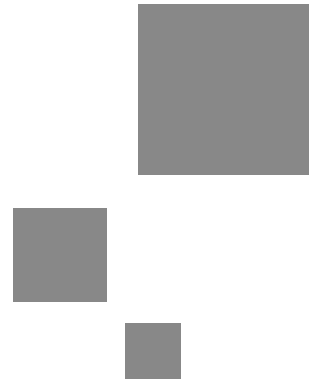




Geprüfter Barmixer Geprüfte Barmixerin

Rahmenplan mit Lernzielen

Erstellt in Zusammenarbeit folgender IHKs:

Industrie- und Handelskammer Chemnitz

Handelskammer Hamburg

Industrie- und Handelskammer Koblenz

Industrie- und Handelskammer für München und Oberbayern

Industrie- und Handelskammer zu Rostock

Copyright	Alle Rechte liegen beim Herausgeber. Ein Nachdruck – auch auszugsweise – ist nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Herausgebers gestattet.
Hinweis:	Ist in diesem Rahmenplan von Barmixern, Teilnehmern und Prüfungsteilnehmern u. Ä. die Rede, sind selbstverständlich auch Meisterinnen, Teilnehmerinnen und Prüfungsteilnehmerinnen gemeint. Wir gehen davon aus, dass Sie die Verwendung nur einer Geschlechtsform nicht als Benachteiligung empfinden, sondern dass auch Sie zugunsten einer besseren Lesbarkeit diese Formulierungsweise akzeptieren.
Herausgeber	© DIHK – Deutscher Industrie- und Handelskammertag e.V. Postanschrift: 11052 Berlin Besucheranschrift: Breite Straße 29 10178 Berlin-Mitte Telefon 030-20308-0 Telefax 030-20308-1000
Verlag	DIHK Verlag bestellservice@verlag.dihk.de Telefax 02225-8893595 Werner-von-Siemens-Straße 13 53340 Meckenheim Internet: www.dihk.de
Stand	Erstauflage September 2007 Nachdruck August 2014, Überarbeitung Rezeptliste (Anhang)
Druck	DCM Druck Center Meckenheim GmbH

Inhaltsverzeichnis

	<u>Seite</u>
Vorwort	III
Taxonomie der Lernziele	V
Konzeption mit Stundenempfehlung	VI
Lern- und Arbeitsmethodik	1
I. Fachtheorie Bar	3
1. Fachkunde Bar allgemein	3
2. Waren- und Getränk Kunde	5
3. Betriebsabläufe Bar	10
II. Fachpraxis Bar	13
4. Rezepturen	13
5. Aufbau des Arbeitsplatzes, Anwenden von Arbeitstechniken, Präsentieren und Servieren	16
6. Gästeberatung und Verkauf	19
Anhang	
Rezepte	21
Legende	27
Abkürzungsverzeichnis	29
Feedbackbogen	31

Vorwort

Die Industrie- und Handelskammern Hamburg, Koblenz, München und Südwestsachsen haben Anfang 2006 entschieden, die von ihnen durchgeführten Barmixer- und Barmeisterprüfungen den Anforderungen an moderne Weiterbildungsprüfungen anzupassen. Der Tatsache, dass sich die Funktionsbilder im Gastgewerbe stark verändert haben, trugen schon die neuen Rechtsverordnungen zum Geprüften Restaurant-, Hotel- und Küchenmeister im Oktober 2003 Rechnung. Eine Erneuerung der Rechtsvorschriften für den Barbereich soll auch zu einer Angleichung an die modernen Standards der Ausbildungsberufe und an die der neuen Meister im Gastgewerbe führen.

In Zukunft soll ein Modell installiert werden, das die neuen Prüfungen auf der sogenannten ersten Weiterbildungsebene, hier die Barmixerabschlüsse, mit modularisierten Weiterbildungsabschlüssen auf der Meisterebene verbindet. Hierzu wurde zusammen mit den Industrie- und Handelskammern das Weiterbildungsmodell für das Gastgewerbe aus dem Jahr 2003 ausgewählt, um es nun auch im Barbereich umzusetzen. Eines der wichtigsten Ziele bei der Erarbeitung der neuen Rechtsvorschriften war die Sicherung der überregionalen Vergleichbarkeit der Qualität der neuen Barmixerprüfungen. Die Vorgaben für die Durchführung der Prüfungen wurden ebenso wie der Rahmenplan völlig neu erarbeitet. Diese Vorgaben müssen in den Regionen jedoch auch einheitlich umgesetzt werden.

Die Inhalte sind in der Prüfungsvorschrift nur sehr grob beschrieben. Der Rahmenplan gliedert die Inhalte feiner auf und ist gleichzeitig Richtschnur für Lehrgangsträger und Dozenten, gemeinsam Inhalte zuzuordnen und Unterrichtsstunden einzuteilen. Verbindliche Vorgaben sind jedoch nicht enthalten. Der Rahmenplan hilft, lernzielorientierte Aufgaben für die Prüfungen zu entwickeln. Die neue Prüfung zum Geprüften Barmixer wird zukünftig Zulassungsvoraussetzung für die neue Barmeisterprüfung.

Eine Gruppe von Vertretern der Industrie- und Handelskammern und Praktikern hat den Rahmenplan unter Koordination des DIHK entwickelt. An den Arbeiten war die Deutsche Barkeeper-Union e.V. (DBU) maßgeblich beteiligt. Auch der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA) wurde einbezogen.

Allen, die an diesem Projekt ehrenamtlich mitgearbeitet haben – vielen Dank.

Den Lehrgangs- und Prüfungsteilnehmern viel Erfolg!

Deutscher Industrie- und Handelskammertag, September 2007

Taxonomie der Lernziele (Anwendungstaxonomie)

Die Prüfungsanforderungen des Geprüften Barmixers sind in der Rechtsvorschrift handlungsorientiert formuliert. Sie sind abgeleitet von den Aufgaben, die Geprüfte Barmixer in den verschiedenen Funktionsfeldern eines Unternehmens wahrzunehmen haben.

