

# Zertifikat JUNGBARKEEPER/IN ÖSTERREICH



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

<b>Kandidat/in</b>		<b>Jahrgang/Klasse</b>	
--------------------	--	------------------------	--

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

Ort, Datum

Prüfer/Prüferin