

Ausbildung zum Diplom-Barkeeper

Cocktails mixen – für anspruchsvolle Gäste



WIFI-LEHRGANG DIPLOM-BARKEEPER

PROFIS FÜR DIE RICHTIGE MISCHUNG

Barkeeper mixen nicht nur Getränke. Sie schaffen Atmosphäre. Wer an eine Bar tritt, erwartet neben perfekt gemixten Drinks vor allem wohl dosierte Aufmerksamkeit. So sind professionell geführte Bars zum Aushängeschild gastronomischer Spitzenbetriebe geworden: vom internationalen Hotel bis zum pulsierenden Szenebetrieb. Dahinter steckt viel Arbeit – und tiefgreifendes Produktwissen sowie Gespür für Markt, Innovationen und Menschen. Denn nur wer seinen Gästen einen guten Grund bietet, sein Lokal wieder zu besuchen, wird langfristig erfolgreich sein. Die richtige Mischung macht's.

BARKEEPING VON A BIS Z

Barkeeping ist eine breite Disziplin. Die WIFI-Ausbildung deckt die ganze Vielfalt des Barbetriebs ab. Dafür tauchen die Teilnehmer/innen tief in Geschichte und Warenkunde ein. Sie erlernen zunächst die Basics wie Barstock und –ausstattung. Dann arbeiten sie intensiv mit modernem Equipment. So lernen Sie, alle gängigen Rezepturen praktisch umzusetzen – sogar mit akrobatischen Einlagen im Show-Barkeeping. Außerdem wird ihr Blick für Zahlen und Konzepte geschult – damit sich das atmosphärische Bar-Flair auch betriebswirtschaftlich niederschlägt.

IDEAL FÜR GASTRONOMIE-FACHLEUTE

Die Diplom-Ausbildung richtet sich an Gastronominnen und Gastronomen, Führungskräfte und Mitarbeiter/innen im Service. Aber auch neue Bar-Mitarbeiter/innen und Quereinsteiger/innen können daran teilnehmen. Bei Prüfungsantritt müssen die Absolventinnen und Absolventen das 18. Lebensjahr vollendet haben.

IHR NUTZEN

Mit dem WIFI-Diplom in der Tasche können Barkeeper eine professionelle Laufbahn einschlagen. Die Ausbildung ist national und international anerkannt:

- **Umfassend:** Sie lernen Spirituosen und Mixed Drinks kennen, die zu den weltweiten Standards gehören. Außerdem bauen Sie eine umfangreiche Rezeptensammlung auf.
- **Betriebswirtschaftlich:** Sie befassen sich mit Marketing, Kalkulation und verkaufsfördernden Maßnahmen – und qualifizieren sich somit fürs Barmanagement.
- **Fundiert:** Sie erlangen außerdem Grundkenntnisse zu den Themen Zigarre, Kaffee und Wein.

DIE LEHRGANGSDAUER

Der Lehrgang besteht aus 92 Lehreinheiten, inklusive vieler praktischer Übungen.



DIE LEHRGANGSINHALTE

■ Zuerst: Bar Basics

Zu Beginn erleben Sie eine Einführung in die Bar- und Cocktailgeschichte. Dann stehen Waren- und Getränkekunde auf dem Programm - mit allen Basisspirituosen. Bevor Sie die wichtigsten Zubereitungsarten und das praktische Arbeiten an der Bar kennenlernen, befassen Sie sich mit der Welt der Bargeräte und Ausstattung. Dazu gehören das Arbeiten mit Shaker und Blender, Arbeitsplatzvorbereitung („Mise en place“) und freies Einschenken („Freepouring“). Zahlreiche Übungen und Verkostungen der nationalen und internationalen Standarddrinks runden das Programm ab.

■ Dann: Feinheiten des Bargeschäfts

Während des Lehrgangs erweitern Sie Ihr praktisches Wissen, z.B. durch Wein- und Schaumweinservice oder gleichzeitiges Bedienen zweier Shaker. Parallel dazu erlernen Sie Barkalkulation: Wareneinsatz- und Schwundberechnung sowie Ermittlung des Verkaufspreises. Außerdem erfahren Sie, was man über die Barkarte wissen muss: gesetzliche Bestimmungen, Produktbezeichnungen, Layout, Gestaltung und Gliederung. Neben viel Praxis stehen auch verkaufsfördernde Maßnahmen auf dem Programm.

