Fruchtsaftgetränk		Konzentrat, Fruchtmark
- Sirup		Früchte, Kräuter
- Limonade		z. B. Koffein, Zucker, Aromen
- Energy Drinks		z. B. Taurin
2.2.3 Herstellung - Saft - Sirup		Direktsaft Konzentration, Aromen

2.3 Aufgussgetränke

Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
2.3.1 Herkunft	kennen	wichtigste Anbauländer
- Kaffee		
- Tee		
- Kakao		

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
2.3.2	Rohstoffe - Kaffee - Tee - Kakao		wichtigste Sorten Blattqualitäten, Sorten: schwarz, grün, Kräuter-, Früchte-, Aromatee
2.3.3	Herstellung - Kaffee - Tee - Kakao - Schokolade		Angebots- formen Pflückarten Angebots- formen Angebots- formen

2.4 Früchte und Zutaten

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
2.4.1	Herkunft - Obst - Gewürze	kennen	z. B. Zitrusfrüchte, Karambole, Physalis, Kumquat, Ananas, Kiwi, Banane, Papaya z. B. Tabasco, Worcester- sauce
2.4.2	Lagerung - Obst - Gemüse		1.2.5, 3.1.2 Klima, Getrennt- lagerung, Unterschied Verbrauchs- datum und MHD, Konserven Klima, Getrennt- lagerung, Unterschied Verbrauchs- datum und MHD, Konserven

Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
	- Gewürze		Klima, Getrennt- lagerung, Unterschied Verbrauchs- datum und MHD
2.4.3	Verarbeitung - Obst		1.2.4 Reinigung, Schneiden, Stechen, Muddlen, Pressen
	- Gemüse		Reinigung, z. B. Schneiden, Stechen
	- Gewürze		z. B. Mahlen

3. Betriebsabläufe Bar

Im Qualifikationsschwerpunkt „Betriebsabläufe Bar“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, den reibungslosen Barbetrieb zu organisieren.

3.1 Kontrolle der Lagerbestände

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.1.1	Barstock	sicherstellen	
3.1.2	Bestandsaufnahme - Getränke - Spirituosen - Sonstige Produkte	durchführen	2.4.2
3.1.3	Inventur - Erstinventur - Inventurverfahren - Inventarbuch		wirtschaftliche Hintergründe cl- bzw. Literangaben
3.1.4	Kostenarten der Lagerhaltung	verstehen	

3.2 Bestellungen von Waren

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.2.1	Anforderungs- bzw. Bestellliste für das Getränkelager	erstellen	
3.2.2	Bestellbuch	führen	
3.2.3	Rechnerische Verbrauchskontrolle	durchführen	

3.3 Warenannahme und -prüfung

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.3.1	Menge, Gewicht, sichtbare Schäden	kontrollieren	z. B. Vollständigkeit, Richtigkeit, HACCP, Temperatur, Zustand, Mindest- haltbarkeit bzw. Verfalldatum, Gebindegröße
3.3.2	Umgang mit Mängeln	kennen	

Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.3.3	Einlagerung - Hygiene - Sicherheit	durchführen	liegend, stehend, hell, dunkel, kühl, temperiert, eingepackt, ausgepackt, abgedeckt 1.2.4
3.3.4	Neuen Warenbestand	berechnen	
3.4	Vorarbeiten		
Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.4.1	Stockkontrolle in der Bar	durchführen	Bedarf (Menge/Art), Reserve
3.4.2	Leitkriterien - Funktionalität - Betriebsbereitschaft	anwenden	Checkliste ergonomische Anforderungen
3.4.3	First in/first out als Entnahmegrundsatz	verstehen	
3.5	Gästebestellungen		
Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.5.1	Bestellungen - Aufmerksamkeit - Verfügbarkeit	beachten	
3.5.2	Kassenbeleg oder Bon	erstellen	organisations- gerecht
3.5.3	Warenwirtschaftssysteme und ihre Auswirkungen auf den Barbetrieb	kennen	

3.6 Gästerechnungen und Abrechnung der Tageseinnahmen

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.6.1	Rechnungen	erstellen	
3.6.2	Verschiedene Zahlungsarten	beherrschen	z. B. Barzahlung, Kreditkarten, Hotelrechnung
3.6.3	Bonkontrolle (auch mit dem Journalstreifen)	durchführen	
3.6.4	Tageseinnahmen	ermitteln	
3.6.5	Abrechnung	erstellen	Debitoren

