

KOLLEG FÜR TOURISMUS

4. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

4.4 WAHLPFLICHTBEREICH: SPEZIALISIERUNG

Die Bildungs- und Lehraufgaben sowie der Lehrstoff sind gemäß der schulautonomen Verteilung entsprechend anzupassen. (siehe Abschnitt III Schulautonome Bestimmungen ff.)

Modul – „Jungbarkeeperin und Jungbarkeeper Österreich“

3. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Studierenden

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

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.

4. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Studierenden

- können die Bestandteile von Mixgetränken beschreiben und alkoholfreie Eigenkreationen erstellen;
- können aktuelle Trends in der Bar erläutern;
- können Barmaße verstehen 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 zu beschreiben;
- können verkaufsfördernde Maßnahmen anwenden und auf Beschwerden professionell reagieren;
- können Standardrezepturen jeder Mixgetränkegruppe beschreiben und diese fachgerecht zubereiten;
- können die Grundlagen der Zigarrenkunde wiedergeben und ein Zigarrenservice beschreiben;
- können den Aufbau einer Barkarte beschreiben und dieses Wissen anwenden.

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).

Verkaufsfördernde Maßnahmen, Verkaufsgespräche und Umgang mit Beschwerden.

Zigarren (Arten, Formate, Marken und Service).

Barkarte.

Komplexe Aufgabenstellungen.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.