

Krems, Oktober 2016

## **Ausbildung zum/zur Jungbarkeeper/in**

### Voraussetzungen

#### **„Getränk Kunde“:**

30 Stunden, Freigegegenstand, jeweils 1 Wochenstunde in der 3 HLW

##### *Lerninhalte:*

- Wein allgemein
- Weinerzeugung
- Bier
- Alkoholfreie Getränke
- Aromatisierte Weine
- Schaumweine
- Spirituosen
- Liköre

#### **„Barmanagement“:**

60 Stunden, Freigegegenstand, jeweils 2 Wochenstunden in der 3 HLW bzw. 4 HLW

Der Lehrgang wird mit einer Hausarbeit (Barkarte) abgeschlossen.

##### *Lerninhalte:*

- Barkunde
- Zubereitung von Mixgetränken
- Riechproben von Spirituosen
- Zigarren
- Gestaltung von Barkarten
- Trends in der Bar
- Showbarkeeping

### **Prüfung zum Jungsommelier: am Ende der 4 HLW möglich (Prüfungsgebühr: max. € 60,-)**

Die Prüfung besteht aus 4 Teilbereichen:

- Schriftliche Prüfung (über LMS)
- Sensorische Prüfung (Riechproben)
- Praktische Prüfung mit Fachgespräch
- Barkarte

Dipl.-Päd. Martina Elsigan  
Barkeeperin an Schulen