Der Rahmenplan ist eine Empfehlung für den Lehrgang, der auf die Prüfung vorbereitet. Er orientiert sich an den Vorgaben der in der Verordnung festgelegten Prüfungsanforderungen. Er beschreibt die Qualifikationsinhalte und deren Bestandteile, die dem Lehrgangsteilnehmer vermittelt werden sollen, damit er die Anforderungen der Prüfung erfüllen kann.

Die Anwendungstaxonomien beschreiben handlungsorientiert, wie und in welchem Umfang die Qualifikationselemente in die Tätigkeiten der Geprüften Barmixer eingehen. Sie sind auf das Ziel hin formuliert, also den Abschluss Geprüfter Barmixer, und beschreiben nicht den Weg dahin, also den Lehrgang und die Prüfung. Dabei werden – korrespondierend zu herkömmlichen Taxonomien – drei Ebenen unterschieden:

- **WISSEN** beschreibt den Erwerb von Kenntnissen (Daten, Fakten, Sachverhalte), die notwendig sind, um Zusammenhänge zu verstehen.
- **VERSTEHEN** beschreibt das Erkennen und Verinnerlichen von Zusammenhängen, um komplexe Aufgabenstellungen und Problemfälle einer Lösung zuführen zu können.
- **ANWENDEN** beschreibt die aus dem Verstehen der Zusammenhänge resultierende Fähigkeit zu sach- und fachgerechtem Handeln.

Die Zuordnung der Anwendungstaxonomie sieht wie folgt aus:

- **WISSEN:**

beherrschen, kennen

- **VERSTEHEN:**

feststellen, verstehen

- **ANWENDEN:**

anwenden, beachten, berechnen, bereitstellen, berücksichtigen, durchführen, ermitteln, erstellen, fördern, führen, gewährleisten, kontrollieren, sicherstellen, überblicken, überprüfen, vorbereiten

Die Anwendungstaxonomie gilt solange, bis eine neue genannt ist oder eine höherwertige Untergliederung folgt.

Konzeption mit Stundenempfehlung

Geprüfter Barmixer/
Geprüfte Barmixerin

Lern- und Arbeitsmethodik	10 UStd.
I. Fachtheorie Bar	100 UStd.
1. Fachkunde Bar allgemein	20 UStd.
2. Waren- und Getränkekunde	60 UStd.
3. Betriebsabläufe Bar	20 UStd.
II. Fachpraxis Bar	20 UStd.
4. Rezepturen	13 UStd.
5. Aufbau des Arbeitsplatzes, Anwenden von Arbeitstechniken, Präsentieren und Servieren	2 UStd.
6. Gästebetreuung und Verkauf	5 UStd.
Gesamtstunden	130 UStd.

Lern- und Arbeitsmethodik

Diese einführende Lehrgangseinheit, die nicht Gegenstand der Prüfung ist, gibt praktische Hilfen für die Organisation des Lernens, da eine zielgerechte Planung den ersten Schritt zum Erfolg darstellt.

Ausgehend von den individuellen Lernvoraussetzungen werden Strategien und Methoden behandelt, die Möglichkeiten aufzeigen, den Lernprozess erfolgreich und ökonomisch zu gestalten.

Dazu zählen Methoden für die Vor- und Nachbereitung der vermittelten Lerninhalte sowie für die Mitarbeit im Lehrgang. Im Hinblick auf eine effiziente Prüfungsvorbereitung werden Instrumente vorgestellt, die eine mittel- und langfristige Lernerfolgsplanung unterstützen, wie z. B. das Strukturieren und Aufbereiten fachlicher Inhalte sowie persönliche Lernerfolgskontrollen.

Insgesamt stellt dieses Kapitel bewährte Möglichkeiten dar, wie die Teilnehmer ihren Lernerfolg mit gezielt angewandten Lern- und Arbeitsmethoden optimieren können. Auf diese Weise steigt die persönliche Zufriedenheit, die auch zu mehr Sicherheit in der Prüfungsphase führen kann.

- 1. Die Lern- und Arbeitsmethodik in ihrer Bedeutung für das „Lernen zu lernen“ erkennen**
- 2. Subjektive und objektive Rahmenbedingungen erkennen und deren Einfluss auf das Lernen berücksichtigen**
 - Motivation
 - Lerntypen
 - Lernrhythmus
 - Lernumgebung
- 3. Lerntechniken anwenden**
 - Lernstoff erfassen
 - Quellen kennen
 - Protokolltechniken anwenden
 - Lernstoff strukturieren und ordnen
 - Darstellungstechniken anwenden
 - Gliederungstechniken anwenden
 - Lernstoff reduzieren und zusammenfassen
 - Lernstoff lernen und wiederholen
- 4. Zeit- und Themenplanung anwenden**
 - Zeitmanagementmethoden überblicken
 - Möglichkeiten der Themenplanung kennen
- 5. Lernmethoden und eingesetzte Lernmedien überblicken**
 - Lehrgespräch, Gruppenarbeit, Rollen- und Planspiele, CBT
 - Flip-Chart, Pinnwand, Projektoren, Audiovisuelle Medien

6. Gruppenarbeit praktizieren

- Organisationsformen und Einsatzmöglichkeiten kennen
- Probleme wahrnehmen und Lösungsmöglichkeiten beurteilen
 - Rollen
 - Kommunikationsregeln
 - Gruppendynamische Prozesse

7. Grundlagen der Rede- und Präsentationstechniken anwenden

- Sprechtechniken und Artikulation
- Statements und/oder Präsentationen vorbereiten
 - Aufbau
 - Layout
- Manuskripte unter Berücksichtigung der Zielgruppe erarbeiten
- Vortrags- und Berichtstechniken
- Diskussionstechniken

I. Fachtheorie Bar

1. Fachkunde Bar allgemein
2. Waren- und Getränkekunde
3. Betriebsabläufe Bar

1. Fachkunde Bar allgemein

Im Qualifikationsschwerpunkt „Fachkunde Bar allgemein“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Bar sachgerecht einzurichten und führen zu können.

