

BARKEEPER BASISAUSBILDUNG

WIFI Hohenems





AN DER BAR

In einer hektischen Arbeitswelt steigen auch die Ansprüche der Menschen in der Freizeit. Nach verdientem Feierabend bei netter Atmosphäre und „coolen Drinks“ Freunde zu treffen – was gibt es Schöneres? Es ist auch ein Trend zu beobachten, immer mehr neue Bars werden eröffnet und somit auch neue Arbeitsplätze geschaffen.

Auch die Trinkkultur der Menschen in der Gegenwart hat sich sehr verändert. Weg von Alkopops, Bier und harten Drinks geht der Trend hin zu klassischen, exotischen, erfrischenden und kreativen Cocktails und Longdrinks. Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden bedarf es Training und Schulung.

Deshalb werden in den unterschiedlichen Schulungen die **Basisvoraussetzungen für Mitarbeiter in der Bar** geschaffen, die erfolgreich dort arbeiten wollen.

Begonnen wird mit **Produktwissen** (Getränk Kunde) über Bar-Theorie (Cocktailarten, Cocktailgruppen, Rezepturen, Bargeräte und deren Handhabung, Bargläser und deren Verwendung und Pflege, Hygiene, Grundregeln des Mixens, Internationale Ausschankmaße, Barkalkulation und Organisation, Fachbegriffe u.v.m.).

Auch die **Praxis** soll nicht zu kurz kommen (Arbeitsablauf und Reihenfolge beim Erstellen von Mixgetränken, Internationale Rezepturen u.v.m.).

TEILNEHMER

Mitarbeiter aus dem Service (Bar), Gastronomie und Interessierte

ZIEL

Vermittlung von Kenntnissen in den Bereichen:

- Bargeräte und Ausstattung: Barplatz, Gläser
- Arbeiten an der Bar: Free pouring, erweiterter Barstock, Ausschankmaße, Trinktemperatur
- Flairtending: Die Grundlagen des Show-Barkeepings
- Barkarte: Gestaltung, Layout Gliederung
- Barkalkulation: Wareneinsatz- und Schwundberechnung
- Praktische Zubereitung: Rezepturen, Garnituren
- Waren- und Getränkekunde: Alles über Spirituosen und Liköre, Bier, Wein

NUTZEN

- Fachliche Zusatzqualifikation
- Sicherung des Arbeitsplatzes
- Grundlage bzw. Voraussetzung für eine Karriereperspektive
- Erlernen von professionellem Auftreten und Handling durch intensives, praktisches Arbeiten mit modernem Equipment
- Kennenlernen nationaler und internationaler Spirituosen und Mixed Drinks
- Überblick über eine betriebs- und marktgerechte Preisermittlung, mit Marketing und verkaufsfördernden Maßnahmen
- Erlangen von Grundkenntnissen über die Themen Zigarren, Kaffee und Wein

INHALT BARKEEPER BASISKURS

BAR- UND COCKTAILGESCHICHTE

BARGERÄTE UND AUSSTATTUNG

- Barplatz
- Gläser
- Vom Shaker bis zum Plender, Mixer

ARBEITEN AN DER BAR

- Free pouring mit Wasser
- Einhändig
- Barmitarbeiter/in
- Einfacher Barstock
- Bartypen
- Ausschankmaße mit praktischen Beispielen (einfacher Barstock)
- Trinktemperatur
- Mise en place

PRAKTISCHE ZUBEREITUNG

- Garnituren
- Rezepturen

WAREN- UND GETRÄNKEKUNDE

- Basisspirituosen

ORGANISATORISCHES

| ORGANISATORISCHES | TERMINE / ORT | DAUER | BEITRAG |
|------------------------|---|--|---|
| | <p>BARKEEPER BASISKURS</p> <p>13.9. - 11.10.2021 Mo + Di 19:00-22:00 Uhr Kursnummer: 78020.01</p> <p>30.5. - 28.6.2022 Mo + Di 19:00-22:00 Uhr Kursnummer: 78120.01</p> <p>Ort: WIFI Hohenems</p> | <p>28 Trainingseinheiten</p> | <p>€ 530,-</p> |
| <p>ANSPRECHPARTNER</p> |  | <p><i>Sie haben Fragen? Bei uns wird persönliche Beratung groß geschrieben. Ich freue mich auf Ihren Anruf!</i></p> <p>Susanne Koller</p> | <p>WIFI Vorarlberg</p> <p>Bahnhofstraße 27 6845 Hohenems T +43 5572/3894-689 F +43 5572/3894-172 E suk@vlbg.wifi.at</p> |