

Bezeichnung der Beruflichen Qualifikation	BARKEEPER / BARKEEPERIN
Beschreibung der Beruflichen Qualifikation	Der Barkeeper/ die Barkeeperin bereitet klassische, kombinierte und innovative Mixgetränke und Mischgetränke zu, wobei er/sie auch innovative Cocktailrezepte und solche zur Aufwertung lokaler Produkte entwickelt. Bei der Zubereitung bezieht er/sie Kunden ein, berät und leitet sie, indem er/sie die Unterhaltung auf den Konsum und die Bewerbung der Getränke fokussiert.
NQR/EQR- Niveau der Beruflichen Qualifikation	4
Referenzierung CP/ISTAT	5.2.2.4.0 – Barkellner und Gleichgestellte
Referenzierung ATECO/ISTAT	56.30 - Cafés und Bars ohne Küche
Berufs- und Wirtschaftsbereich der Beruflichen Qualifikation verknüpft mit dem „Atlas der Arbeit und der Qualifikationen“	Bereich Tourismus
Tätigkeitsbereiche/berufliche Tätigkeiten	KOMPETENZEN
ADA.23.01.05 – Zubereitung von Snacks und Getränken <ul style="list-style-type: none"> - Zubereiten von Cocktails und Longdrinks - Konservieren und Lagern von Rohstoffen und Lebensmitteln - Anwenden von Verfahren zur Selbstkontrolle bzgl. Lebensmittelsicherheit im Detail: <ul style="list-style-type: none"> - Einrichten und Organisieren der Bar, des Arbeitsbereichs - Sensorisches Bewerten (Sehen, Riechen) - Hygienisieren, Reinigen, Desinfizieren - Entwickeln von und Experimentieren mit innovativen Cocktails - Zubereiten von klassischen Misch- und Mixgetränken - Dekorieren und Garnieren - Abändern von klassischen Cocktails nach Erfordernissen des Kontextes 	Klassische, kombinierte und innovative Mix- und Mischgetränke entwickeln und zubereiten, dabei Ingredienzien auswählen und ändern sowie verschiedene Zubereitungs- und Garniturtechniken anwenden.
ADA.23.01.05 – Zubereitung von Snacks und Getränken <ul style="list-style-type: none"> - Servieren von Snacks und Getränken an der Theke und/oder am Tisch 	Die Beziehung zu den Kunden gestalten durch deren Einbindung bei der Getränkezubereitung sowie in Bezug auf die Bewerbung dieser Getränke.

<p>im Detail:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Flair bartending - Flair exhibition - Erläutern des Herstellungsprozesses und Beschreiben des Produktes - Bewerben der Bar und der Getränke 	
<p>Voraussetzung für den Zugang zum Zertifizierungsprozess:</p>	<p>ZERTIFIZIERUNG IM ANSCHLUSS AN WEITERBILDUNGSLEHRGÄNGE DER BERUFSBILDUNG: Für Personen mit einem Berufsabschluss im einschlägigen Bereich sind keine Voraussetzungen vorgesehen. Für Personen ohne Berufsabschluss im einschlägigen Bereich sind als Voraussetzung für den Zugang zum Weiterbildungslehrgang eine zweijährige Arbeitserfahrung im Sektor sowie das erfolgreiche Absolvieren einer Eingangsprüfung definiert, welche Kompetenzen auf NQR/EQR-Niveau 3 entspricht.</p> <p>Berufsabschlüsse des einschlägigen Bereichs sind das Berufsbefähigungszeugnis sowie das Berufsbildungsdiplom, welche der staatliche Berufsklassifikation 5.2.2.4.0 "Barkellner und Gleichgestellte" zugeordnet werden können.</p> <p>ZUM ZERTIFIZIERUNGSDIENST sind nur Personen mit einem Berufsabschluss im einschlägigen Bereich zugelassen. Die Öffnung des Dienstes wird von den beiden Landesdirektionen für Berufsbildung bestimmt.</p>

KOMPETENZ NR. 1

Klassische, kombinierte und innovative Mix- und Mischgetränke entwickeln und zubereiten, dabei Ingredienzien auswählen und ändern sowie verschiedene Zubereitungs- und Garniturtechniken anwenden.

NQR/EQR - Niveau 4

FERTIGKEITEN	KENNTNISSE
<ul style="list-style-type: none">- Kriterien für eine nach Trends sowie Funktionalität ausgerichtete Gestaltung und Organisation der Bar sowie Cocktailstation anwenden- Kriterien und Techniken der Planung hinsichtlich der Aktivitäten anwenden- Techniken zur sensorischen Bewertung (Sehen, Riechen) von Rohstoffen anwenden- Geräte und Hilfsmittel funktionell und sicher verwenden und warten- Kriterien und Techniken zur Hygiene, Reinigung und Desinfektion gemäß Gesundheits- und Hygienevorschriften anwenden- Kriterien und Techniken der Entwicklung und des Experimentierens innovativer Cocktails anwenden- Techniken der Zubereitung von klassischen Misch- und Mixgetränken nach Rezeptvorgaben anwenden- Kriterien zur Auswahl lokaler Ingredienzien in der Cocktailzubereitung anwenden- Dekorations- und Garniturtechniken anwenden- IBA-Richtlinien (International Bartenders Association) anwenden- Techniken anwenden, um klassische Cocktails je nach den Kontextanforderung (Art der Bar, Event, Kunden) abzuändern- Rohstoffe, Zutaten und Techniken nach Kriterien der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit verwenden	<ul style="list-style-type: none">- Protokolle der Lebensmittelhygiene und -sicherheit (HACCP)- Mischtechniken- Garniturtechniken- Mischer: Typen und Merkmale- Arbeitsgeräte- Geräte zur Herstellung von Molekularchicktails- Klassische Cocktail-Rezepte- IBA-Richtlinien- Elemente der Warenkunde- Getränkeategorien- Barstock: Zusammenstellung und Funktionalität für eine reibungslose Abwicklung der Getränkezubereitung- Lokale Ingredienzien und Cocktails: Typizität, Eigenschaften, Methoden und Mehrwert im Einsatz- Gängige Zutaten bei der Cocktailzubereitung- Markt- und Geschmackstrends bei Cocktails- Kriterien für die Konservierung der Rohstoffe- Sensorische Analyse: Methoden- Arbeitsplatz des Barkeepers: Merkmale, Funktionalität, Organisation- Techniken der Planung von Produktionslinien und des Service- Getränkearten: alkoholische und alkoholfreie Getränke, lokale, nationale und ausländische Liköre, Destillate- Beverage costs- Alkohol und seine Auswirkungen

KOMPETENZ NR. 2

Die Beziehung zu den Kunden gestalten durch deren Einbindung bei der Getränkezubereitung sowie in Bezug auf die Bewerbung dieser Getränke.

NQR/EQR-Niveau 4

FERTIGKEITEN	KENNTNISSE
<ul style="list-style-type: none">- Techniken aus den Bereichen Flair Bartending und Flair Exhibition anwenden- Techniken zur Bewerbung der Bar sowie des Konsums von Getränken verschiedener Art anwenden- Kunden bei der Auswahl der zu konsumierenden Getränke orientieren und begleiten- Techniken der Erläuterung und des Beschreibens der verschiedenen Zubereitungsphasen, der verwendeten Zutaten und des erzielten Ergebnisses anwenden- Methoden anwenden, um den Kunden aktiv in die Zusammenstellung und Zubereitung von Getränken einzubeziehen, die seinen Geschmack und das von ihm gewünschte Erlebnis widerspiegeln- Kriterien und Regeln für die Pflege des eigenen Aussehens und Erscheinungsbildes je nach Arbeitskontext anwenden	<ul style="list-style-type: none">- Techniken der Bereiche Flair Bartending und Flair Exhibition- Techniken des Service und der Produktpräsentation- Grundelemente der verbalen (in verschiedenen Sprachen) und nonverbalen Kommunikation- Techniken für aktives Zuhören- Techniken der Unterhaltung je nach Kontext wie Tageszeit, Event, Art des Lokals- Kundentypen: Merkmale, Bedürfnisse, Ansätze der Beteiligung und Bindung- Kriterien und Regeln für die Pflege des eigenen Aussehens und Erscheinungsbildes