■ Abschließend: Professioneller Barbetrieb

Gegen Ende perfektionieren Sie Ihre Kenntnisse rund um den Barbetrieb. Nun rücken Degustation und Verkostung in den Mittelpunkt. Sie erstellen eine eigene Barkarte und üben die Grundlagen des „Flairtending“ (Show-Bartending). Daneben erfahren Sie einiges über Stressbewältigung – schließlich ist Ordnungssinn eine Tugend jedes Barkeepers. So sind Sie bestens auf die Diplomprüfung vorbereitet.



DER ABSCHLUSS

Am Ende steht die kommissionelle Abschlussprüfung. Voraussetzung für die Zulassung ist das vollendete 18. Lebensjahr beim Antritt. Die Diplom-Prüfung besteht aus einem schriftlichen, einem mündlichen und einem praktischen Teil. Bei positivem Abschluss erhalten Sie das anerkannte WIFI-Diplom zum Diplom-Barkeeper.

DIE TRAINER/INNEN

Alle unsere Trainer/innen sind selbst erfolgreiche Barkeeper – z.B. als Preisträger von nationalen und internationalen Wettbewerben. Sie unterrichten mit modernen didaktischen Lehrmethoden, damit der Lernstoff richtig sitzt.



Q Dieser Kurs wurde gem. den Richtlinien der ISO 9001 sowie der ISO 29990 im WIFI Verbund entwickelt.

**Haben Sie Interesse und möchten sich anmelden? Oder benötigen Sie mehr Informationen?
Dann kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter/innen in den Landes-WIFIs:**

IHR/E ANSPRECHPARTNER/IN

WIFI Burgenland Kundencenter

Robert-Graf-Platz 1, 7000 Eisenstadt
T 05 90 90 7-2000, F 05 90 90 7-2015
E info@bgld.wifi.at, H www.wifi.at/burgenland

WIFI Kärnten GmbH Kundencenter

Europaplatz 1, 9021 Klagenfurt
T 05 9434, F 05 9434-804
E wifi@wifikaernten.at, H www.wifi.at/kaernten

WIFI Niederösterreich Kundenservice

Mariazeller Straße 97, 3100 St. Pölten
T 02742 890-2000, F 02742 890-2100
E kundenservice@noe.wifi.at
H www.wifi.at/niederoesterreich

WIFI Oberösterreich GmbH Kundenservice

Wiener Straße 150, 4021 Linz
T 05 7000-77, F 05 7000-7609
E kundenservice@wifi-ooe.at, H www.wifi.at/ooe

WIFI Salzburg Kundenservice

Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg
T 0662 8888-411, F 0662 8888-600
E info@wifisalzburg.at, H www.wifi.at/salzburg

WIFI Steiermark Kundenservice

Körblergasse 111–113, 8021 Graz
T 0316 602-1234, F 0316 602-301
E info@stmk.wifi.at, H www.wifi.at/steiermark

WIFI Tirol Kundenservice

Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck
T 05 90 90 5-7777, F 05 90 90 5-7448
E info@wktirol.at, H www.wifi.at/tirol

WIFI Vorarlberg

Monika Giselbrecht
Bahnhofstraße 24, 6850 Dornbirn
T 05572 3894-466, F 05572 3894-171
E giselbrecht.monika@vlbg.wifi.at, H www.wifi.at/vlbg

WIFI Wien Kundenservice

wko campus wien, Währinger Gürtel 97, 1180 Wien
T 01 47 677-5555, F 01 47 677-5588
E www.wifiwien.at/kontakt, H www.wifi.at/wien

WIFI Österreich

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien
F 05 90 900-3156
E wifi.info@wko.at, H www.wifi.at

WIFI International

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien
T 05 90 900-3454, F 05 90 900-3066
E win@wko.at, H www.wifi.eu