

# Zertifikat JUNGBARKEEPER/IN ÖSTERREICH



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

### BARKUNDE

Nr	Frage
1.	Erklären Sie den Ursprung des Begriffes „Bar“.
2.	Beschreiben Sie den Einfluss der Prohibition in den USA auf die Entwicklung der Bar.
3.	Erläutern Sie Varianten über die Entstehung des Wortes „Cocktail“.
4.	Beschreiben Sie die derzeit aktuellen Trends „Cuisine Style“ und „Retro Style“.
5.	Beschreiben Sie die derzeit aktuellen Trends „Japanese Bartending“ und „Tiki-Kult“.
6.	Unterscheiden Sie American Bars und Hotelbars.
7.	Zählen Sie neuzeitliche Bartypen auf und erklären Sie diese.
8.	Nennen Sie thematische Bartypen.
9.	Nennen Sie Faktoren, die für das Ambiente einer Bar ausschlaggebend sind.
10.	Erläutern Sie Anforderungen an einen idealen Arbeitsplatz.
11.	Nennen Sie Anforderungen an das Barpersonal.
12.	Nennen Sie „DO'S“ von Barmitarbeiter/innen.
13.	Nennen Sie „DONT'S“ von Barmitarbeiter/innen.
14.	Nennen Sie Positionen einer Barstaff.
15.	Erläutern Sie Aufgaben von zwei Führungspositionen einer Barstaff.
16.	Zählen Sie Aufgaben eines Barkeepers/einer Barkeeperin auf.
17.	Nennen Sie Aufgaben eines Barcommis.
18.	Erklären Sie den Begriff „Bar auf eigene Rechnung“.
19.	Erklären Sie den Begriff „Bar auf Rechnung des Hauses“.
20.	Beschreiben Sie die Verwendung von folgenden Arbeitsgeräten und –utensilien: Aufsatzmischer (Blender), Barlöffel (Bar Spoon), Barsieb (Strainer), Cocktailspießchen, (Cocktail-Stick), Flaschenausgießer (Pourer), Messbecher (Jigger/Measure), Rührglas (Mixing Glass), Rührstab (Stirrer, Schüttelbecher (Shaker), Stabmischer (Drink Mixer), Stössel (Muddler), Untersetzer (Underliner).
21.	Nennen Sie Bargläser für Mixgetränke.
22.	Nennen Sie Eisarten auf, die in der Bar Verwendung finden.
23.	Erklären Sie die Eisarten „Eiswürfel“ und „Crushed Ice“.
24.	Erklären Sie Barfachausrücke: 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.
25.	Nennen Sie Grundregeln für die Zubereitung von Mixgetränken.
26.	Zählen Sie die Zubereitungsarten für Mixgetränke auf und nennen Sie Gründe, warum die jeweilige Methode verwendet wird.
27.	Beschreiben Sie die Begriffe „Toppen“, „Floaten“ und „Twisten“.
28.	Nennen Sie Vorbereitungsarbeiten in einer Bar.
29.	Nennen Sie Nachbereitungsarbeiten in einer Bar.
30.	Beschreiben Sie verkaufsfördernde Maßnahmen in der Bar und nennen Sie Beispiele.

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

## GETRÄNKEKUNDE

Nr.	Frage
67.	Beschreiben Sie den Begriff „natürliches Mineralwasser“.
68.	Erklären Sie den Begriff „Tafelwasser“ bzw. „Sodawasser“.
69.	Zählen Sie österreichische Mineralwassermarken auf.
70.	Nennen Sie Mineralwassermarken aus Deutschland, Italien und Frankreich.
71.	Beschreiben Sie das fachgerechte Service von Wässern.
72.	Erklären Sie die Verwendung von Wässern in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die diese