1.1 Bartypen

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
1.1.1	Geschichte der Bar - Ableitung des Begriffes Bar - Ableitung des Begriffes Cocktail	überblicken	
1.1.2	Entwicklung verschiedener Bartypen - Saloon - American Bar - Hotelbar - Restaurantbar - Bistro - Diskothek - Poolbar - Night Club - mobile Bar	kennen	

1.2 Grundregeln des Führens einer Bar in Bezug auf Sicherheit, Gesundheits-, Jugend- und Umweltschutz sowie Hygiene

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
1.2.1	Sicherheit und Gesundheitsschutz an der Bar - Unfallverhütung - Brandschutz	beachten	einschlägige Vorschriften, z. B. ArbSchG, ArbStättV, HACCP, Nicht- raucherschutz, Checklisten z. B. Schnittschutz, Glasbruch, Rutschgefahr z. B. Asche, Kerzen, Notausgänge, Rettungswege (BGV-A8)

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
	- elektrische Anlagen - Sicherheitszeichen - Lärm - Kennzeichnung von Lebensmitteln		z. B. Sichtprüfung, Feuchtigkeit z. B. Reinigungs- mittel z. B. Musikanlage z. B. LMKV, ZZuIV
1.2.2	Umsetzung des Jugendschutzes - Bekanntmachungspflicht - Aufenthalt in Gaststätten - Alkoholabgabe	fördern	JuSchG Gaststätten- gesetz
1.2.3	Umweltschutz - Einsatz von Energie - Abfallvermeidung, -trennung und -beseitigung	kennen	1.4.1, 5.9.3. 5.5.1, z. B. Wasser-, Stromsparen
1.2.4	Hygiene - Hygiene der Betriebsräume und Einrichtung - Hygiene des Personals - Umgang mit Lebensmitteln - sachgerechte Warenlagerung		2.4.2, 2.4.3, 3.3.3, 3.7.3, z. B. LMHV, Unterrichtung z. B. Fußboden IfSG HACCP z. B. Bierkeller, Weinkeller
1.3	Fachbegriffe		
	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
1.3.1	Fachbegriffe für Arbeitsmittel und Geräte an der Bar	beherrschen	z. B. Shaker, Strainer, Muddler
1.3.2	Fachbegriffe für Zubereitungsarten		z. B. shaken, mischen, blenden

1.4 Pflege von Geräten und Ausstattungen

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
1.4.1	Reinigungs- und Pflegemittel an der Bar	überblicken	1.2.2, z. B. BetrSichV, HACCP, Orientierungs- werte für Reinigungs- intervalle nach DIN 6650-6, Metallpflege
1.4.2	Vor- und Nachbereitung von Gläsern - Reinigung - Aufbewahrung und Transport	beherrschen	
1.4.3	Vor- und Nachbereitung von Bar- und Arbeitsgeräten - Reinigung und Pflege - Aufbewahrung		z. B. Shaker, Rührglas, Strainer
1.4.4	Reinigung und Pflege von Mobiliar und Ausstattung		z. B. Bartresen, Kerzenhalter, Dekoration, Aufsteller
1.4.5	Reinigung und Pflege von technischen Geräten		z. B. Würfeleis- maschine, Eis-Crusher, Blender

2. Waren- und Getränkekunde

Im Qualifikationsschwerpunkt „Waren- und Getränkekunde“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Herkunft, Rohstoffe und Herstellung bartypischer Produkte insbesondere die Herstellung von Misch- und Mixgetränken zu kennen.

2.1 Alkoholische Getränke

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
2.1.1	Herkunft - Spirituosen - Wein - Schaumwein	kennen überblicken	z. B. Whisky, Cognac, Wodka, Rum wichtigste Weinbau- gebiete Sekt, Champagner, Cava, Spumante
2.1.2	Rohstoffe - Spirituosen - Wein - Likör	kennen	z. B. Whisky, Wodka, Rum, Grappa/Marc, Tequila, Anis, Gin wichtigste Traubensorten z. B. Fruchtsaft-, Fruchtaroma-, Emulsionsliköre, Kräuterliköre
2.1.3	Herstellung - Spirituosen - Wein - Schaumwein - Likör - Bier		z. B. Destillation, Mazeration, Perkulation, Lagerung z. B. Lese, Gärung, Ausbau, Lagerung z. B. Tankgär- verfahren, Flaschengärung Grundlikör, Mischung, Lagerung dt. Reinheits- gebot, Gärverfahren

2.2 Alkoholfreie Getränke

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
2.2.1	Herkunft - Wasser - Limonade	kennen	z. B. Deutschland, Frankreich, Italien
2.2.2	Rohstoffe - Wasser - Saft - Fruchtnektar - Fruchtsaftgetränk - Sirup - Limonade - Energy Drinks		Min/TafelWV, LFGB, LMG Kohlensäure- anteil, Mineral- stoffgehalt Fruchtsaft, Gemüsesaft z. B. Passionsfrucht, Kiwi Konzentrat, Fruchtmark Früchte, Kräuter z. B. Koffein, Zucker, Aromen z. B. Taurin
2.2.3	Herstellung - Saft - Sirup		Direktsaft Konzentration, Aromen

2.3 Aufgussgetränke

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
2.3.1	Herkunft - Kaffee - Tee - Kakao	kennen	wichtigste Anbauländer
2.3.2	Rohstoffe - Kaffee - Tee - Kakao		wichtigste Sorten Blattqualitäten, Sorten: schwarz, grün, Kräuter-, Früchte-, Aromatee

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
2.3.3	Herstellung - Kaffee - Tee - Kakao - Schokolade		Angebots- formen Pflückarten Angebots- formen Angebots- formen

2.4 Früchte und Zutaten

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
2.4.1	Herkunft - Obst - Gewürze	kennen	z. B. Zitrusfrüchte, Karambole, Physalis, Kumquat, Ananas, Kiwi, Banane, Papaya z. B. Tabasco, Worcester- sauce
2.4.2	Lagerung - Obst - Gemüse - Gewürze		1.2.5, 3.1.2 Klima, Getrennt- lagerung, Unterschied Verbrauchs- datum und MHD, Konserven Klima, Getrennt- lagerung, Unterschied Verbrauchs- datum und MHD, Konserven Klima, Getrennt- lagerung, Unterschied Verbrauchs- datum und MHD

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
2.4.3	Verarbeitung - Obst		1.2.4 Reinigung, Schneiden, Stechen, Muddlen, Pressen
	- Gemüse		Reinigung, z. B. Schneiden, Stechen
	- Gewürze		z. B. Mahlen

3. Betriebsabläufe Bar

Im Qualifikationsschwerpunkt „Betriebsabläufe Bar“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, den reibungslosen Barbetrieb zu organisieren.

3.1 Kontrolle der Lagerbestände

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.1.1	Barstock	sicherstellen	
3.1.2	Bestandsaufnahme - Getränke - Spirituosen - sonstige Produkte	durchführen	2.4.2
3.1.3	Inventur - Erstinventur - Inventurverfahren - Inventarbuch		wirtschaftliche Hintergründe cl- bzw. Literangaben
3.1.4	Kostenarten der Lagerhaltung	verstehen	

3.2 Bestellungen von Waren

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.2.1	Anforderungs- bzw. Bestellliste für das Getränkelager	erstellen	
3.2.2	Bestellbuch	führen	
3.2.3	Rechnerische Verbrauchskontrolle	durchführen	

3.3 Warenannahme und -prüfung

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.3.1	Menge, Gewicht, sichtbare Schäden	kontrollieren	z. B. Vollständigkeit, Richtigkeit, HACCP, Temperatur, Zustand, Mindest- haltbarkeit bzw. Verfalldatum, Gebindegröße
3.3.2	Umgang mit Mängeln	kennen	

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.3.3	Einlagerung - Hygiene - Sicherheit	durchführen	liegend, stehend, hell, dunkel, kühl, temperiert, eingepackt, ausgepackt, abgedeckt 1.2.4
3.3.4	Neuen Warenbestand	berechnen	
3.4	Vorarbeiten		
	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.4.1	Stockkontrolle in der Bar	durchführen	Bedarf (Menge/Art), Reserve
3.4.2	Leitkriterien - Funktionalität - Betriebsbereitschaft	anwenden	Checkliste ergonomische Anforderungen
3.4.3	First in/first out als Entnahmegrundsatz	verstehen	
3.5	Gästebestellungen		
	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.5.1	Bestellungen - Aufmerksamkeit - Verfügbarkeit	beachten	
3.5.2	Kassenbeleg oder Bon	erstellen	organisations- gerecht
3.5.3	Warenwirtschaftssysteme und ihre Auswirkungen auf den Barbetrieb	kennen	

3.6 Gästerechnungen und Abrechnung der Tageseinnahmen

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.6.1	Rechnungen	erstellen	
3.6.2	Verschiedene Zahlungsarten	beherrschen	z. B. Barzahlung, Kreditkarten, Hotelrechnung
3.6.3	Bonkontrolle (auch mit dem Journalstreifen)	durchführen	
3.6.4	Tageseinnahmen	ermitteln	
3.6.5	Abrechnung	erstellen	Debitoren

3.7 Nacharbeiten

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.7.1	Lagerung nicht verbrauchter Waren	sicherstellen	sachgerecht
3.7.2	Bedarfsermittlung	durchführen	z. B. Weiterleitung Bestellung
3.7.3	Reinigung des Arbeitsbereichs		1.2.4
3.7.4	Strom, Gas, Wasser	kontrollieren	ggf. abschalten
3.7.5	Verschluss der Bar	gewährleisten	Barstock sichern

II. Fachpraxis Bar

- 4. Rezepturen
- 5. Aufbau des Arbeitsplatzes, Anwendung von Arbeitstechniken, Präsentieren und Servieren
- 6. Gästeberatung und Verkauf

4. Rezepturen

Im Qualifikationsschwerpunkt „Rezepturen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Rezepturen einschließlich der Garnituren, Mixtechniken und Gläserverwendung zu kennen, um Misch- und Mixgetränke fachgerecht herzustellen.

4.1 Cocktails

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.1.1	Charakteristik der Cocktailgruppen - Dry Cocktails - Medium Cocktails - Sweet Cocktails - Champagne- und Sekt-Cocktails	verstehen	z. B. Geschmack, Alkoholgehalt
4.1.2	Rezepturen - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis - Garnitur	kennen	s. Anhang

4.2 Sours, Fizzes, Collinses

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.2.1	Charakteristik	verstehen	z. B. Geschmack, Alkoholgehalt, Gruppen
4.2.2	Sours - Rezepturen - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis - Garnitur	kennen	s. Anhang
4.2.3	Fizzes - Rezepturen - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis - Garnitur		s. Anhang

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.2.4	Collinses - Rezepturen - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis - Garnitur		s. Anhang
4.3	Flips		
	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.3.1	Charakteristik	verstehen	z. B. Geschmack, Alkoholgehalt
4.3.2	Rezepturen - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis - Garnitur	kennen	s. Anhang
4.4	Longdrinks		
	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.4.1	Charakteristik	verstehen	z. B. Geschmack, Alkoholgehalt
4.4.2	Rezepturen - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis - Garnitur	kennen	s. Anhang
4.5	Fancy Drinks		
	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.5.1	Charakteristik	verstehen	z. B. Geschmack, Alkoholgehalt
4.5.2	Rezepturen - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis - Garnitur	kennen	s. Anhang

4.6 Pick me ups

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.6.1	Charakteristik	verstehen	z. B. Geschmack, Alkoholgehalt
4.6.2	Rezepturen - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis - Garnitur	kennen	s. Anhang