3.7 Nacharbeiten

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.7.1	Lagerung nicht verbrauchter Waren	sicherstellen	sachgerecht
3.7.2	Bedarfsermittlung	durchführen	z. B. Weiterleitung Bestellung
3.7.3	Reinigung des Arbeitsbereichs		1.2.4
3.7.4	Strom, Gas, Wasser	kontrollieren	ggf. abschalten
3.7.5	Verschluss der Bar	gewährleisten	Barstock sichern

II. Fachpraxis Bar

4. Rezepturen
5. Aufbau des Arbeitsplatzes, Anwendung von Arbeitstechniken, Präsentieren und Servieren
6. Gästeberatung und Verkauf

4. Rezepturen

Im Qualifikationsschwerpunkt „Rezepturen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Rezepturen einschließlich der Garnituren, Mixtechniken und Gläserverwendung zu kennen, um Misch- und Mixgetränke fachgerecht herzustellen.

4.1 Cocktails

Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.1.1	Charakteristik der Cocktailgruppen - Dry Cocktails - Medium Cocktails - Sweet Cocktails - Champagne- und Sekt-Cocktails	verstehen	z. B. Geschmack, Alkoholgehalt
4.1.2	Rezepturen - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis - Garnitur	kennen	s. Anhang

4.2 Sours, Fizzes, Collinses

Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.2.1	Charakteristik	verstehen	z. B. Geschmack, Alkoholgehalt, Gruppen
4.2.2	Sours - Rezepturen - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis - Garnitur	kennen	s. Anhang
4.2.3	Fizzes - Rezepturen - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis		s. Anhang

Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
	- Garnitur		
4.2.4	Collinses - Rezepturen - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis - Garnitur		s. Anhang
4.3	Flips		
Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.3.1	Charakteristik	verstehen	z. B. Geschmack, Alkoholgehalt
4.3.2	Rezepturen - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis - Garnitur	kennen	s. Anhang
4.4	Longdrinks		
Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.4.1	Charakteristik	verstehen	z. B. Geschmack, Alkoholgehalt
4.4.2	Rezepturen - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis - Garnitur	kennen	s. Anhang
4.5	Fancy Drinks		
Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.5.1	Charakteristik	verstehen	z. B. Geschmack, Alkoholgehalt
4.5.2	Rezepturen - Ingredienzien	kennen	s. Anhang

Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
<ul style="list-style-type: none"> - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis - Garnitur 		

4.6 Pick me ups

Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.6.1 Charakteristik	verstehen	z. B. Geschmack, Alkoholgehalt
4.6.2 Rezepturen <ul style="list-style-type: none"> - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis - Garnitur 	kennen	s. Anhang

4.7 Non alcoholic Drinks

Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.7.1 Charakteristik	verstehen	z. B. Geschmack
4.7.2 Rezepturen <ul style="list-style-type: none"> - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis - Garnitur 	kennen	s. Anhang

4.8 Hot Drinks

Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.8.1 Charakteristik	verstehen	z. B. Geschmack, Alkoholgehalt
4.8.2 Rezepturen <ul style="list-style-type: none"> - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Garnitur 	kennen	s. Anhang

5. Aufbau des Arbeitsplatzes, Anwenden von Arbeitstechniken, Präsentieren und Servieren

Im Qualifikationsschwerpunkt „Aufbau des Arbeitsplatzes, Anwendung von Arbeitstechniken, Präsentieren und Servieren“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, entsprechend des Bedarfs, den Arbeitsplatz übersichtlich und funktionell einzurichten, Rezepturen unter Verwendung der richtigen Arbeitsgeräte fachgerecht umzusetzen, dabei Materialien wirtschaftlich einzusetzen sowie Getränke und Speisen zu präsentieren und zu servieren.

5.1 Bedarfsermittlung

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.1.1	Stockkontrolle	durchführen	Spirituosen, Säfte, Garnituren
5.1.2	Kassenumsatz	ermitteln	
5.1.3	Inventuren	durchführen	Intervalle

5.2 Mise en place - Bar

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.2.1	Arbeitsplatz	vorbereiten	Checkliste
5.2.2	Betriebsbereitschaft Gebrauchsgüter	gewährleisten	z. B. Kaffee- maschine
5.2.3	Gläser - Bezeichnung, Formen - Anforderungen, Eigenschaften - Sonderformen	bereitstellen	z. B. Stabilität, Werbung z. B. Silber-, Keramikbecher, Tassen
5.2.4	Verbrauchsgüter		z. B. Trinkhalme, Servietten, Sticker, Stirrer
5.2.5	Garnituren - Grundlegende Regeln	kennen	z. B. essbar, nachvollziehbar

Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
- Garniturelemente		z. B. Früchte, Gemüse, essbare Blumen
- Sonderformen	umsetzen	z. B. gemäß Gästewunsch

5.3 Einsatz und Handhabung bartypischer Arbeitsgeräte

Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.3.1 Einsatz von Geräten und Hilfsmitteln für die Herstellung von Bargetränken	beherrschen	z. B. Shaker, Messer, Eiszange, Barlöffel, Strainer
5.3.2 Einsatz von Maschinen und Anlagen		z. B. Blender, Mixer, Icecrusher, Schankanlage

5.4 Abläufe der Mixtechniken

Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.4.1 Anrichten im Glas	beherrschen	
5.4.2 Rühren im Rührglas		
5.4.3 Shaken		
5.4.4 Blenden		
5.4.5 Mixen		

5.5 Wirtschaftlicher Einsatz von Ge- und Verbrauchsgütern

Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.5.1 Betriebskosten, z. B. - Energieverbrauch - Wasserverbrauch - Reinigungsmittel - Wäsche	beachten	1.2.3

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.5.2	Materialverbrauch, z. B. - Früchte - Eis - Kerzen - Strohhalme		

5.6 Arbeitsergebnisse kontrollieren

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.6.1	Sichtkontrolle der gefertigten Misch- und Mixgetränke - Gesamteindruck - Garnitur - Glas - Farbgebung	durchführen	
5.6.2	Kundenzufriedenheit - direkt - indirekt	feststellen	z. B. Fragebogen

5.7 Präsentieren und Servieren von Getränken und Speisen

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.7.1	Ansprache des Gastes	anwenden	
5.7.2	Bezeichnung der Getränke und Speisen	kennen	z. B. Finger food, Snacks, Sundries
5.7.3	Servierregeln für Getränke und Speisen	berücksichtigen	z. B. Bierdeckel, Cocktail- serviette

5.8 Entsorgen von Abfällen

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.8.1	Möglichkeiten der Mülltrennung	verstehen	
5.8.2	Reduzierung von Restmüll	berücksichtigen	

5.9 Reinigung des Arbeitsplatzes und der -geräte

Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.9.1	Reinigungsintervalle	beachten	Checkliste, LFGB, LMHV
5.9.2	Reinigungsarten	kennen	z. B. chemisch, mechanisch
5.9.3	Reinigungsmittel	anwenden	1.2.3, z. B. lebensmittel- geeignet

6. Gästeberatung und Verkauf

Im Qualifikationsschwerpunkt „Gästeberatung und Verkauf“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Rolle des Gastgebers aktiv wahrzunehmen und Gäste ziel- und sachgerecht zu beraten.

6.1 Rolle des Barmixers

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
6.1.1	Gastgeberfunktion - Innere Einstellung - Auftreten - Umgangsformen	verstehen	
6.1.2	Persönliches Erscheinungsbild - klassisch - modern - Trends	überprüfen	
6.1.3	Hygiene - persönliche Sauberkeit - betriebliche Sauberkeit	anwenden	

6.2 Information über das Angebot

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
6.2.1	Präsentation und Erläuterung des Angebots - Barkarte - Display - Tischaufsteller	beherrschen	
6.2.2	Aktiver Verkauf und Empfehlung		Kommuni- kation, Verkaufs- psychologie

6.3 Gastorientiertes Verhalten

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
6.3.1	Erwartung von Gästen, z. B. - Zuverlässigkeit - Sauberkeit - Freundlichkeit - Aufmerksamkeit - Diskretion - Kommunikation	kennen	

Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
6.3.2	Gästebetreuung - Gästeverhalten - Umgang mit Gästen - Betreuung von besonderen Gästekreisen - Sonderwünsche	beherrschen	z. B. Gästetypen, situations- bezogen z. B. VIPs, Gruppen
6.3.3	Gesprächsführung - Rhetorik - Interaktion		
6.3.4	Umgang mit Reklamationen - Entgegennahme - Beurteilung - Lösung		

REZEPTE

	NAME	Glas	cl	Herst.	Garnitur	Ingredienzien
1	ALEXANDER	CS	6	SH	MUSK	2 cl Brandy 2 cl brauner Crème de Cacao 2 cl Sahne
2	AMERICANO	LG	6+	DI	½ OR/ZI ins Glas	3 cl Campari 3 cl roter Wermut mit Soda ausfüllen
3	ANGELS FACE	CSP	6	RG		2 cl Gin 2 cl Calvados 2 cl Apricot Brandy
4	APOTHEKE	CSW	5	DI		2 cl Fernet Branca 1 cl grüner Crème de Menthe 2 cl roter Wermut 1 Dash Angostura
5	B AND B	CSW	4	DI/RG		2 cl Brandy 2 cl Bénédictine
6	BACARDI COCKTAIL	CS	6	SH		3 cl Bacardi dry 2 cl Zitronensaft 1 cl Grenadine
7	BLACK RUSSIAN	CSP	6	RG		4 cl Wodka 2 cl Kahlua
8	BLOODY MARY	MT	14	RG	SE/ZI	4 cl Wodka 1 Barlöffel Zitronensaft 10 cl Tomatensaft Gewürze
9	BRONX	CS	6	SH		2 cl Gin 1 cl roter Wermut 1 cl trockener Wermut 2 cl Orangensaft
10	CAIPIRINHA	GT	5+	DI	LI	5 cl Cachaca 1-3 Barlöffel Farinzucker 1 Limette achteln
11	CHAMPAGNE COCKTAIL	SK/SF	10	DI	2 ZIZE	1 Stück Würfelzucker 3 Dash Angostura mit Champagne auffüllen
12	COMFORT SOUR	KT	9	SH	OR-KI	4 cl Southern Comfort 3 cl Zitronensaft 2 cl Orangensaft
13	CUBA LIBRE	LG	15	DI	LI	4 cl weißer kubanischer Rum 1 cl Limettensaft (Zitronensaft) 10 cl Coca Cola
14	D B U	SK	10	SH		1 cl Campari 1 cl Cointreau 1 cl Grapefruitsaft mit trockenem Sekt auffüllen
15	DAIQUIRI	CS	7	SH		4 cl weißer kubanischer Rum 2 cl Limettensaft 1 cl Läuterzucker

REZEPTE

	NAME	Glas	cl	Herst.	Garnitur	Ingredienzien
16	DRY MARTINI	CSP	6	RG	OLIV	6 cl Gin 3 Dash trockener Wermut mit Zitronenzeste abspritzen
17	EL DIABOLO	HG	17	DI	LI	5 cl Tequila 1 cl Crème de Cassis 1 cl Limettensaft mit Ginger Ale auffüllen
18	FRENCH 75	SS	10	SH	OR-KI	1 cl Gin 1 cl Cointreau 1 cl Zitronensaft 1 Dash Pernod mit Sekt/Champagne auffüllen
19	FRENCH CONNECTION	KT	6	DI		3 cl Cognac 3 cl Amaretto
20	GIBSON	CSP	6	RG	PEZ	5 cl Gin 1 cl trockener Wermut
21	GIMLET	CSP	6	RG	LI	4 cl Gin 2 cl Lime Juice
22	GIN FIZZ	FG	7+	SH	1/1 ZI	4 cl Gin 2 cl Zitronensaft 1 cl Läuterzucker Soda zum Abspritzen
23	GRASSHOPPER	CS	6	SH	MI	2 cl weißer Crème de Cacao 2 cl grüner Crème de Menthe 2 cl Sahne
24	HARVEY WALLBANGER	LG	15	DI	OR	4 cl Wodka 10 cl Orangensaft → umrühren 1 cl Galliano → floaten
25	HEMINGWAY	SS/SK	10	SH		1 cl weißer kubanischer Rum 1 cl Zitronensaft 1 cl Cointreau mit Champagne auffüllen
26	HORSES NECK	LG	14	DI	ZISP	4 cl Bourbon 1 Dash Angostura mit Ginger Ale auffüllen
27	I B U	SK	16	SH	OR	1 cl Brandy 1 cl Apricot Brandy 1 cl Orangensaft mit Sekt auffüllen
28	JACK ROSE	CS	6	SH		3 cl Calvados 1 cl Grenadine 2 cl Zitronensaft
29	JAMAICA KISS	CS	6	SH		2 cl Jamaica Rum 2 cl Khalua 2 cl Sahne
30	JOHN COLLINS	LG	17	DI	ZI-KI	4 cl Genever 2 cl Zitronensaft 1 cl Läuterzucker mit Soda auffüllen

