

# Zertifikat JUNGBARKEEPER/IN ÖSTERREICH



## Standardisierter Fragenkatalog für die Ausbildung zum/zur Jungbarkeeper/in Österreich

### BARKUNDE

| Nr  | Fragen  | Punkteempfehlung |
|-----|---|------------------|
| 1.  | Erklären Sie den Ursprung des Begriffes „Bar“.  | 0,5              |
| 2.  | Beschreiben die den Einfluss der Prohibition in den USA auf die Entwicklung der Bar.  | 1                |
| 3.  | Erläutern Sie Varianten über die Entstehung des Wortes „Cocktail“.  | 1,5              |
| 4.  | Beschreiben Sie die derzeit aktuellen Trends „Cuisine Stlye“ und „Retro Styple“.  | 1                |
| 5.  | Beschreiben Sie die derzeit aktuellen Trends „Japanese Bartending“ und „Molekular Mixology“.  | 1                |
| 6.  | Unterscheiden Sie American Bars und Hotelbars.  | 1                |
| 7.  | Zählen Sie neuzeitliche Bartypen auf und erklären Sie diese.  | 1                |
| 8.  | Nennen Sie thematische Bartypen.  | 0,5              |
| 9.  | Nennen Sie Faktoren, die für das Ambiente einer Bar ausschlaggebend sind.   | 0,5              |
| 10. | Erläutern Sie Anforderungen an einen idealen Arbeitsplatz.  | 1                |
| 11. | Nennen Sie Anforderungen an das Barpersonal.  | 1                |
| 12. | Nennen Sie „DO'S" von Barmitarbeiter/innen.   | 1                |
| 13. | Nennen Sie „DONT'S" von Barmitarbeiter/innen.   | 1                |
| 14. | Nennen Sie Positionen einer Barstaff.   | 1                |
| 15. | Erläutern Sie Aufgaben von zwei Führungspositionen einer Barstaff.  | 1                |
| 16. | Zählen Sie Aufgaben eines/einer Barkeeper/in auf.   | 1                |
| 17. | Nennen Sie Aufgaben eines Barcommis.  | 0,5              |
| 18. | Erklären Sie den Begriff „Bar auf eigene Rechnung“.   | 1                |
| 19. | Erklären Sie den Begriff „Bar auf Rechnung des Hauses“.   | 1                |
| 20. | Beschreiben Sie die Verwendung von folgenden Arbeitsgeräten und –utensilien: Aufsatzmixer (Blender), Barlöffel (Bar Spoon), Barsieb (Strainer), Cocktailspießchen, (Cocktail-Stick), Flaschenausgießer (Pourer), Messbecher (Jigger/Measure), Rührglas (Mixing Glass), Rührstab (Stirrer), Schüttelbecher (Shaker), Stabmixer (Drink Mixer), Stössel (Muddler), Untersetzer (Underliner). | je nach Anzahl   |
| 21. | Nennen Sie Bargläser für Mixgetränke.   | 1                |
| 22. | Nennen Sie Eisarten auf, die in der Bar Verwendung finden.  | 1                |
| 23. | Erklären Sie die Eisarten „Eiswürfel“ und „Crushed Ice“.  | 1                |
| 24. | Erklären Sie Barfachausdrücke: Blend(ed), Build in Glass, Chaser (Filler, Mixer), Chilled, Clubservice, Dash, Double strain, Fill, Fizzy, Float, Frappieren, Free Pouring, Frozen Drink, Marge, On the rocks, Peel.   | je nach Anzahl   |
| 25. | Nennen Sie Grundregeln für die Zubereitung von Mixgetränken.  | 1                |
| 26. | Zählen Sie die Zubereitungsarten für Mixgetränke auf und nennen Sie Gründe, warum die jeweilige Methode verwendet wird.   | 2                |
| 27. | Beschreiben Sie die Begriffe „Toppen“, „Floaten“ und „Twisten“.   | 1,5              |