4.7 Non alcoholic Drinks

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.7.1	Charakteristik	verstehen	z. B. Geschmack
4.7.2	Rezepturen - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Eis - Garnitur	kennen	s. Anhang

4.8 Hot Drinks

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.8.1	Charakteristik	verstehen	z. B. Geschmack, Alkoholgehalt
4.8.2	Rezepturen - Ingredienzien - Techniken/Herstellung - Gläser - Garnitur	kennen	s. Anhang

5. Aufbau des Arbeitsplatzes, Anwenden von Arbeitstechniken, Präsentieren und Servieren

Im Qualifikationsschwerpunkt „Aufbau des Arbeitsplatzes, Anwendung von Arbeitstechniken, Präsentieren und Servieren“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, entsprechend des Bedarfs, den Arbeitsplatz übersichtlich und funktionell einzurichten, Rezepturen unter Verwendung der richtigen Arbeitsgeräte fachgerecht umzusetzen, dabei Materialien wirtschaftlich einzusetzen sowie Getränke und Speisen zu präsentieren und zu servieren.

5.1 Bedarfsermittlung

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.1.1	Stockkontrolle	durchführen	Spirituosen, Säfte, Garnituren
5.1.2	Kassenumsatz	ermitteln	
5.1.3	Inventuren	durchführen	Intervalle

5.2 Mise en place - Bar

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.2.1	Arbeitsplatz	vorbereiten	Checkliste
5.2.2	Betriebsbereitschaft Gebrauchsgüter	gewährleisten	z. B. Kaffeemaschine
5.2.3	Gläser - Bezeichnung, Formen - Anforderungen, Eigenschaften - Sonderformen	bereitstellen	z. B. Stabilität, Werbung z. B. Silber-, Keramikkbecher, Tassen
5.2.4	Verbrauchsgüter		z. B. Trinkhalme, Servietten, Sticker, Stirrer
5.2.5	Garnituren - grundlegende Regeln - Garniturelemente - Sonderformen	kennen umsetzen	z. B. essbar, nachvollziehbar z. B. Früchte, Gemüse, essbare Blumen z. B. gemäß Gästewunsch

5.3 Einsatz und Handhabung bartypischer Arbeitsgeräte

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.3.1	Einsatz von Geräten und Hilfsmitteln für die Herstellung von Bargetränken	beherrschen	z. B. Shaker, Messer, Eiszange, Barlöffel, Strainer
5.3.2	Einsatz von Maschinen und Anlagen		z. B. Blender, Mixer, Icecrusher, Schankanlage

5.4 Abläufe der Mixtechniken

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.4.1	Anrichten im Glas	beherrschen	
5.4.2	Rühren im Rührglas		
5.4.3	Shaken		
5.4.4	Blenden		
5.4.5	Mixen		

5.5 Wirtschaftlicher Einsatz von Ge- und Verbrauchsgütern

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.5.1	Betriebskosten, z. B. - Energieverbrauch - Wasserverbrauch - Reinigungsmittel - Wäsche	beachten	1.2.3
5.5.2	Materialverbrauch, z. B. - Früchte - Eis - Kerzen - Strohhalme		

5.6 Arbeitsergebnisse kontrollieren

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.6.1	Sichtkontrolle der gefertigten Misch- und Mixgetränke - Gesamteindruck - Garnitur - Glas - Farbgebung	durchführen	
5.6.2	Kundenzufriedenheit - direkt - indirekt	feststellen	z. B. Fragebogen

5.7 Präsentieren und Servieren von Getränken und Speisen

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.7.1	Ansprache des Gastes	anwenden	
5.7.2	Bezeichnung der Getränke und Speisen	kennen	z. B. Finger food, Snacks, Sundries
5.7.3	Servierregeln für Getränke und Speisen	berücksichtigen	z. B. Bierdeckel, Cocktailserviette

5.8 Entsorgen von Abfällen

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.8.1	Möglichkeiten der Mülltrennung	verstehen	
5.8.2	Reduzierung von Restmüll	berücksichtigen	

5.9 Reinigung des Arbeitsplatzes und der -geräte

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.9.1	Reinigungsintervalle	beachten	Checkliste, LFGB, LMHV
5.9.2	Reinigungsarten	kennen	z. B. chemisch, mechanisch
5.9.3	Reinigungsmittel	anwenden	1.2.3, z. B. lebensmittel- geeignet

6. Gästeberatung und Verkauf

Im Qualifikationsschwerpunkt „Gästeberatung und Verkauf“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Rolle des Gastgebers aktiv wahrzunehmen und Gäste ziel- und sachgerecht zu beraten.

6.1 Rolle des Barmixers

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
6.1.1	Gastgeberfunktion - innere Einstellung - Auftreten - Umgangsformen	verstehen	
6.1.2	Persönliches Erscheinungsbild - klassisch - modern - Trends	überprüfen	
6.1.3	Hygiene - persönliche Sauberkeit - betriebliche Sauberkeit	anwenden	

6.2 Information über das Angebot

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
6.2.1	Präsentation und Erläuterung des Angebots - Barkarte - Display - Tischaufsteller	beherrschen	
6.2.2	Aktiver Verkauf und Empfehlung		Kommuni- kation, Verkaufs- psychologie

6.3 Gastorientiertes Verhalten

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
6.3.1	Erwartung von Gästen, z. B. - Zuverlässigkeit - Sauberkeit - Freundlichkeit - Aufmerksamkeit - Diskretion - Kommunikation	kennen	

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
6.3.2	Gästebetreuung - Gästeverhalten - Umgang mit Gästen - Betreuung von besonderen Gästekreisen - Sonderwünsche	beherrschen	z. B. Gästetypen, situations- bezogen z. B. VIPs, Gruppen
6.3.3	Gesprächsführung - Rhetorik - Interaktion		
6.3.4	Umgang mit Reklamationen - Entgegennahme - Beurteilung - Lösung		