	enthalten.
73.	Erklären Sie den Begriff „Fruchtsaft“.
74.	Erklären Sie den Begriff „Fruchtnektar“.
75.	Erläutern Sie den Begriff „Smoothie“.
76.	Zählen Sie Fruchtsaftmarken auf.
77.	Beschreiben Sie das fachgerechte Service von Frucht- und Gemüsegetränken.
78.	Erklären Sie die Verwendung von Frucht- und Gemüsesäften in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die diese enthalten.
79.	Erklären Sie den Begriff „Sirup“ nennen Sie Marken.
80.	Beschreiben Sie die Sirupe „Grenadine“ und „Lime Juice Cordial Mixer“.
81.	Erklären Sie den Unterschied zwischen Gomme-Sirup und Zuckersirup.
82.	Beschreiben Sie die Verwendung von Sirupen in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die Sirupe enthalten.
83.	Erklären Sie folgende Erfrischungsgetränke und nennen Sie Marken: Limonade, Kräuterlimonade, Cola-Limonade, Ingwerlimonade, Bitterlimonade, Molke-Getränk, Tee-Getränk, Energy Drink, Biolimonade. Near Water, Wellness-Wasser.
84.	Beschreiben Sie das fachgerechte Service von Erfrischungsgetränken.
85.	Erklären Sie die Verwendung von Erfrischungsgetränken in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die diese enthalten.
86.	Erläutern Sie Gefahren des Alkoholkonsums.
87.	Nennen Sie Faktoren, von denen die Blutalkoholkonzentration abhängt.
88.	Nennen Sie Auswirkungen des Alkohols auf den menschlichen Organismus.
89.	Zählen Sie Gründe auf, warum Kinder und Jugendliche Alkohol trinken.
90.	Geben Sie Vorschläge für den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol.
91.	Nennen Sie verschiedene internationale Schaumweine und deren Herkunft.
92.	Erklären Sie die klassische Flaschengärung (Traditionelles Verfahren, Méthode champenoise).
93.	Erklären Sie die Flaschengärung im Transvasierverfahren.
94.	Erklären Sie das Tankgärverfahren (Charmat-Methode).
95.	Erklären Sie die Begriffe Fülldosage, „Versanddosage“ und „Agraffe“.
96.	Erklären Sie die Begriffe „Rüttelung“ und „Degorgierung“.
97.	Nennen Sie französische Bezeichnungen für Geschmacksrichtungen von Schaumweinen.
98.	Nennen Sie Flaschengrößen mit Inhaltsangabe.
99.	Nennen Sie die Herkunft und die Rebsorten von Champagner.
100.	Erklären Sie die Begriffe „Millésieme“ und „Rosé“.
101.	Erklären Sie die Begriffe „Blanc de Blancs“ und „Blanc de Noirs“.
102.	Nennen Sie Champagnermarken.
103.	Nennen Sie Jahrgangsbezeichnungen von Champagnerhäusern.
104.	Erklären Sie die Begriffe „Vin mousseux“ und „Crémant“.
105.	Nennen Sie Sekthersteller aus Österreich und Deutschland.
106.	Erklären Sie den Begriff „Prosecco“.
107.	Erklären Sie den Begriff „Asti Spumante“.
108.	Erklären Sie den Begriff „Perlwein“.
109.	Erklären Sie die Verwendung von Schaumweinen in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die Schaumweine enthalten.
110.	Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und ideale Gläser für Schaumweine.
111.	Definieren Sie die Begriffe „aromatisierte Weine“ und „Likörweine“ und nennen Sie Beispiele.
112.	Beschreiben Sie die Herkunft und Herstellung von Sherry.
113.	Definieren Sie den Begriff „Solera-System“.

114.	Unterscheiden Sie Sherry-Typen.
115.	Nennen Sie bekannte Sherry-Marken.
116.	Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und das ideale Glas für Sherry.
117.	Beschreiben Sie die Herkunft und Herstellung von Portwein.
118.	Unterscheiden Sie Portwein-Typen.
119.	Nennen Sie Portwein-Marken.
120.	Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und das ideale Glas für Portwein.
121.	Erklären Sie die Herstellung von Wermut.
122.	Nennen Sie Wermut-Marken.
123.	Nennen Sie Arten von Wermut.
124.	Erklären Sie die Verwendung von Wermut in der Bar nennen Sie Mixgetränke, die Wermut enthalten.
125.	Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und die idealen Gläser für Wermut.
126.	Nennen Sie die sieben Basisspirituosen.
127.	Erklären Sie den Vorgang der Destillation.
128.	Nennen Sie Ausgangsprodukte (Rohstoffe) der Destillation und ihre Erzeugnisse.
129.	Erklären Sie das Pot-Still-Verfahren.
130.	Erklären Sie das Patent-Still-Verfahren.
131.	Erklären Sie den Begriff „Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs“.
132.	Erklären Sie Vorgänge nach der Destillation.
133.	Nennen Sie Bezeichnungen bzw. Vertreter von Destillaten aus Wein.
134.	Erklären Sie den Begriff „Cognac“ (Rebsorte, Herkunft, Destillationsverfahren, Lagerung).
135.	Nennen Sie Gebiete der Charente.
136.	Definieren Sie die Begriffe „V.S.“, „V.S.O.P.“, „X.O.“ und „Fine Champagne“.
137.	Nennen Sie Cognacmarken.
138.	Erklären Sie den Begriff „Armagnac“ (Herkunft, Destillationsverfahren, Lagerung).
139.	Nennen Sie je ein Weindestillat aus Spanien, Griechenland, Italien und Chile (Peru).
140.	Erklären Sie den Begriff „Österreichischer Qualitätsweinbrand“.
141.	Nennen Sie Weinbrand-Marken.
142.	Erklären Sie den Begriff „Calvados“.
143.	Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und die idealen Gläser für Weindestillate.
144.	Erklären Sie die Verwendung von „Destillaten aus Wein“ in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die diese enthalten.
145.	Beschreiben Sie den Begriff „Malt-Whisky“.
146.	Nennen Sie Gebiete der Whiskyerzeugung in Schottland.
147.	Definieren Sie die schottischen Whiskys „Grain“ und „Blended Scotch“.
148.	Erklären Sie die Begriffe „Single“ und „Blended“ bei Scotch Whisky.
149.	Nennen Sie Blended Scotch Whisky-Marken.
150.	Nennen Sie Malt Whisky-Marken.
151.	Nennen Sie die Besonderheiten von „Irish Whiskey“ und nennen Sie bekannte Marken.
152.	Erklären Sie den Begriff „American Whiskey“.
153.	Definieren Sie die amerikanischen Whiskys „Bourbon“, „Corn“, „Rye“ und „Tennessee“.
154.	Nennen Sie amerikanische Whiskey-Marken.
155.	Nennen Sie die Besonderheiten von Canadian Whisky und bekannte Marken.
156.	Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und die idealen Gläser für

