

## Informationen zur „Fachpraxis Bar“ Geprüfter Barmixer / Geprüfte Barmixerin

Der Prüfungsbereich „**Fachpraxis Bar**“ enthält nach § 5 Abs. 1 der Besonderen Prüfungsvorschriften folgende Qualifikationsschwerpunkte:

1. Rezepturen
2. a) Aufbau des Arbeitsplatzes  
b) Anwendung von Arbeitstechniken; Präsentieren und Servieren
3. Gästeberatung und Verkauf

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

### I. Rezepturen

Vorgabe: Dieser Qualifikationsschwerpunkt ist in Form einer schriftlichen Aufgabe zu prüfen.

Prüfungsdauer: 60 Minuten 1. Prüfungstag 12:00 – 13:00 Uhr

Hilfsmittel: keine

Aufgabe: Es soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Rezepturen einschließlich der Garnituren, Mixtechniken und Gläserverwendung zu kennen, um Misch- und Mixgetränke fachgerecht herzustellen.

Bewertung : Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:

- fachlich richtig
- vollständig

### II. praktische Prüfung

Vorgabe: Dieser Qualifikationsschwerpunkt ist in Form von fünf praxisorientierten Arbeitsproben zu prüfen. Die herzustellenden Getränke werden durch Los bestimmt.

Prüfungsdauer: maximal 45 Minuten für Teile a) und b)

#### a) Aufbau des Arbeitsplatzes

Vorgabe: Schwerpunkt der ersten Arbeitsprobe ist die Bedarfsermittlung und die Mise en place an der Bar.

Prüfungsdauer: ca. 15 Minuten 2. Prüfungstag s. Ladung

Arbeitsmittel: Eigene Mixutensilien können mitgebracht und verwendet werden.

Aufgabe: Es soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, entsprechend des Bedarfs, den Arbeitsplatz übersichtlich und funktionell auszustatten.

Bewertung : Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:

- fachlich richtig
- vollständig

## b) Anwendung von Arbeitstechniken, Präsentieren und Servieren

Vorgabe:	Schwerpunkt der weiteren vier Arbeitsproben ist die Herstellung unterschiedlicher Misch- und Mixgetränke.		
Prüfungsdauer:	ca. 30 Minuten	2. Prüfungstag	s. Ladung
Arbeitsmittel:	Beim Einsatz eines Boston Shakers gilt: über das Bostonglas wird der Edelstahlbecher (= Deckel) gestülpt.		
Aufgabe:	Es soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Rezepturen unter Verwendung der richtigen Arbeitsgeräte fachgerecht umzusetzen, dabei Materialien wirtschaftlich einzusetzen sowie Getränke und Speisen zu präsentieren und zu servieren.		
Bewertung :	Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien: <ul style="list-style-type: none"><li>• Ausführung<ul style="list-style-type: none"><li>- Einsatz und Handhabung bartypischer Arbeitsgeräte</li><li>- Anwenden und Beherrschen der Arbeitstechniken</li></ul></li><li>• Endprodukt<ul style="list-style-type: none"><li>- Geschmack / Geruch</li><li>- Beschaffenheit / Konsistenz</li><li>- Präsentation, Verkaufsfähigkeit</li></ul></li><li>• Wirtschaftlichkeit<ul style="list-style-type: none"><li>- Arbeitseinsatz</li><li>- Material-, Energieeinsatz</li><li>- Umweltverhalten</li></ul></li><li>• Gesetzliche Bestimmungen<ul style="list-style-type: none"><li>- Sauberkeit / Arbeitshygiene, Arbeits-, Umweltschutz</li></ul></li><li>• Qualitätssicherung</li><li>• Entsorgung von Abfällen<ul style="list-style-type: none"><li>- Umweltverhalten</li></ul></li><li>• Reinigung des Arbeitsplatzes und der -geräte<ul style="list-style-type: none"><li>- Sauberkeit , Arbeits-, Umweltschutz</li></ul></li></ul>		

## III. Fachgespräch

Vorgabe:	Dieser Qualifikationsschwerpunkt ist in Form eines gastorientierten situationsbezogenen Fachgesprächs zu prüfen.		
Prüfungsdauer:	15 – 20 Minuten	2. Prüfungstag	s. Ladung
Hilfsmittel:	keine		
Aufgabe:	Es soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Rolle des Gastgebers aktiv wahrzunehmen und Gäste ziel- und sachgerecht zu beraten.		
Bewertung:	Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien: <ul style="list-style-type: none"><li>• fachlicher Inhalt</li><li>• Kommunikationsverhalten</li></ul>		

## IV. 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