REZEPTE

	NAME	Glas	cl	Herst.	Garnitur	Ingredienzien
1	AMERICANO	KT	6+	DI	½ OR/ORZE ins Glas	3 cl Campari Bitter 3 cl roter Vermouth Splash Soda
2	ANGEL'S FACE	CSP	6	RG		2 cl Dry Gin 2 cl Calvados 2 cl Apricot Brandy
3	APOTHEKE	CSW	6+	DI/RG		3 cl Fernet 1 cl grüner Crème de Menthe 2 cl roter Vermouth 1 dash Angostura Bitters
4	B & B	CSW	6	DI/RG		3 cl Brandy 3 cl DOM Bénédictine
5	BLACK RUSSIAN	CSP	6	RG		4 cl Vodka 2 cl Kaffeelikör
6	BLOODY MARY	MT	14+	RG	SE/ZI	4 cl Vodka 1 Barlöffel Zitronensaft 10 cl Tomatensaft Gewürze
7	BRANDY ALEXANDER	CS	6	SH	MUSK	2 cl Brandy 2 cl brauner Crème de Cacao 2 cl Sahne
8	BRANDY CRUSTA	CSW	7+	SH	ZURA-ZISP	5 cl Brandy 1 cl Zitronensaft 1 cl Zuckersirup 3 dashes Maraschino 1 dash Angostura Bitters
9	BRONX	CS	6	SH		2 cl Dry Gin 1 cl roter Vermouth 1 cl trockener Vermouth 2 cl Orangensaft
10	CAIPIRINHA	GT	6+	DI/SH	LI	6 cl Cachaça 1-3 Barlöffel Rohrzucker 1 Limette achteln
11	CHAMPAGNER COCK- TAIL	SK/SF	10+	DI	2 ZIZE	1 Stück Würfelzucker 3 dashes Angostura Bitters Champagner fill up
12	COSMOPOLITAN	SS/CS	10	RG	ZIZE	4 cl Vodka 2 cl Tiple Sec 3 cl Cranberry Juice (Nektar) 1 cl Limettensaft
13	CUBA LIBRE	LG	5+	DI	LI	4 cl weißer kubanischer Rum 1 cl Limettensaft Cola fill up
14	DAIQUIRI	CS	8	SH		4 cl kubanischer Rum 2 cl Limettensaft 2 cl Zuckersirup

REZEPTE

	NAME	Glas	cl	Herst.	Garnitur	Ingredienzien
15	DRY MARTINI	CSP	6	RG	OLIV/ZIZE	6 cl Dry Gin 3 dashes trockener Vermouth
16	EL DIABLO	HG	7+	DI	LI	5 cl Tequila 1 cl Crème de Cassis 1 cl Limettensaft Ginger Ale fill up
17	FRENCH 75	SS	3+	SH	OR-KI	1 cl Dry Gin 1 cl Triple Sec 1 cl Zitronensaft 1 dash Pernod Sekt/Champagner fill up
18	FRENCH CONNECTION	KT	6	DI		3 cl Cognac 3 cl Amaretto
19	GIBSON	CSP	6	RG	PEZ	5 cl Dry Gin 1 cl trockener Vermouth
20	GIMLET	CSP	6	RG	LIKE	3 cl Dry Gin 3 cl Lime Juice Cordial
21	GIN FIZZ	FG	7+	SH	1/1 ZI	4 cl Dry Gin 2 cl Zitronensaft 1 cl Zuckersirup Soda fill up
22	GRASSHOPPER	CS	6	SH	MI	2 cl weißer Crème de Cacao 2 cl grüner Crème de Menthe 2 cl Sahne
23	HARVEY WALLBANGER	LG	15	DI	OR	4 cl Vodka 10 cl Orangensaft → umrühren 1 cl Liquore Galliano Vanilla → float
24	HEMINGWAY	SS/SK	3+	SH		1 cl kubanischer Rum 1 cl Limettensaft 1 cl Triple Sec Champagner fill up
25	HORSE'S NECK	LG	4+	DI	ZISP	4 cl Bourbon Whisk(e)y 1 dash Angostura Bitters Ginger Ale fill up
26	JACK ROSE	CS	7	SH		4 cl Calvados 2 cl Zitronensaft 1 cl Grenadine
27	JAMAICA KISS	CS	6	SH		2 cl Jamaica Rum 2 cl Kaffeelikör 2 cl Sahne
28	JOHN COLLINS	LG	7+	DI	ZI-KI	4 cl Genever 2 cl Zitronensaft 1 cl Zuckersirup Soda fill up
29	KIR ROYAL	SK	1+	DI		1 cl Crème de Cassis Champagner fill up

REZEPTE

	NAME	Glas	cl	Herst.	Garnitur	Ingredienzien
30	LADY KILLER	LG	15	SH	OR-KI	3 cl Dry Gin 1,5 cl Apricot Brandy 1,5 cl Triple Sec 4,5 cl Maracujanektar 4,5 cl Ananassaft
31	LONG ISLAND ICED TEA	FAG	11+	DI		2 cl Vodka 2 cl Dry Gin 2 cl Rum 2 cl Tequila 2 cl Triple Sec 1 cl Zitronensaft Cola fill up
32	MANHATTAN	CSP	6+	RG	KI	4 cl Rye Whiskey 2 cl roter Vermouth 1 dash Angostura Bitters
33	MARGARITA	CS/MS	8	SH	SARA ZI/LI	4 cl weißer Tequila 2 cl Triple Sec 2 cl Limettensaft
34	MAI TAI	GT	12,5	SH	MIZ-LI	3 cl Jamaica dark Rum 3 cl Martinique Rhum 1,5 cl Curaçao Dry Orange 3 cl Limettensaft 1 cl Mandelsirup 1 cl Zuckersirup
35	MINT JULEP	LG/JB	6+	DI	MIZ	6 cl American Whisk(e)y 2 Barlöffel weißer Rohrzucker 1 Splash Soda 3 Minzezweige andrücken
36	MOJITO	LG	8+	DI	MIZ	4 cl kubanischer Rum 2 cl Limettensaft 2 cl Zuckersirup/2 Barlöffel weißer Rohrzucker 1 Splash Soda 3 Minzezweige andrücken
37	OHIO	SS/SK	4+	RG	KI	2 cl Canadian Whisky 2 cl roter Vermouth 1 dash Angostura Bitters Sekt fill up
38	OLD FASHIONED	MT	6+	DI	OR-ZI-KI ins Glas	6 cl American Whisk(e)y 3 dashes Angostura Bitters 1 Stück Würfelzucker 1 Splash Soda
39	PIMM'S NO. 1 CUP	PC/LG	4+	DI	OR-ZI-GU- KI ins Glas	4 cl Pimm's No. 1 Ginger Ale fill up
40	PIÑA COLADA	COG	17	SH	AN-KI	5 cl light Rum 2 cl Kokossirup 8 cl Ananassaft 2 cl Sahne

