

8542 Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper:in

Cocktail-Time am WIFI: Mixen Sie sich neue Berufsperspektiven!

Wer ständig mit dem Gast in Kontakt ist, muss überzeugend auftreten. Das sichere Agieren hinter dem Bartresen, die „richtige“ Auswahl der Drinks und deren fachmännische Zubereitung, auch in Verbindung mit akrobatischen Einlagen, vermitteln ein besonderes Gefühl der Wertschöpfung und sind die Motivation schlechthin. Die dreistufige „Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper:in“ bietet Ihnen das Rüstzeug für eine professionelle Laufbahn hinter nationalen und internationalen Theken.

Unter Anleitung von Profis lernen Sie die wichtigsten Spirituosen und Mixed Drinks kennen und üben mit modernem Equipment die attraktive Zubereitung und Präsentation. Neben einer umfangreichen internationalen Rezeptsammlung profitieren Sie von Grundkenntnissen bei den Themen Zigarre, Kaffee und Wein. Darüber hinaus erfahren Sie, wie Sie Preise marktgerecht kalkulieren und Marketing und Verkaufsförderung erfolgreich einsetzen.



„Der Lehrgang „Diplom-Barkeeper:in“ bietet eine umfassende Ausbildung, die Sie optimal auf die Anforderungen des Berufs vorbereitet. Sie erwerben Grundlagenkenntnisse der Betriebswirtschaft und lernen die Trends der Branche von erfahrenen Trainerinnen und Trainern kennen. Mit dieser Ausbildung steht Ihnen der Weg zu einer Top-Position in der Branche offen. Mixe deine Zukunft jetzt!“

Mike Schmitt

WIFI-Trainer und WIFI-Lehrgangsleiter Ausbildung Diplom-Barkeeper:in

Die Zielgruppe:

Mitarbeiter:innen aus der Gastronomie, Hotellerie und Privatpersonen mit Grundkenntnissen.

Die Voraussetzungen:

Vollendung des 18. Lebensjahres

Die Inhalte:

Modul 1:

- **Bar- und Cocktailgeschichte**
- Bargeräte und Ausstattung
- Barplatz
- Gläser
- Vom Shaker bis zum Blender, Mixer
- **Arbeiten in der Bar**
- Freepouring mit Wasser
- Einhändig
- Barmitarbeiter:innen
- Einfacher Barstock
- Bartypen



Kursbuchung und weitere Details unter **8542** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooo

8542 Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper:in

Cocktail-Time am WIFI: Mixen Sie sich neue Berufsperspektiven!

- Ausschankmaße mit praktischen Beispielen (einfacher Barstock)
- Trinktemperatur
- Mise en place

- **Praktische Zubereitung**
- Rezeptur
- Garnituren

- **Waren- und Getränkekunde**
- Basisspirituosen (ca. 30)

- **Fachbegriffe**

Modul 2:

- **Die 10 Grundsätze einer guten Barfachkraft**

- **Verkaufsfördernde Maßnahmen**
- Zusatzverkauf (zB Snacks)
- Gästeberatung
- Verkaufsgespräch
- Merchandising

- **Barkarte besprechen**
- Gestaltung
- Layout
- Gliederung
- Gesetzliche Bestimmungen
- Warenbezeichnung
- Produktbezeichnung
- Funktion der Barkarte

- **Barkalkulation**
- Wareneinsatz- und Schwundberechnung
- Ermittlung des Verkaufspreises
- Standkontrolle
- Barstock abrechnen
- Errechnung von Kennzahlen

- **Praktische Zubereitung**
- Rezepturen
- Garnituren

- **Waren- und Getränkekunde (aufbauend)**
- Alle Spirituosen und Liköre, Bier, Wein: Entstehung, Rohstoffe, Herstellung, Marken, Herkunft, Verwendung

- **Arbeiten in der Bar (aufbauend)**
- Freepouring
- 2 Shaker gleichzeitig



Kursbuchung und weitere Details unter **8542** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

8542 Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper:in

Cocktail-Time am WIFI: Mixen Sie sich neue Berufsperspektiven!

- Beidhändig
- Erweiterter Barstock
- Ausschankmaße mit praktischen Beispielen (erweiterter Barstock), Trinktemperatur
- Wein- und Schaumweinservice
- **Exkursion**

Modul 3:

- **Waren- und Getränkekunde**
- **Praktisches Arbeiten in der Bar**
- Stressbewältigung
- Schnelligkeit
- Überblick
- Flairtending
- Die Grundlage des Show-Barkeeping
- **Erstellung einer Barkarte (Gegenstand der mündlichen Prüfung)**
- Zigarre (ca. 2 Stunden)
- Degustation und Verkostung

Die Lernziele:

- Sie verstehen es, hinter der Theke höchst professionell zu agieren.
- Die Welt von Drinks und Cocktails ist für Sie vertrauter Cosmos.
- Sie wissen alles über Bar- und Cocktailgeschichte.
- Geräte und Ausstattung, Arbeiten in der Bar, praktische Zubereitung, Waren- und Getränkekunde sind Ihnen vertraut.
- Sie kennen die zehn Grundsätze einer ausgezeichneten Barfachkraft.

Die Prüfung:

- Voraussetzung für die Zulassung ist der Besuch des Diplomlehrganges und das vollendete 18. Lebensjahr beim Antritt zur Prüfung.
- Die Diplom-Prüfung besteht aus einem schriftlichen, einem mündlichen und einem praktischen Teil. Als Absolvent:in mit positivem Abschluss erhalten Sie das anerkannte WIFI-Diplom zum Diplom-Barkeeper.
- Die Prüfungsanmeldung erfolgt separat.

Der Lehrgangsleiter:

Mike Schmitt



Kursbuchung und weitere Details unter **8542** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe