

Zertifikat JUNGBARKEEPER/IN ÖSTERREICH



BEWERTUNGSVORGABE DER ARBEITSABLÄUFE im Rahmen des praktischen Prüfungsteils (alkoholfreie Eigenkreation und Mixgetränk aus dem Prüfungspool)

Kandidat/in		Jahrgang/Klasse	
--------------------	--	------------------------	--

	Kriterien	Erklärungen	SOLL	Standard Drink	Eigenkreation
1.	Kontrolle des Gästeglasses	<ul style="list-style-type: none"> Kontrolle auf Sauberkeit und Defekt (angeschlagen oder Sprung) 	0,5		
2.	Vorkühlen des Gästeglasses	<ul style="list-style-type: none"> Vorkühlen des Gästeglasses mit Eis bzw. Verwendung von gekühlten Gläsern 	1		
3.	Kontrolle des Mixergeräts	<ul style="list-style-type: none"> Kontrolle auf Sauberkeit und Defekt (angeschlagen oder Sprung) 	0.5		
4.	Vorkühlen des Mixergeräts	<ul style="list-style-type: none"> Vorkühlen mit Eis und kurzes Shaken oder Rühren 	1		
5.	Abgießen des Eiswassers bzw. Entfernen der Eiswürfel aus dem Mixergerät	<ul style="list-style-type: none"> Abgießen des Schmelzwassers (bei nur 2 Ingredienzen) bzw. Entfernen der Eiswürfel und erst nach dem Abmessen der Flüssigkeiten wieder begeben 	2		
6.	Gläserhandhabung	<ul style="list-style-type: none"> Angreifen der Gläser am Stiel oder im unteren Drittel 	1		
7.	Genaueres Abmessen der Ingredienzen	<ul style="list-style-type: none"> Einhaltung der exakten Menge der Ingredienzen laut Rezeptur mit einem Barmessgerät (Jigger u.ä.) 	2		
8.	Tropffreies Einfüllen der Ingredienzen	<ul style="list-style-type: none"> Verschütten bzw. daneben gießen von Flüssigkeiten 	2		
9.	Fruchtsäfte in Flaschen und Krügen	<ul style="list-style-type: none"> Säfte, Sahne usw. Flüssigkeiten in Flaschen, Krügen usw. aufschütteln bzw. aufrühren (nicht aus Tetrapack ausschenken!). 	1		
10.	Fachgerechtes Rühren oder Shaken	<ul style="list-style-type: none"> Haltung der Mixergeräte und Dauer des Mixvorgangs 	2		
11.	Abgießen des Eiswassers bzw. Entfernen der Eiswürfel aus den Gästegläsern	<ul style="list-style-type: none"> Abgießen des Schmelzwassers bzw. Entfernen der Eiswürfel je nach Rezeptur 	1		
12.	Fachgerechtes Eingießen des Mixgetränkes	<ul style="list-style-type: none"> Sauberes und fachgerechtes Eingießen in das Gästeglas 	1		
13.	Anbringen der Garnitur	<ul style="list-style-type: none"> Sauberes und fachgerechtes Anbringen der Garnitur und je nach Drink Service mit Stirrer und Trinkhalm 	1		
14.	Präsentation des Drinks	<ul style="list-style-type: none"> Service mit Underliner, Vorstellung des Drinks o.ä. 	1		
Gesamtpunkte			17		

 Ort, Datum

 Prüfer/Prüferin