REZEPTE

	NAME	Glas	cl	Herst.	Garnitur	Ingredienzien
31	KIR ROYAL	SK	11	DI		1 cl Crème de Cassis mit Champagne auffüllen
32	LADY KILLER	LG	15	SH	OR-KI	3 cl Gin 1,5 cl Apricot Brandy 1,5 cl Cointreau 4,5 cl Maracujanektar 4,5 cl Ananassaft
33	LONG ISLAND ICETEA	FAG	11+	DI		je 2 cl Wodka, Gin, weißer Rum, Tequila, Curacao Triple Sec 1 cl Zitronensaft mit Cola auffüllen
34	MANHATTAN	CSP	6	RG	KI	4 cl Canadian 2 cl roter Wermut 1 Dash Angostura
35	MARGARITA	CS	6	SH	SARA ZI/LI	3 cl weißer Tequila 1 cl Curacao Triple Sec 2 cl Limettensaft
36	MAI TAI	GWT	12,5	SH	MIZ-LI	3 cl brauner Jamaica Rum 3 cl Martinique Rum 1,5 cl Curacao Orange 1 cl Mandelsirup 1 cl Läuterzucker 3 cl Limettensaft
37	MINT JULEP	GT/LG	5+	DI	MIZ	4 cl Whiskey 2 Barlöffel weißer Rohrzucker 1 Schuss Wasser 3-5 Minzeblätter zerdrücken
38	MOJITO	GT/LG	17	DI	MI ins Glas	4 cl weißer kubanischer Rum 2 cl Limettensaft 1 cl Läuterzucker mit Soda abspritzen viel Crushed Ice
39	OHIO	SS/SK	11	RG	KI	2 cl Canadian Whisky 2 cl roter Wermut 1 Dash Angostura mit Sekt auffüllen
40	OLD FASHIONED	KT	5	DI	OR-ZI-KI ins Glas	4 cl Bourbon 3 Dash Angostura 1 Stück Würfelzucker mit Soda auffüllen
41	PIMM'S NO 1	PC	14	DI	OR-ZI-GU- KI ins Glas	4 cl Pimm's mit Zitronenlimonade (Ginger Ale) auffüllen
42	PIÑA COLADA	COG	18	BL/SH	AN-KI	4 cl weißer Rum 4 cl Cream of Coconut (Kokossirup) 8 cl Ananassaft 2 cl Sahne (Crushed Ice)

REZEPTE

	NAME	Glas	cl	Herst.	Garnitur	Ingredienzien
43	PLANTERS'S PUNCH	LG	19	SH	OR-KI	4 cl brauner Jamaica Rum 2 cl Zitronensaft 1 cl Grenadine 6 cl Ananassaft 6 cl Orangensaft
44	RAUHREIF	CS	5	SH	ZURA	1 cl Gin 1 cl Curacao Triple Sec 1 cl Jamaica Rum 1 cl Grenadine 1 cl Zitronensaft
45	RITZ	SS/SK	10	SH	½ OR	1 cl Cognac 1 cl Cointreau 1 cl Orangensaft mit Sekt/Champagne auffüllen
46	ROB ROY	CSP	6	RG	KI	4 cl Scotch 2 cl roter Wermut 1 Dash Angostura
47	ROLLS ROYCE	CS	6	SH		2 cl Brandy 2 cl Cointreau 2 CL Orangensaft
48	RUSTY NAIL	KT/CSP	6	DI/RG		3 cl Scotch 3 cl Drambuie
49	SCREW DRIVER	MT/LG	14	DI	½ OR	4 cl Wodka 10 cl Orangensaft
50	SEX ON THE BEACH	LG	17	SH	AN-KI	3 cl Wodka 2 cl Pfirsichlikör 2 cl Ananassaft 2 cl Zitronensaft 8 cl Cranberry Juice
51	SIDE CAR	CS	6	SH		2 cl Cognac 2 cl Cointreau 2 cl Zitronensaft
52	SINGAPORE SLING	LG	8+	SH	ZI-KI	4 cl Gin 2 cl Cherry Brandy 2 cl Zitronensaft mit Soda auffüllen
53	SWIMMINGPOOL	COG	17	SH	AN-KI	2 cl Wodka 2 cl weißer Rum 2 cl Kokossirup 2 cl Sahne 8 cl Ananassaft 1 cl Curacao blau → floaten
54	TEQUILA SUNRISE	LG	16	DI	OR	4 cl Tequila 10 cl Orangensaft 2 cl Grenadine → floaten
55	TOM COLLINS	LG	17	DI	ZI-KI	4 cl Gin 2 cl Zitronensaft 1 cl Läuterzucker mit Soda auffüllen

