

HÖHERE LEHRANSTALT FÜR TOURISMUS

4.4. WAHLPFLICHTFACH: SPEZIALISIERUNG

Modul – „Jungbarkeeperin und Jungbarkeeper Österreich“

III. Jahrgang:

5. Semester – Kompetenzmodul 5:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Bekleidungsrichtlinien und die unterschiedlichen Anforderungen an das Barpersonal erläutern;
- die Gefahren und den sachgemäßen Umgang mit Alkohol beschreiben;
- eine Bar-Mise en place selbstständig aufbauen und einfache alkoholfreie Mixgetränke zubereiten;
- den geschichtlichen Hintergrund der Bar und der Cocktails sowie die Grundlagen eines Barstocks erklären;
- die Verwendung von Bargeräten, -utensilien und -gläsern erklären und diese fachgerecht anwenden;
- 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

6. Semester – Kompetenzmodul 6:

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.

IV. Jahrgang:

7. Semester – Kompetenzmodul 7:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können die Bestandteile von Mixgetränken beschreiben und alkoholfreie Eigenkreationen 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 beschreiben und fachgerecht in der Bar 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 und Rezepturen.

Destillationsverfahren, Spirituosen.

Sensorik – CO (Couleur, Odeur).

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

8. Semester – Kompetenzmodul 8:

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 diese fachgerecht zubereiten;
- die Grundlagen der Zigarrenkunde wiedergeben und ein Zigarrenservice beschreiben;
- den Aufbau einer Barkarte beschreiben und dieses Wissen anwenden;
- können alkoholische Getränke beschreiben und fachgerecht in der Bar verwenden;
- können Getränke in Optik und Geruch beschreiben.

Lehrstoff:

Verkaufsfördernde Maßnahmen, Verkaufsgespräche und Umgang mit Beschwerden.

Zubereitungsarten von Mixgetränken, Mixgetränkegruppen und Rezepturen.

Zigarren (Arten, Formate, Marken und Service).

Barkarte.

Spirituosen, Sensorik – CO (Couleur, Odeur).

Komplexe Aufgabenstellungen.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.