REZEPTE

	NAME	Glas	cl	Herst.	Garnitur	Ingredienzien
41	PLANTERS'S PUNCH	LG/FAG	20	SH	OR-KI-MUSK	5 cl Jamaica dark Rum 2 cl Zitronensaft 1 cl Grenadine 6 cl Ananassaft 6 cl Orangensaft
42	PORTWEIN FLIP	SK		SH	MUSK	5 cl Portwein Ruby/Tawny 1 cl Brandy 1 cl Zuckersirup 2 cl Sahne 1 Eigelb
43	RITZ	SS/SK	3+	SH	½ OR	1 cl Cognac 1 cl Triple Sec 1 cl Orangensaft Sekt/Champagner fill up
44	ROB ROY	CSP	6+	RG	KI	4 cl Scotch Whisky 2 cl roter Vermouth 1 dash Angostura Bitters
45	ROLLS ROYCE	CS	6	SH		2 cl Brandy/Cognac 2 cl Triple Sec 2 cl Orangensaft
46	RUSTY NAIL	KT/CSP	6	DI/RG		4 cl Scotch Whisky 2 cl Drambuie
47	SAZERAC	CS/KT	8+	RG		1 cl Absinth → avinieren 6 cl Rye Whiskey/Cognac 1 cl Zuckersirup 3 dashes Peychaud Bitters
48	SCREW DRIVER	MT/LG	14	DI	½ OR	4 cl Vodka 10 cl Orangensaft
49	SEX ON THE BEACH	LG	18	SH	AN-KI	3 cl Vodka 3 cl Pfirsichlikör 6 cl Orangensaft 6 cl Cranberry Juice (Nektar)
50	SIDECAR	CS	6	SH		2 cl Cognac 2 cl Triple Sec 2 cl Zitronensaft
51	SINGAPORE SLING (RAFFLES)	LG	16+	SH	AN-KI	4 cl Dry Gin 2 cl Cherry Heering 2 cl Zitronensaft 8 cl Ananassaft 1 dash DOM Bénédictine 1 dash Triple Sec 1 dash Angostura Bitters
52	SWIMMINGPOOL	COG	17	SH	AN-KI	2 cl Vodka 2 cl light Rum 2 cl Kokossirup 8 cl Ananassaft 2 cl Sahne 1 cl Blue Curaçao → float

REZEPTE

	NAME	Glas	cl	Herst.	Garnitur	Ingredienzien
53	TEQUILA SUNRISE	LG	16	DI	OR	4 cl Tequila 10 cl Orangensaft 2 cl Grenadine → float
54	TI-PUNCH	KT	8+	DI	LIKE	6 cl Martinique Rhum Blanc 2 cl Zuckersirup 4 Achtel Limette
55	TOM COLLINS	LG	7+	DI	ZI-KI	4 cl Dry Gin 2 cl Zitronensaft 1 cl Zuckersirup Soda fill up
56	VULCANO	SS	5+	DI	2 ORZE	3 cl Himbeergeist 2 cl Blue Curaçao Grundmischung anzünden Champagner fill up
57	WHISKEY SOUR	MT	10	SH	OR-KI	5 cl American Whisk(e)y 3 cl Zitronensaft 2 cl Zuckersirup (ggf. 1 Eiweiß)
58	WHITE RUSSIAN	CSP	7	RG		3 cl Vodka 2 cl Kaffeeликör 2 cl angeschlagene Sahne → float
59	YELLOW BIRD	CS	6	SH	KI	1 cl Liquore Galliano Vanilla 3 cl light Rum 1 cl Triple Sec 1 cl Zitronensaft
60	ZOMBIE	FAG	21	SH	AN-KI-OR-MI	3 cl light Rum 3 cl dark Rum 2 cl Apricot Brandy 4 cl Orangensaft 4 cl Ananassaft 1 cl Granatapfelsirup 2 cl Zitronensaft 2 cl Rum over proof → float

REZEPTE ALKOHOLFREI

	NAME	Glas	cl	Herst.	Garnitur	Ingredienzien
1	BANJO	HG	15+	SH	AN-KI	4 Barlöffel Joghurt Natur 3 cl Bananensirup 12 cl Ananassaft
2	FLORIDA	HG	20	SH	OR-KI	2 cl Grenadine 2 cl Zitronensaft 8 cl Orangensaft 8 cl Ananassaft
3	IPANEMA	HG	15+	DI		1 Limette achteln 1-3 Barlöffel Rohrzucker Ginger Ale fill up
4	VIRGIN COLADA	HG	18	SH	AN-KI	2 cl Kokossirup 14 cl Ananassaft 2 cl Sahne
5	VIRGIN MARY	HG	21+	RG/DI	ZI	20 cl Tomatensaft 1 cl Zitronensaft Gewürze