REZEPTE

	NAME	Glas	cl	Herst.	Garnitur	Ingredienzien
56	VULCANO	SS	10	DI	2 ORZE	3 cl Himbeergeist 2 cl Curacao blau Grundmischung anzünden mit Champagne auffüllen
57	WHISKEY SOUR	MT/SG	7	SH	OR-KI	4 cl Bourbon 2 cl Zitronensaft 1 cl Läuterzucker
58	WHITE RUSSIAN	CSP	7	RG		3 cl Wodka 2 cl Kahlua 2 cl flüssige Sahne → floaten
59	YELLOW BIRD	CS	6	SH	KI	1 cl Galliano 3 cl weißer Rum 1 cl Cointreau 1 cl Zitronensaft
60	ZOMBIE	FAG	16	SH	AN-KI-OR- MI	3 cl weißer Rum 3 cl brauner Rum 2 cl Apricot Brandy 4 cl Orangensaft 4 cl Ananassaft

REZEPTE ALKOHOLFREI

	NAME	Glas	cl	Herst.	Garnitur	Ingredienzien
1	BANJO	HG	16+	SH	AN-KI	2 Esslöffel Joghurt Natur 3 cl Bananensirup 13 cl Ananassaft
2	FLORIDA	HG	20	SH	OR-KI	2 cl Grenadine 2 cl Zitronensaft 8 cl Orangensaft 8 cl Ananassaft
3	IPANEMA	HG	15+	DI		1 Limette achteln 1 –3 Barlöffel Farinzucker (Herstellen wie Caipirinha) mit Ginger Ale auffüllen
4	VIRGIN COLADA	HG	20	SH	AN-KI	4 cl Kokossirup 2 cl Sahne 14 cl Ananassaft
5	VIRGIN MARY	HG	21	RG/DI	ZI	1 cl Zitronensaft 20 cl Tomatensaft Gewürze

Legende

GLÄSER	
COG	Coladaglas
CS	Cocktailschale
CSP	Cocktailspitz
CSW	Cognacschwenker
FAG	Fancyglas/Tulpe
FG	Fizzglas
GT	Großer Tumbler
GWT	Großer Whiskytumbler
HG	Highballglas
KT	Kleiner Tumbler
LG	Longdrinkglas
MT	Mittlerer Tumbler
PC	Pimm's Cup
SF	Sektflöte
SG	Sourglas
SK	Sektkelch
SS	Sektschale

HERSTELLUNG	
BL	Blender
DI	Direkt im Glas
MIX	Mixer
RG	Rührglas
SH	Shaker

SONSTIGES	
/	oder
-	und
()	wahlweise

GARNITUREN	
AN	Ananas
AN-KI	Ananas, Kirsche
AN-KI-OR-MI	Ananas, Kirsche, Orangenscheibe, Minze
KI	Kirsche
LI	Limettenscheibe
MI	Minzeblatt
MIZ	Minzezweig
MIZ-LI	Minzezweig, Limettenscheibe
MUSK	Muskatnuss
OLIV	Olive mit Stein
OR	Orangenscheibe
ORZE	Orangenzeste
OR-KI	Orangenscheibe, Kirsche
OR-ZI-GU-KI	Orangen-, Zitronenscheibe, Gurke, Kirsche
OR-ZI-KI	Orangen-, Zitronenscheibe, Kirsche
PEZ	Perlzwiebel
SARA	Salzrand
SE	Selleriestange
ZI	Zitronenscheibe
ZISP	Zitronenspirale
ZIZE	Zitronenzeste
ZI-KI	Zitronenscheibe, Kirsche
ZURA	Zuckerrand

