

BESCHLUSS, BBA, 13. JUNI 2003

Zusatzqualifikation „Barmixer“

Aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 13. Juni 2003 erlässt die Handelskammer Hamburg als zuständige Stelle nach § 44 in Verbindung mit § 41 Satz 1 und 2 analog sowie § 58 Absatz 2 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 14. August 1969 (BGBl. I Seite 1112), zuletzt geändert durch Artikel 40 des Neunten Euro-Einführungsgesetzes vom 10.11.2001 (BGBl. I, Seite 2292, 3002) die folgenden Besonderen Rechtsvorschriften für die Durchführung von Prüfungen für die Zusatzqualifikation „Barmixer“:

Besondere Rechtsvorschriften für die Durchführung von Prüfungen für die Zusatzqualifikation „Barmixer“

§ 1 Ziel der Prüfung

(1) Die Prüfung dient vorrangig dem Nachweis von Kenntnissen, Fertigkeiten und Erfahrungen, die Auszubildende in einem anerkannten dreijährigen gastgewerblichen Ausbildungsberuf über die in der jeweiligen Ausbildungsordnung vorgeschriebenen Inhalte hinaus erworben haben. Weitere Ausnahmen sind in § 2 Absatz 2 geregelt.

(2) Durch die Prüfung ist festzustellen, ob der/die Prüfungsteilnehmer/in die in § 3 genannten Prüfungsinhalte beherrscht und diese Kenntnisse praxisgerecht umsetzen bzw. anwenden kann.

§ 2 Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zur Prüfung wird zugelassen, wer

1. in einem anerkannten dreijährigen gastgewerblichen Ausbildungsberuf ausgebildet wird und
2. zur Abschlussprüfung in einem anerkannten dreijährigen gastgewerblichen Ausbildungsberuf zugelassen wurde und
3. nachweist, dass er/sie im Ausbildungsbetrieb im Umfang von mindestens 120 Stunden und in der Berufsschule im Umfang von mindestens 80 Unterrichtsstunden zusätzlich für eine Tätigkeit als Barmixer qualifiziert wurde, und
4. im Rahmen der Ausbildung eine einschlägige Berufspraxis von mindestens 30 Monaten erworben hat. Die Berufspraxis gilt auch als erworben, wenn der Zeitpunkt der Prüfung nicht früher als zwei Monate vor dem regulären Ablauf der 30 Monate liegt.

(2) Zur Prüfung wird auch zugelassen, wer

1. eine Abschlussprüfung in einem anerkannten dreijährigen gastgewerblichen Ausbildungsberuf mit Erfolg abgelegt hat und nach der Ausbildung insgesamt eine mindestens einjährige einschlägige Berufspraxis hinter der Bar nachweisen kann oder
2. eine Abschlussprüfung in einem anerkannten zweijährigen gastgewerblichen Ausbildungsberuf mit Erfolg abgelegt hat und nach der Ausbildung insgesamt eine mindestens zweijährige einschlägige Berufspraxis hinter der Bar nachweisen kann oder

(3) Die Zulassung ist zu versagen, wenn der Prüfungsteilnehmer zum Zeitpunkt der Prüfung das 20. Lebensjahr noch nicht vollendet hat.

§ 3 Gliederung und Durchführung der Prüfung

- (1) Die Prüfung erstreckt sich auf die Prüfungsfächer
 1. Fachtheorie
 2. Fachpraxis
- (2) Die Prüfung wird schriftlich und praktisch durchgeführt.

§ 4 Prüfungsfach „Fachtheorie“

- (1) Im Prüfungsfach „Fachtheorie“ können geprüft werden:
 - Waren- und Rohstoffkunde (Inhalte und Rohstoffe sowie Herstellung von Spirituosen, Likören und Destillaten)
 - Garnituren und Fachausdrücke
 - Allgemeine Getränk Kunde (Natürliches Mineralwasser, Säfte, Bier, Heißgetränke, Wein und Sekt)
- (2) Das Prüfungsfach „Fachtheorie“ wird schriftlich geprüft. Es ist eine Arbeit unter Aufsicht anzufertigen. Die Bearbeitungsdauer beträgt 60 Minuten.

§ 5 Prüfungsfach „Fachpraxis“

- (1) Im Prüfungsfach „Fachpraxis“ können geprüft werden:
 - Arbeiten hinter der Bar
 - Einrichtung und Vorbereitung einer Bar für den Einsatz
 - Herstellung von Mixgetränken
 - Rezepturen von Standarddrinks einschließlich Warenanforderung und Kalkulation
 - Pflege der Arbeitsgeräte
- (2) Das Prüfungsfach „Fachpraxis“ wird schriftlich und praktisch geprüft.
- (3) In der schriftlichen Prüfung ist eine Arbeit unter Aufsicht anzufertigen. Die Bearbeitungsdauer beträgt 60 Minuten.
- (4) In der praktischen Prüfung sind Arbeitsproben zu erstellen. Die Bearbeitungszeit beträgt einschließlich eines mündlichen Fachgesprächs höchstens drei Stunden. Das mündliche Fachgespräch soll in der Regel 20 Minuten dauern. Als Arbeitsproben kommen insbesondere in Betracht:
 - das Herstellen von Before-Dinner und After-Dinner-Cocktails
 - das Herstellen von Cobblers und Collins
 - das Einrichten einer Cocktailbar
 - die Kalkulation und Warenanforderung
- (5) Die Ergebnisse der mündlichen und schriftlichen Prüfung im Fach „Fachpraxis“ werden gleich gewichtet und zu einer Note zusammengefasst.

§ 6 Bestehen der Prüfung

Die Prüfung ist bestanden, wenn in den Prüfungsfächern „Fachpraxis“ und „Fachtheorie“ jeweils mindestens ausreichende Leistungen erzielt worden sind.

§ 7 Zeugnis

Die Handelskammer stellt über die bestandene Prüfung ein Zeugnis aus. Es enthält die in den einzelnen Prüfungsfächern erzielten Noten sowie eine Gesamtnote. Die Gesamtnote ergibt sich aus dem arithmetischen Mittel der Noten aus den einzelnen Prüfungsfächern.

§ 8 Anwendbare Prüfungsordnung

Soweit diese Besonderen Rechtsvorschriften keine abweichenden Regelungen enthalten, ist die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschlussprüfungen in anerkannten Ausbildungsberufen der Handelskammer Hamburg in ihrer jeweils geltenden Fassung sinngemäß anzuwenden.