Legende

GLÄSER	
COG	Coladaglas
CS	Cocktailschale
CSP	Cocktailspitz
CSW	Cognacschwenker
FAG	Fancyglas/Tulpe
FG	Fizzglas
GT	Großer Tumbler
GWT	Großer Whiskytumbler
HG	Highballglas
JB	Julepbecher
KT	Kleiner Tumbler
LG	Longdrinkglas
MS	Margaritaschale
MT	Mittlerer Tumbler
PC	Pimm's Cup
SF	Sektflöte
SK	Sektkelch
SS	Sektschale

HERSTELLUNG	
DI	Direkt im Glas
RG	Rührglas
SH	Shaker

SONSTIGES	
/	oder
-	und
()	wahlweise
+	mehr als

GARNITUREN	
AN	Ananas
AN-KI	Ananas, Kirsche
AN-KI-OR-MI	Ananas, Kirsche, Orangenscheibe, Minze
KI	Kirsche
LI	Limettenscheibe
LIKE	Limettenkeil
MI	Minzeblatt
MIZ	Minzezweig
MIZ-LI	Minzezweig, Limettenscheibe
MUSK	Muskatnuss
OLIV	Olive mit Stein
OR	Orangenscheibe
ORZE	Orangenzeste
OR-KI	Orangenscheibe, Kirsche
OR-ZI-GU-KI	Orangen-, Zitronenscheibe, Gurke, Kirsche
OR-ZI-KI	Orangen-, Zitronenscheibe, Kirsche
PEZ	Perlzwiebel
SARA	Salzrand
SE	Selleriestange
ZI	Zitronenscheibe
ZISP	Zitronenspirale
ZIZE	Zitronenzeste
ZI-KI	Zitronenscheibe, Kirsche
ZURA	Zuckerrand

Bei der Sahne wird ein Fettgehalt von 30% empfohlen.

Die Rezepturen gehen bei Zitronen-/Limettensäften von einer frisch gepressten Qualität aus.

In den Rezepturen wurden weitestgehend internationale Standards berücksichtigt. Zu vielen Drinks findet man in der Fachliteratur zahlreiche Adaptionen mit unterschiedlichen Rezepturen und Zubereitungsarten.

Abkürzungsverzeichnis

ArbSchG	Arbeitsschutzgesetz
ArbStättV	Arbeitsstättenverordnung
BetrSichV	Betriebssicherheitsverordnung Zur Beachtung: Die Getränkeschankanlagen VO ist seit 30.06.2005 außer Kraft, die Sicherheit der Anlagen ist jetzt in der BetrSichV geregelt und der hygienische Ansatz in der allgemeinen LMHV. Zusätzlich wurden vom Normenausschuss, da in der LMHV keine detaillierten Aussagen über Schankanlagen sind, Orientierungswerte erarbeitet („Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6“)
BGV-A	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift ...
cl	Zentiliter
DIN	Deutsches Institut für Normung
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
IfSG	Infektionsschutzgesetz
JuSchG	Jugendschutzgesetz
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch Zur Beachtung: Das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) wurde am 07.09.2005 fast vollständig durch das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch, (LFGB) ersetzt. Lediglich Regelungen zu Tabakerzeugnissen blieben bestehen. Der neue Titel des LMBG lautet seit dem 01.09.2005: Vorläufiges Tabakgesetz (VtabakG)
LMG	Lebensmittelgesetz
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung: juristisch genau ist es eigentlich aufgehoben, da jetzt die EG-Verordnungen direkt zu Bundesrecht wurden, aber es wird weiterhin zitiert
LMKV	Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
Min/TafelWV (MVO)	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasserverordnung)
ZZuIV	Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoffzulassungsverordnung)

FEEDBACKBOGEN

Ihre Meinung ist gefragt!

Rahmenpläne müssen aktuell und zielgruppengerecht sein. Dazu brauchen wir Ihre Unterstützung. Wie zufrieden sind Sie mit dem vorliegenden Band? Ihre Antworten, Anregungen und Einschätzungen helfen uns, die Rahmenpläne ständig zu verbessern. Bitte schicken Sie den ausgefüllten Fragebogen an den **DIHK, Bereich Weiterbildung, 11052 Berlin, Fax 030/20308-2524**. Vielen Dank für Ihre Unterstützung und weiterhin viel Erfolg!

Die Antworten beziehen sich auf den Rahmenplan

Geprüfter Barmixer/Geprüfte Barmixerin

- Ich bin
 - ☐ Unternehmer
 - ☐ Dozent
 - ☐ Lehrgangsteilnehmer
 - ☐ Prüfer
 - ☐ Lehrgangsveranstalter
 - ☐ IHK-Mitarbeiter

• Wie beurteilen Sie insgesamt den vorliegenden Rahmenplan?

①	②	③	④	⑤	⑥
ausgezeichnet					nicht genügend

• Wie beurteilen Sie den vorliegenden Rahmenplan im Einzelnen?

① = trifft zu

trifft nicht zu = ⑥

Der Rahmenplan ist praxisnah.	①	②	③	④	⑤	⑥
Die Inhalte sind fachlich in Ordnung.	①	②	③	④	⑤	⑥
- zu einfach.	①	②	③	④	⑤	⑥
- zu anspruchsvoll.	①	②	③	④	⑤	⑥
Die Inhalte sind auf dem neuesten Stand.	①	②	③	④	⑤	⑥
Die Gliederung ist klar und übersichtlich.	①	②	③	④	⑤	⑥
Die Bezüge zur Rechtsverordnung/ Rechtsvorschrift sind deutlich.	①	②	③	④	⑤	⑥
Der Rahmenplan ist verständlich geschrieben.	①	②	③	④	⑤	⑥
Der Rahmenplan lässt sich im Lehrgang gut umsetzen.	①	②	③	④	⑤	⑥
Die Taxonomie ist eindeutig	①	②	③	④	⑤	⑥
Die Gestaltung (Spalten, Nummerierung, Lay- out) ist hilfreich	①	②	③	④	⑤	⑥

• Was sollte Ihrer Meinung nach im Rahmenplan besser gemacht werden? Was gefällt Ihnen besonders gut?