Abkürzungsverzeichnis

ArbSchG	Arbeitsschutzgesetz
ArbStättV	Arbeitsstättenverordnung
BetrSichV	Betriebssicherheitsverordnung Zur Beachtung: Die Getränkeschankanlagen VO ist seit 30.06.2005 außer Kraft, die Sicherheit der Anlagen ist jetzt in der BetrSichV geregelt und der hygienische Ansatz in der allgemeinen LMHV. Zusätzlich wurden vom Normenausschuss, da in der LMHV keine detaillierten Aussagen über Schankanlagen sind, Orientierungswerte erarbeitet („Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6“)
BGV-A	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift ...
cl	Zentiliter
DIN	Deutsches Institut für Normung
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
IfSG	Infektionsschutzgesetz
JuSchG	Jugendschutzgesetz
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch Zur Beachtung: Das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) wurde am 07.09.2005 fast vollständig durch das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch, (LFGB) ersetzt. Lediglich Regelungen zu Tabakerzeugnissen blieben bestehen. Der neue Titel des LMBG lautet seit dem 01.09.2005: Vorläufiges Tabakgesetz (VtabakG)
LMG	Lebensmittelgesetz
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung: juristisch genau ist es eigentlich aufgehoben, da jetzt die EG-Verordnungen direkt zu Bundesrecht wurden, aber es wird weiterhin zitiert
LMKV	Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
Min/TafelWV (MVO)	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasserverordnung)
ZZuIV	Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoffzulassungsverordnung)

FEEDBACKBOGEN

Ihre Meinung ist gefragt!

Rahmenpläne müssen aktuell und zielgruppengerecht sein. Dazu brauchen wir Ihre Unterstützung. Wie zufrieden sind Sie mit dem vorliegenden Band? Ihre Antworten, Anregungen und Einschätzungen helfen uns, die Rahmenpläne ständig zu verbessern. Bitte schicken Sie den ausgefüllten Fragebogen an den **DIHK, Bereich 7 Berufliche Bildung, Bildungspolitik, 11052 Berlin, Fax 030/20308-2524**. Vielen Dank für Ihre Unterstützung und weiterhin viel Erfolg!

Die Antworten beziehen sich auf den Rahmenplan

Geprüfter Barmixer/Geprüfte Barmixerin

- Ich bin Unternehmer Lehrgangsteilnehmer Lehrgangsveranstalter
- Dozent Prüfer IHK-Mitarbeiter

• Wie beurteilen Sie insgesamt den vorliegenden Rahmenplan?

①	②	③	④	⑤	⑥
ausgezeichnet					nicht genügend

• Wie beurteilen Sie den vorliegenden Rahmenplan im Einzelnen?

① = trifft zu

trifft nicht zu = ⑥

Der Rahmenplan ist praxisnah.	①	②	③	④	⑤	⑥
Die Inhalte sind fachlich in Ordnung.	①	②	③	④	⑤	⑥
- zu einfach.	①	②	③	④	⑤	⑥
- zu anspruchsvoll.	①	②	③	④	⑤	⑥
Die Inhalte sind auf dem neuesten Stand.	①	②	③	④	⑤	⑥
Die Gliederung ist klar und übersichtlich.	①	②	③	④	⑤	⑥
Die Bezüge zur Rechtsverordnung/ Rechtsvorschrift sind deutlich.	①	②	③	④	⑤	⑥
Der Rahmenplan ist verständlich geschrieben.	①	②	③	④	⑤	⑥
Der Rahmenplan lässt sich im Lehrgang gut umsetzen.	①	②	③	④	⑤	⑥
Die Taxonomie ist eindeutig	①	②	③	④	⑤	⑥
Die Gestaltung (Spalten, Nummerierung, Layout) ist hilfreich	①	②	③	④	⑤	⑥

• Was sollte Ihrer Meinung nach im Rahmenplan besser gemacht werden? Was gefällt Ihnen besonders gut?