|     |   |     |
|-----|---|-----|
| 28. | Nennen Sie Vorbereitungsarbeiten in einer Bar.  | 1   |
| 29. | Nennen Sie Nachbereitungsarbeiten in einer Bar.   | 1   |
| 30. | Beschreiben Sie verkaufsfördernde Maßnahmen in der Bar und nennen Sie Beispiele.                                | 2   |
| 31. | Zählen Sie Fragetechniken eines Beratung- und Verkaufsgesprächs auf.  | 1,5 |
| 32. | Nennen Sie Anforderungen für Barmitarbeiter/innen, die für ein gutes Gesprächsklima mit dem Gast sorgen können. | 2   |
| 33. | Erklären Sie den Begriff „Showbarkeeping“.  | 1   |
| 34. | Beschreiben Sie den Unterschied zwischen Working-Flair und Show-Flair.  | 1   |
| 35. | Zählen Sie Grundregeln für Garnituren in der Bar auf.   | 1   |
| 36. | Nennen Sie standardisierte Garnituren von Mixgetränken bzw. –gruppen.   | 1   |
| 37. | Zählen Sie Früchte auf, die für Garnituren von Drinks verwendet werden.   | 0,5 |
| 38. | Beschreiben Sie die Verwendung von Zitrusfrüchten in der Bar.   | 1   |
| 39. | Nennen Sie verschiedene Preiskalkulationen.   | 0,5 |
| 40. | Nennen Sie Möglichkeiten der Schwundberechnung.   | 1   |
| 41. | Nennen Sie gesetzliche Richtlinien einer Barkarte.  | 1   |
| 42. | Geben Sie Gestaltungsmöglichkeiten einer Barkarte wieder.   | 1   |
| 43. | Beschreiben Sie Unterteilungsvarianten von Mixgetränken in Barkarten.   | 2   |
| 44. | Nennen Sie die cl-Angabe von Ausschankmaßen.  | 0,5 |
| 45. | Erklären Sie den Begriff „Barstock“.  | 1   |
| 46. | Nennen Sie Grundbestandteile eines Barstocks.   | 1   |
| 47. | Erklären Sie die Begriffe „Base“, „Modifier“, „Mixer“ und „Additive“.   | 2   |
| 48. | Nennen Sie Bewertungskriterien für einen Drink.   | 1   |
| 49. | Nennen Sie Faktoren, die für eine ausgewogene Balance von Drinks verantwortlich sind.                           | 1   |
| 50. | Unterscheiden Sie die Begriffe „Shortdrink“ und „Longdrink“.  | 1   |
| 51. | Nennen Sie Mixgetränkegruppen.  | 1   |
| 52. | Erklären Sie den Begriff „Cocktail“.  | 1   |
| 53. | Unterscheiden Sie Before- und After-Dinner-Cocktails und nennen Sie Beispiele.                                  | 2   |
| 54. | Erklären Sie Sekt- und Champagnercocktails.   | 1   |
| 55. | Erklären Sie die Mixgetränkegruppe „Collins“ und nennen Sie Beispiele.  | 2   |
| 56. | Erklären Sie die Mixgetränkegruppe „Crushed Drink“ und nennen Sie Beispiele.                                    | 2   |
| 57. | Erklären Sie die Mixgetränkegruppe „Fancy Drink“ und nennen Sie Beispiele.                                      | 2   |
| 58. | Unterscheiden Sie die Mixgetränkegruppe „Fizzes“ und nennen Sie Beispiele.                                      | 2   |
| 59. | Erklären Sie die Mixgetränkegruppe „Longdrink“ und nennen Sie Beispiele.  | 2   |
| 60. | Beschreiben Sie Untergruppen der „Non-alcoholic-Drinks“.  | 2   |
| 61. | Erklären Sie die Mixgetränkegruppe „Pick me up“ und nennen Sie Beispiele.                                       | 2   |
| 62. | Erklären Sie die Mixgetränkegruppe „Pousse-Café“.   | 1   |
| 63. | Erklären Sie die Mixgetränkegruppe „Shooter“.   | 1   |
| 64. | Erklären Sie die Mixgetränkegruppe „Sour“ und nennen Sie Beispiele.   | 2   |
| 65. | Erklären Sie die Mixgetränkegruppe „Tropical Drink“ und nennen Sie Untergruppen.                                | 2   |
| 66. | Erklären Sie Unterteilungen der „Tropical Drinks“ und nennen Sie Beispiele.                                     | 2   |
| 67. | Nennen Sie bekannte Zigarrentabakanbauländer.   | 1   |
| 68. | Erklären Sie den Begriff „Longfiller“ und „Shortfiller“.  | 1   |
| 69. | Nennen Sie Zigarrenmarken und deren Herkunftsland.  | 1,5 |
| 70. | Nennen Sie den Aufbau einer Zigarre.  | 1   |
| 71. | Nennen Sie Formate von Zigarren.  | 1   |
| 72. | Nennen Sie die Schritte der Zigarrenherstellung.  | 1   |
| 73. | Erklären Sie die Verwendung von einem Humidor.  | 1   |
| 74. | Erklären Sie den Ablauf des Zigarrenservice.  | 2   |

## GETRÄNKEKUNDE

| Nr.  | Frage  | Punkte-empfehlung |
|------|--|-------------------|
| 75.  | Beschreiben Sie den Begriff „natürliches Mineralwasser“.   | 1                 |
| 76.  | Erklären Sie den Begriff „Tafelwasser“ bzw. „Sodawasser“.  | 1                 |
| 77.  | Zählen Sie österreichische Mineralwassermarken auf.  | 1                 |
| 78.  | Nennen Sie Mineralwassermarken aus Deutschland, Italien und Frankreich.  | 1                 |
| 79.  | Beschreiben Sie das fachgerechte Service von Wässern.  | 1,5               |
| 80.  | Erklären Sie die Verwendung von Wässern in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die diese enthalten.  | 1,5               |
| 81.  | Erklären Sie den Begriff „Fruchtsaft“.   | 1                 |
| 82.  | Erklären Sie den Begriff „Fruchtnektar“.   | 1                 |
| 83.  | Erläutern Sie den Begriff „Smoothie“.  | 1                 |
| 84.  | Zählen Sie Fruchtsaftmarken auf.   | 1                 |
| 85.  | Beschreiben Sie das fachgerechte Service von Frucht- und Gemüsegetränken.  | 1,5               |
| 86.  | Erklären Sie die Verwendung von Frucht- und Gemüsesäften in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die diese enthalten.   | 1,5               |
| 87.  | Erklären Sie den Begriff „Sirup“ nennen Sie Marken.  | 1,5               |
| 88.  | Beschreiben Sie die Sirupe „Grenadine“ und „Lime Juice Cordial Mixer“.   | 1                 |
| 89.  | Erklären Sie den Unterschied zwischen Gomme-Sirup und Zuckersirup.   | 1                 |
| 90.  | Beschreiben Sie die Verwendung von Sirupen in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die Sirupe enthalten.  | 1,5               |
| 91.  | Erklären Sie folgende Erfrischungsgetränke und nennen Sie Marken:<br>Limonade, Kräuterlimonade, Cola-Limonade, Ingwerlimonade, Bitterlimonade, Molke-Getränk, Tee-Getränk, Energy Drink, Biolimonade. Near Water, Wellness-Wasser. | Je nach Auswahl   |
| 92.  | Beschreiben Sie das fachgerechte Service von Erfrischungsgetränken.  | 1,5               |
| 93.  | Erklären Sie die Verwendung von Erfrischungsgetränken in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die diese enthalten.  | 1,5               |
| 94.  | Erläutern Sie Gefahren des Alkoholkonsums.   | 1                 |
| 95.  | Nennen Sie Faktoren, von denen die Blutalkoholkonzentration abhängt.   | 1                 |
| 96.  | Nennen Sie Auswirkungen des Alkohols auf den menschlichen Organismus.  | 1                 |
| 97.  | Zählen Sie Gründe auf, warum Kinder und Jugendliche Alkohol trinken.   | 1                 |
| 98.  | Geben Sie Vorschläge für den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol.  | 1                 |
| 99.  | Nennen Sie verschiedene internationale Schaumweine und deren Herkunft.   | 2                 |
| 100. | Erklären Sie die klassische Flaschengärung (Traditionelles Verfahren, Méthode champenoise).  | 2                 |
| 101. | Erklären Sie die Flaschengärung im Transvasierverfahren.   | 2                 |
| 102. | Erklären Sie das Tankgärverfahren (Charmat-Methode).   | 2                 |
| 103. | Erklären Sie die Begriffe „Fülldosage“, „Versanddosage“ und „Agraffe“.   | 1,5               |
| 104. | Erklären Sie die Begriffe „Rüttelung“ und „Degorgierung“.  | 1                 |
| 105. | Nennen Sie französische Bezeichnungen für Geschmacksrichtungen von Schaumweinen.   | 1                 |
| 106. | Nennen Sie Flaschengrößen mit Inhaltsangabe.   | 1                 |
| 107. | Nennen Sie die Herkunft und die Rebsorten von Champagner.  | 1                 |
| 108. | Erklären Sie die Begriffe „Millésieme“ und „Rosé“.   | 1                 |
| 109. | Erklären Sie die Begriffe „Blanc de Blancs“ und „Blanc de Noirs“.  | 1                 |
| 110. | Nennen Sie Champagnermarken.   | 1                 |
| 111. | Nennen Sie Jahrgangsbezeichnungen von Champagnerhäusern.   | 1                 |

