

Informationen zur Praktischen Prüfung Geprüfter Barmeister / Geprüfte Barmeisterin

Innerhalb des Prüfungsteils „Handlungsspezifische Qualifikationen“ wird gemäß § 3 Abs. 6 der Besonderen Prüfungsvorschriften eine **Praktische Prüfung** durchgeführt. Diese besteht aus

1. einem situationsbezogenen Fachgespräch
2. einer integrativen praktischen Situationsaufgabe
 - a) Vorbereiten des Arbeitsplatzes
 - b) gastorientiertes Zubereiten von drei verschiedenen Misch- und Mixgetränken, Service einschließlich aller Vor- und Nacharbeiten
 - c) freies Ausgießen von drei verschiedenen Mengen

Die Prüfung ist bestanden, wenn in **allen Prüfungsleistungen** mindestens **ausreichende Leistungen** erbracht wurden.

I. Fachgespräch

Vorgabe: Das situationsbezogene Fachgespräch soll sich inhaltlich auf die die Qualifikationsschwerpunkte „Gäste beraten und bewirten“ und „Mitarbeiter führen und fördern“ beziehen.

Prüfungsdauer: 30 Minuten (2 x 15 Minuten)

Vorbereitung: 20 Minuten (2 x 10 Minuten)

Hilfsmittel: keine

Aufgabe: Es soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Gespräche mit Gästen und Mitarbeitern vorbereiten, strukturiert führen und einer begründeten Lösung zuführen zu können.

Bewertung: Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:

- fachlicher Inhalt
- Kommunikationsverhalten

II. Praktische Situationsaufgabe

Vorgabe: Die integrative praktische Situationsaufgabe besteht aus anspruchsvollen praktischen Arbeiten, die Situationen im Barbereich widerspiegeln sollen.

Prüfungsdauer: maximal 60 Minuten für Teile a), b) und c)

a) Vorbereiten des Arbeitsplatzes

Prüfungsdauer: ca. 15 Minuten

Arbeitsmittel: Eigene Mixutensilien können mitgebracht und verwendet werden.

Aufgabe: Es soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, den Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Ordnung, Vollständigkeit und Sauberkeit vorzubereiten.

Bewertung : Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:

- fachlich richtig
- vollständig

b) Zubereiten von drei verschiedenen Misch- und Mixgetränken, Service einschließlich aller Vor- und Nacharbeiten

- Prüfungsdauer: ca. 40 Minuten
- Arbeitsmittel: Beim Einsatz eines Boston Shakers gilt: über das Bostonglas wird der Edelstahlbecher (= Deckel) gestülpt.
- Aufgabe: Es soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Wünsche und Vorstellungen des Gastes zu ermitteln und diese unter Verwendung der richtigen Arbeitsgeräte fachgerecht umzusetzen, dabei Materialien wirtschaftlich einzusetzen sowie die Getränke zu präsentieren und zu servieren.
- Bewertung : Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:
- Ausführung
 - Einsatz und Handhabung bartypischer Arbeitsgeräte
 - Anwenden und Beherrschen der Arbeitstechniken
 - Endprodukt
 - Geschmack / Geruch
 - Beschaffenheit / Konsistenz
 - Präsentation, Verkaufsfähigkeit
 - Wirtschaftlichkeit
 - Arbeitseinsatz
 - Material-, Energieeinsatz
 - Umweltverhalten
 - Gesetzliche Bestimmungen
 - Sauberkeit / Arbeitshygiene, Arbeits-, Umweltschutz
 - Qualitätssicherung
 - Entsorgung von Abfällen
 - Umweltverhalten
 - Reinigung des Arbeitsplatzes und der -geräte
 - Sauberkeit , Arbeits-, Umweltschutz

c) Freies Ausgießen von drei verschiedenen Mengen

- Prüfungsdauer: ca. 5 Minuten
- Arbeitsmittel: Eigene Ausgießer können verwendet werden.
- Aufgabe: Es soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, unterschiedliche Ausschankmengen unter Beachtung der unterschiedlichen Fließgeschwindigkeiten auszugießen.
- Bewertung : Die Bewertung erfolgt nach folgendem Kriterium:
- Genauigkeit

III. Sonstiges

- Wir bitten Sie, zu den Prüfungen in **angemessener Kleidung** zu erscheinen. Zur Berufskleidung für die praktische Prüfung gehören:
- weißes oder schwarzes Hemd bzw. Bluse
 - schwarze Hose
 - Krawatte oder Fliege
 - schwarze Schuhe
 - weiße oder schwarze Bistroschürze