

HOTELFACHSCHULE

4. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

4.1 WAHLPFLICHTBEREICH: SPEZIALISIERUNG

Modul – „Jungbarkeeperin und Jungbarkeeper Österreich“

2. Klasse:

3. Semester – Kompetenzmodul 3:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können die Bekleidungsrichtlinien und die unterschiedlichen Anforderungen an das Barpersonal erläutern;
- können die Gefahren und den sachgemäßen Umgang mit Alkohol beschreiben;
- bauen eine Bar Mise en place selbstständig auf und bereiten einfache alkoholfreie Mixgetränke zu;
- können den geschichtlichen Hintergrund der Bar und der Cocktails sowie die Grundlagen eines Barstocks erklären;
- sind in der Lage die Verwendung von Bargeräten, -utensilien und -gläsern zu erklären und können diese fachgerecht anwenden;
- können alkoholfreie Getränke beschreiben und in der Bar fachgerecht verwenden.

Lehrstoff:

Barpersonal, Gefahren des Alkohols, Bar Mise en Place, Zubereitungsarten von alkoholfreien Mixgetränken, Geschichte der Bar und Cocktails, Grundlagen des Barstock, Bargeräte und -utensilien, Bargläser.

Alkoholfreie Getränke.

Fachvokabular.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

4. Semester – Kompetenzmodul 4:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können unterschiedliche Bartypen und deren Schwerpunkte beschreiben;
- sind in der Lage, einfache Mixgetränke mit Garnituren zuzubereiten und können diese den Mixgetränkegruppen zuordnen;
- können die Grundlagen der Kalkulation sowie der Barkartengestaltung beschreiben und anwenden;
- können alkoholische Getränke beschreiben und in der Bar fachgerecht verwenden.

Lehrstoff:

Bartypen – Unterteilung, Einrichtung und Ausstattung, Zubereitungsarten von Mixgetränken, einfache Garnituren, Mixgetränkegruppen mit Rezepturen, Barkalkulation, Barkarte (gesetzliche Bestimmungen), Gestaltungsgrundlagen, Aufbau).

Schaumweine, aromatisierte Weine und Likörweine.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

3. Klasse – Kompetenzmodul 5:

5. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können die Bestandteile von Mixgetränken beschreiben und sind in der Lage, alkoholfreie Eigenkreationen zu erstellen;
- können aktuelle Trends in der Bar erläutern;
- können Barmaße erklären und einen Barstock aufbauen;
- sind in der Lage, Mixgetränke sowie deren Garnituren zuzubereiten und können diese den Mixgetränkegruppen zuordnen;
- können alkoholische Getränke in der Bar fachgerecht verwenden;
- können Getränke in Optik und Geruch beschreiben.

Lehrstoff:

Bestandteile von Mixgetränken, alkoholfreie Eigenkreationen, Trends in der Bar, Showbarkeeping, Barmaße, erweiterter Barstock, Zubereitungsarten von Mixgetränken, Garnituren, Mixgetränkegruppen mit Rezepturen, Destillationsverfahren, Spirituosen, Sensorik – CO (Couleur, Odeur).

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

6. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Bestandteile von Mixgetränken beschreiben und sind in der Lage, alkoholfreie Eigenkreationen zu erstellen;
- verkaufsfördernde Maßnahmen anwenden;
- Standardrezepturen jeder Mixgetränkegruppe beschreiben und bereiten diese fachgerecht zu;
- die Grundlagen der Zigarrenkunde wiedergeben und ein Zigarrenservice beschreiben;
- den Aufbau einer Barkarte beschreiben und dieses Wissen anwenden;
- alkoholische Getränke in der Bar fachgerecht verwenden und sind in der Lage, diese in Optik und Geruch zu beschreiben.

Lehrstoff:

Verkaufsfördernde Maßnahmen, Verkaufsgespräche und Umgang mit Beschwerden, Zubereitungsarten von Mixgetränken, Mixgetränkegruppen mit Rezepturen.

Zigarren (Arten, Formate, Marken und Service).

Barkarte.

Spirituosen, Sensorik – CO (Couleur, Odeur).

Komplexe Aufgabenstellungen.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.