

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

Kursprofil: **Kurs Nummer** **1001**

Angeboten von: **Christian Brannath**

Titel: **Barkurs**

| | |
|-------------------|---|
| Inhalte und Ziele | <ul style="list-style-type: none">• Geschichte der Bar, American Bar System, Bareinrichtung, Arbeitsgeräte• Getränkekategorien, Herstellungsarten• Unterschiede Cocktails und Misch- und Mixgetränke, Herstellung diverser Getränke aller Kategorien durch verschiedene Techniken, 1x1 der Spirituosenkunde, ausgewogenes Verhältnis von Süße und Säure• abwägen der alkohol- und alkoholfreier Bestandteile• Gläserkunde, Garnituren, Arbeitsplatzaufbau, Set-up, Clean-up, Arbeitsabläufe strukturieren• Verkaufsgespräche, Dialoge an der Bar, Doe´s and Dont´s an der Bar• Fachbegriffe auf Deutsch/Englisch, geschichtliches bezüglich der Bargetränke• verantwortungsbewusster Umgang mit alkoholischen Getränken, alkoholfreie Getränke• Die Teilnehmer sind in der Lage die Bar aufzubauen, den Barstock• entsprechend zu checken und einzurichten, den Arbeitsplatz einzurichten• strukturiert Arbeitsabläufe bei der Herstellung diverser Getränke durchzuführen• Gäste zu beraten, informieren und fachliche Fragen korrekt zu beantworten, selbst Getränkerezepte zu kreieren und an Wettbewerben teilzunehmen |
| Voraussetzungen | <ul style="list-style-type: none">• Anfänger mit leichten Vorkenntnissen, Barkurs-Absolventen des Einsteigerkurses, Fortgeschrittene mit einschlägigen Barenkenntnissen |
| Beurteilung | <ul style="list-style-type: none">• Anwesenheit, Mitarbeit, Fertigkeiten, Kenntnisse, Lernbereitschaft, mündliche Befragung der Unterrichtsinhalte• Präsentation der erlernten Fertigkeiten |

