

Ausbildung zum Diplom-Barkeeper

Im WIFI ist Cocktail Time – mixen Sie mit!



WIFI-LEHRGANG DIPLOM-BARKEEPER

DIE MARKTSITUATION

Was seit einiger Zeit für die Tourismusbranche gilt, trifft in besonderem Maß auch auf die Gastronomie zu: Die Erwartungen der Gäste an immer neue Angebote und höhere Standards steigen. Wer hier mithalten will, muss auf Qualifizierung setzen. Auch hinter der Bar werden perfekte Fachkenntnisse erwartet. Ein Barkeeper muss mehr können, als einen guten Drink zu mixen. Erwünscht ist eine Mischung aus fachlicher und sozialer Kompetenz – gepaart mit einem überzeugenden Auftreten. Nur wer seinen Gästen einen guten Grund bietet, sein Lokal wieder zu besuchen, wird langfristig erfolgreich sein.

DIE LEHRGANGSZIELE

Was macht den Erfolg eines Barkeepers aus? Das ist zum einen die Auswahl des passenden Drinks und dessen fachkundige Zubereitung, zum anderen die perfekte Präsentation – bis hin zur akrobatischen Einlage. Ein sicheres Agieren hinter der Bar und das gewisse Gespür für Stimmung und Wünsche der Gäste machen den Wohlgefühl-Faktor perfekt. Letzteres sollten Sie selbst mitbringen, alles andere lernen Sie in der Ausbildung zum Diplom-Barkeeper in den Landes-WIFIs.

DIE ZIELGRUPPE

Die dreistufige Ausbildung mit Abschlussprüfung und Diplom richtet sich insbesondere an Gastronominnen und Gastronomen, Führungskräfte und Mitarbeiter/innen im Service. Der Lehrgang ist gleichermaßen für neue Bar-Mitarbeiter/innen wie für Quereinsteiger/innen geeignet, die an einer professionellen Ausbildung interessiert sind. Für Quereinsteiger/innen ist ab dem Modul II (Aufbaukurs) ein Praxisnachweis von zwei Jahren zu erbringen. Bei Prüfungsantritt müssen die Absolventinnen und Absolventen das 18. Lebensjahr vollendet haben.

DER NUTZEN

In dieser Ausbildung erwerben Sie das perfekte Rüstzeug, um eine professionelle Laufbahn als Barkeeper – national und international – einschlagen zu können:

- Sie erlernen ein sicheres Auftreten und Handling durch intensives, praktisches Arbeiten mit modernem Equipment.
- Sie lernen nationale und internationale Spirituosen und Mixed Drinks kennen.
- Sie befassen sich mit einer betriebs- und marktgerechten Preisermittlung, mit Marketing und verkaufsfördernden Maßnahmen.
- Sie erhalten eine umfangreiche, internationale Rezeptsammlung.
- Sie erlangen außerdem Grundkenntnisse zu den Themen Zigarre, Kaffee und Wein.

DIE LEHRGANGSDAUER

Die Ausbildung zum Diplom-Barkeeper ist praxisorientiert und setzt sich aus drei Modulen zusammen, wobei Modul I – der Basiskurs – aus 24 Lehreinheiten (LE), Modul II – der Aufbaukurs – aus 36 LE und Modul III – der Diplomkurs – aus 32 LE besteht.



DIE LEHRGANGSINHALTE

■ Modul I – Basiskurs

Hier erhalten Interessierte und Neueinsteiger/innen eine Einführung in die Bar- und Cocktailgeschichte. Sie bekommen einen Einblick in die Waren- und Getränkekunde mit allen Basisspirituosen sowie in die Welt der Bargeräte und Ausstattung, vom Shaker bis zum Blender. Sie lernen die wichtigsten Zubereitungsarten und das praktische Arbeiten an der Bar kennen, von der „Mise en place“ bis zum „Freepouring“. Zahlreiche Übungen und Verkostungen der nationalen und internationalen Standarddrinks runden das Programm ab.