|      |  |     |
|------|--|-----|
| 112. | Erklären Sie die Begriffe „Vin mousseux“ und „Crémant“.  | 1   |
| 113. | Nennen Sie Sekthersteller aus Österreich und Deutschland.  | 1   |
| 114. | Erklären Sie den Begriff „Prosecco“.   | 1   |
| 115. | Erklären Sie den Begriff „Asti Spumante“.  | 1   |
| 116. | Erklären Sie den Begriff „Perlwein“.   | 1   |
| 117. | Erklären Sie die Verwendung von Schaumweinen in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die Schaumweine enthalten. | 1,5 |
| 118. | Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und ideale Gläser für Schaumweine.              | 1,5 |
| 119. | Definieren Sie die Begriffe „aromatisierte Weine“ und „Likörweine“ und nennen Sie Beispiele.                   | 2   |
| 120. | Beschreiben Sie die Herkunft und Herstellung von Sherry.   | 2   |
| 121. | Definieren Sie den Begriff „Solera-System“.  | 1   |
| 122. | Unterscheiden Sie Sherry-Typen.  | 2   |
| 123. | Nennen Sie bekannte Sherry-Marken.   | 0,5 |
| 124. | Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und das ideale Glas für Sherry.                 | 1,5 |
| 125. | Beschreiben Sie die Herkunft und Herstellung von Portwein.   | 2   |
| 126. | Unterscheiden Sie Portwein-Typen.  | 2   |
| 127. | Nennen Sie Portwein-Marken.  | 0,5 |
| 128. | Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und das ideale Glas für Portwein.               | 1,5 |
| 129. | Erklären Sie die Herstellung von Wermut.   | 1   |
| 130. | Nennen Sie Wermut-Marken.  | 0,5 |
| 131. | Nennen Sie Arten von Wermut.   | 0,5 |
| 132. | Erklären Sie die Verwendung von Wermut in der Bar nennen Sie Mixgetränke, die Wermut enthalten.                | 1,5 |
| 133. | Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und die idealen Gläser für Wermut.              | 1,5 |
| 134. | Nennen Sie die sieben Basisspirituosen.  | 1   |
| 135. | Erklären Sie den Vorgang der Destillation.   | 1   |
| 136. | Nennen Sie Ausgangsprodukte (Rohstoffe) der Destillation und ihre Erzeugnisse.                                 | 1   |
| 137. | Erklären Sie das Pot-Still-Verfahren.  | 1,5 |
| 138. | Erklären Sie das Patent-Still-Verfahren.   | 1   |
| 139. | Erklären Sie den Begriff „Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs“.  | 0,5 |
| 140. | Erklären Sie Vorgänge nach der Destillation.   | 1   |
| 141. | Nennen Sie Bezeichnungen bzw. Vertreter von Destillaten aus Wein.  | 1   |
| 142. | Erklären Sie den Begriff „Cognac“ (Rebsorte, Herkunft, Destillationsverfahren, Lagerung).                      | 1   |
| 143. | Nennen Sie Gebiete der Charente.   | 1   |
| 144. | Definieren Sie die Begriffe „V.S.“, „V.S.O.P.“, „X.O.“ und „Fine Champagne“.                                   | 1   |
| 145. | Nennen Sie Cognacmarken.   | 1   |
| 146. | Erklären Sie den Begriff „Armagnac“ (Herkunft, Destillationsverfahren, Lagerung).                              | 1,5 |
| 147. | Nennen Sie je ein Weindestillat aus Spanien, Griechenland, Italien und Chile (Peru).                           | 1   |
| 148. | Erklären Sie den Begriff „Österreichischer Qualitätsweinbrand“.  | 1   |
| 149. | Nennen Sie Weinbrand-Marken.   | 1   |
| 150. | Erklären Sie den Begriff „Calvados“.   | 1   |
| 151. | Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und die idealen Gläser für Weindestillate.      | 1,5 |
| 152. | Erklären Sie die Verwendung von „Destillaten aus Wein“ in der Bar und nennen Sie                               | 1,5 |