	Whisk(e)y.
157.	Erklären Sie die Verwendung von Whisk(e)y in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die Whisk(e)y enthalten.
158.	Erklären Sie den Begriff „Wodka“.
159.	Erklären Sie die Begriffe „Premium Wodka“ und „Aromatisierter Wodka“ und nennen Sie Beispiele.
160.	Nennen Sie Wodkamarken mit den Herkunftsländern.
161.	Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und das ideale Glas für Wodka.
162.	Erklären Sie die Verwendung von Wodka in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die Wodka enthalten.
163.	Erklären Sie den Begriff „Gin“.
164.	Erklären Sie den Begriff „Distilled Gin“.
165.	Nennen Sie Gin-Typen und erklären Sie diese.
166.	Nennen Sie Gin-Marken und deren Herkunft.
167.	Erklären Sie die Verwendung von Gin in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die Gin enthalten.
168.	Erklären Sie den Begriff „Rum“.
169.	Erklären Sie Rum-Typen und Rum-Bezeichnungen.
170.	Nennen Sie Rum-Marken.
171.	Erklären Sie die Verwendung von Rum in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die Rum enthalten.
172.	Erklären Sie den Begriff „Cachaça“ und nennen Sie Marken.
173.	Nennen Sie Mixgetränke, die „Cachaça“ enthalten.
174.	Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und das ideale Glas für Rum.
175.	Erklären Sie den Begriff „Tequila“.
176.	Erklären Sie Tequila-Typen und Tequila-Bezeichnungen.
177.	Nennen Sie Tequila-Marken und Mixgetränke, die Tequila enthalten.
178.	Nennen Sie das fachgerechte Service und Trinkrituale für Tequila.
179.	Erklären Sie den Begriff „Mescal“.
180.	Zählen Sie Vertreter von Aniséés auf und nennen Sie dessen Herkunftsland.
181.	Beschreiben Sie den Begriff „Absinth“.
182.	Definieren Sie den Begriff „Louche-Effekt“.
183.	Erklären Sie die Trinkrituale von Absinth.
184.	Erklären Sie den Begriff „Liköre“.
185.	Beschreiben Sie die Methoden der Aromatisierung von Likören.
186.	Erklären Sie die Fruchtlikörgruppen und nennen Sie Beispiele.
187.	Unterteilen Sie die „Bitterliköre“ und nennen Sie Marken.
188.	Nennen Sie die Charakteristik und die Herkunft von folgenden Likören: Amaretto (DiSaronno), Aperol, Bailey’s Irish Cream, Campari, Cointreau, Curacao Triple Sec, Drambuie, Galliano, Grand Marnier, Kahlua, Sambuca, Tia Maria.
189.	Nennen Sie bekannte likörerzeugende Firmen.
190.	Erklären Sie die Verwendung von Likören in der Bar und nennen Sie Mixgetränke, die Liköre enthalten.
191.	Erklären Sie den Begriff „Würzbitters“.
192.	Nennen Sie die Serviertemperatur, die glasweise Ausschankmenge und das ideale Glas für Liköre.
193.	Kalkulieren Sie ein Mixgetränk lt. Aufgabenstellung.