

Geprüfte Barmixer

Strukturierung der schriftlichen Prüfung*

1. Fachkunde Bar allgemein (30 min. Bearbeitungszeit)

Rahmenplan	Thema	Punkte ca.
1.1	Bartypen	
1.2	Grundregeln des Führens einer Bar in Bezug auf Sicherheit, Gesundheits-, Jugend- und Umweltschutz sowie Hygiene	60
1.3	Fachbegriffe	30
1.4	Pflege von Geräten und Ausstattungen	10
		100

2. Waren- und Getränkekunde (60 min. Bearbeitungszeit)

Rahmenplan	Thema	Punkte ca.
2.1	Alkoholische Getränke	50
2.2	Alkoholfreie Getränke	20
2.3	Aufgussgetränke	20
2.4	Früchte und Zutaten	10
		100

3. Betriebsabläufe Bar (30 min. Bearbeitungszeit)

Rahmenplan	Thema	Punkte ca.
3.1	Kontrolle der Lagerbestände	
3.2	Bestellungen von Waren	40
3.3	Warenannahme und -prüfung	
3.4	Vorarbeiten	
3.7	Nacharbeiten	30
3.5	Gästabellungen	
3.6	Gästabrechnungen und Abrechnung von Tageseinnahmen	30
		100

* Bei den Angaben in der Übersicht handelt es sich um Richtwerte, von denen in einzelnen Fällen in geringem Umfang abgewichen werden kann.