|      |   |     |
|------|---|-----|
|      | Mixgetränke, die diese enthalten.   |     |
| 153. | Beschreiben Sie den Begriff „Malt-Whisky“.  | 1   |
| 154. | Nennen Sie Gebiete der Whiskyerzeugung in Schottland.   | 1   |
| 155. | Definieren Sie die schottischen Whiskys „Grain“ und „Blended Scotch“.                                     | 1   |
| 156. | Erklären Sie die Begriffe „Single“ und „Blended“ bei Scotch Whisky.                                       | 1   |
| 157. | Nennen Sie Blended Scotch Whisky-Marken.  | 1   |
| 158. | Nennen Sie Malt Whisky-Marken.  | 1   |
| 159. | Nennen Sie die Besonderheiten von „Irish Whiskey“ und nennen Sie bekannte Marken.                         | 1,5 |
| 160. | Erklären Sie den Begriff „American Whiskey“.  | 1   |
| 161. | Definieren Sie die amerikanischen Whiskys „Bourbon“, „Corn“, „Rye“ und „Tennessee“.                       | 1   |
| 162. | Nennen Sie amerikanische Whiskey-Marken.  | 1   |
| 163. | Nennen Sie die Besonderheiten von Canadian Whisky und bekannte Marken.                                    | 1,5 |
| 164. | Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und die idealen Gläser für Whisk(e)y.      | 1,5 |
| 165. | Erklären Sie die Verwendung von Whisk(e)y in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die Whisk(e)y enthalten. | 1,5 |
| 166. | Erklären Sie den Begriff „Wodka“.   | 1   |
| 167. | Erklären Sie die Begriffe „Premium Wodka“ und „Aromatisierter Wodka“ und nennen Sie Beispiele.            | 2   |
| 168. | Nennen Sie Wodkamarken mit den Herkunftsländern.  | 1   |
| 169. | Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und das ideale Glas für Wodka.             | 1,5 |
| 170. | Erklären Sie die Verwendung von Wodka in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die Wodka enthalten.         | 1,5 |
| 171. | Erklären Sie den Begriff „Gin“.   | 1   |
| 172. | Erklären Sie den Begriff „Distilled Gin“.   | 1   |
| 173. | Nennen Sie Gin-Typen.   | 1   |
| 174. | Nennen Sie Gin-Marken.  | 1   |
| 175. | Erklären Sie die Verwendung von Gin in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die Gin enthalten.             | 1,5 |
| 176. | Erklären Sie den Begriff „Rum“.   | 1   |
| 177. | Erklären Sie Rum-Typen und Rum-Bezeichnungen.   | 2   |
| 178. | Nennen Sie Rum-Marken.  | 1   |
| 179. | Erklären Sie die Verwendung von Rum in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die Rum enthalten.             | 1,5 |
| 180. | Erklären Sie den Begriff „Cachaça“ und nennen Sie Marken.   | 1,5 |
| 181. | Nennen Sie Mixgetränke, die „Cachaça“ enthalten.  | 0,5 |
| 182. | Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und das ideale Glas für Rum.               | 1,5 |
| 183. | Erklären Sie den Begriff „Tequila“.   | 1   |
| 184. | Erklären Sie Tequila-Typen und Tequila-Bezeichnungen.   | 2   |
| 185. | Nennen Sie Tequila-Marken und Mixgetränke, die Tequila enthalten.   | 1   |
| 186. | Nennen Sie das fachgerechte Service und Trinkrituale für Tequila.   | 1,5 |
| 187. | Erklären Sie den Begriff „Mescal“.  | 1   |
| 188. | Zählen Sie Vertreter von Anisés auf und nennen Sie dessen Herkunftsland.                                  | 1   |
| 189. | Beschreiben Sie den Begriff „Absinth“.  | 1,5 |
| 190. | Definieren Sie den Begriff „Louche-Effekt“.   | 1   |
| 191. | Erklären Sie die Trinkrituale von Absinth.  | 1   |

|             |  |                    |
|-------------|--|--------------------|
| <b>192.</b> | Erklären Sie den Begriff „Liköre“.   | 1                  |
| <b>193.</b> | Beschreiben Sie die Methoden der Aromatisierung von Likören.   | 1,5                |
| <b>194.</b> | Erklären Sie die Fruchtlikörgruppen und nennen Sie Beispiele.  | 1,5                |
| <b>195.</b> | Unterteilen Sie die „Bitterliköre“ und nennen Sie Marken.  | 2                  |
| <b>196.</b> | Nennen Sie die Charakteristik und die Herkunft von folgenden Likören:<br>Amaretto (DiSaronno), Aperol, Bailey’s Irish Cream, Campari, Cointreau, Curacao<br>Triple Sec, Drambuie, Galliano, Grand Marnier, Kahlua, Sambuca, Tia Maria. | je nach<br>Auswahl |
| <b>197.</b> | Nennen Sie bekannte likörerzeugende Firmen.  | 1                  |
| <b>198.</b> | Erklären Sie die Verwendung von Likören in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die Liköre enthalten.   | 1,5                |
| <b>199.</b> | Erklären Sie den Begriff „Würzbitters“.  | 1                  |
| <b>200.</b> | Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und das ideale Glas für Liköre.   | 1,5                |
| <b>201.</b> | Kalkulieren Sie ein Mixgetränk lt. Aufgabenstellung.   | 6                  |