■ Modul II – Aufbaukurs

Dieser zweite Teil richtet sich an Absolventinnen und Absolventen des Basiskurses, die ihr Know-how und ihre Fähigkeiten vertiefen wollen. Neben aufbauendem Wissen zum Arbeiten an der Bar, etwa mit Wein- und Schaumweinservice oder der Bedienung zweier Shaker gleichzeitig, erlernen Sie hier die Barkalkulation – beispielsweise die Wareneinsatz- und Schwundberechnung sowie die Ermittlung des Verkaufspreises. Jetzt wird auch die Barkarte ausführlich besprochen: von gesetzlichen Bestimmungen über Produktbezeichnungen bis hin zu Layout, Gestaltung und Gliederung. Neben einer Weiterentwicklung der praktischen Fertigkeiten stehen verkaufsfördernde Maßnahmen auf dem Programm. Eine Exkursion rundet den Aufbaukurs ab.

■ Modul III – Diplomkurs

Im aufbauenden Vorbereitungskurs zur Diplom-Barkeeper-Prüfung perfektionieren Sie Ihre Kenntnisse rund um den professionellen Barbetrieb. Neben dem Zubereiten von Spirituosen und Cocktails erfahren Sie nun auch Wesentliches zu Degustation und Verkostung. Sie erstellen eine Barkarte, erfahren einiges über Stressbewältigung, den perfekten Überblick an der Bar und erlernen mit „Flairtending“ die Grundlagen des Showmixens.



DER ABSCHLUSS

Nach dem dritten Modul steht die kommissionelle Abschlussprüfung. Voraussetzung für die Zulassung ist der Besuch der Vorbereitungskurse (Basiskurs, Aufbaukurs und Diplomkurs) und das vollendete 18. Lebensjahr beim Antritt zur Prüfung. Die Diplom-Prüfung besteht aus einem schriftlichen, einem mündlichen und einem praktischen Teil. Als Absolvent/in mit positivem Abschluss erhalten Sie das anerkannte WIFI-Diplom zum Diplom-Barkeeper.

DIE TRAINER/INNEN

Alle Trainer/innen dieses WIFI-Lehrgangs haben langjährige fachliche und berufliche Kompetenz, sind Preisträger von nationalen und internationalen Wettbewerben und außerdem geschult in modernen didaktischen Lehrmethoden.



Q Dieser Kurs wurde gem. den Richtlinien der ISO 9001 sowie der ISO 29990 im WIFI Verbund entwickelt.

**Haben Sie Interesse und möchten sich anmelden? Oder benötigen Sie mehr Informationen?
Dann kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter/innen in den Landes-WIFIs:**

IHR/E ANSPRECHPARTNER/IN

WIFI Burgenland Kundencenter

Robert-Graf-Platz 1, 7000 Eisenstadt
T 05 90 90 7-2000, F 05 90 90 7-2015
E info@bgld.wifi.at, H www.wifi.at/burgenland

WIFI Kärnten GmbH Kundencenter

Europaplatz 1, 9021 Klagenfurt
T 05 9434, F 05 9434-804
E wifi@wifikaernten.at, H www.wifi.at/kaernten

WIFI Niederösterreich Kundenservice

Mariazeller Straße 97, 3100 St. Pölten
T 02742 890-2000, F 02742 890-2100
E kundenservice@noe.wifi.at
H www.wifi.at/niederoesterreich

WIFI Oberösterreich GmbH Kundencenter

Wiener Straße 150, 4021 Linz
T 05 7000-77, F 05 7000-7609
E kundenservice@wifi-ooe.at, H www.wifi.at/ooe

WIFI Salzburg Kundencenter

Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg
T 0662 8888-411, F 0662 8888-600
E info@wifisalzburg.at, H www.wifi.at/salzburg

WIFI Steiermark Kundencenter

Körblergasse 111-113, 8021 Graz
T 0316 602-0, F 0316 602-301
E info@stmk.wifi.at, H www.wifi.at/steiermark

WIFI Tirol Kundenservice

Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck
T 05 90 90 5-7777, F 05 90 90 5-7448
E info@wktirol.at, H www.wifi.at/tirol

WIFI Vorarlberg

Monika Giselbrecht
Bahnhofstraße 24, 6850 Dornbirn
T 05572 3894-466, F 05572 3894-171
E giselbrecht.monika@vlbg.wifi.at, H www.wifi.at/vlbg

WIFI Wien Kundencenter

wko campus wien, Währinger Gürtel 97, 1180 Wien
T 01 47 677-5555, F 01 47 677-5588
E www.wifiwien.at/kontakt, H www.wifi.at/wien

WIFI Österreich

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien
F 05 90 900-3156
E wifi.info@wko.at, H www.wifi.at

WIFI International

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien
T 05 90 900-3454, F 05 90 900-3066
E win@wko.at, H www.wifi.eu