Zertifikat
JUNGBARKEEPER/IN ÖSTERREICH

HANDREICHUNG – Durchführung Lehrgang

Pos.	Thema	Details	Durchführung
1.	**CLEARINGSTELLE**	**Andrea Fuchs, BEd** Tourismusschulen am Wilden Kaiser, Neubauweg 9, 6380 St. Johann/Tirol Tel.: 0699/18067236 E-Mail: andrea.fuchs@bildung.gv.at **Dipl.-Päd. Marlies Ebenführer-Nahmer** Tourismusschulen Salzkammergut Bad Ischl, Katrinstraße 2, 4820 Bad Ischl Tel.: 0676/81469093 E-Mail: marlies.ebenfuehrer-nahmer@bildung.gv.at	Im Auftrag der Abt. I/13 im BMBWF Koordination
2.	**ZIELGRUPPE**	• Schüler/innen an Fachschulen und Höheren Lehranstalten für Tourismus und wirtschaftliche Berufe; inkl. Sonderformen • Schüler/innen an einschlägigen Berufsschulen • Student/innen an einschlägigen Abteilungen der Pädagogischen Hochschulen	NEU **ab der dritten Klasse/dem dritten Jahrgang**
3.	**ANMELDUNG** der Schule	• einmalige Anmeldung der Schule zur Durchführung des Lehrganges mit Formular 01 • bis **31.10. d. J.** Meldung der Schüler/innenzahlen für das laufende Schuljahr mit Formular 02 (auch LA für Tourismus mit Schulversuchslehrplan ab 2014/15 bzw. VO Lehrplan 2016/17) • bei Nicht-Weiterführung des Lehrganges Leermeldung an die Clearingstelle	Formular 01 (inkl. Stempel und Unterschrift der Schulleitung) **per E-Mail** an Andrea Fuchs, BEd Formular 02 per **E-Mail** an Andrea Fuchs, BEd

4.	**LMS Übungskurs**	• Anmeldung der Schüler/innen zum **LMS Übungskurs** „Jungbarkeeper/in“ mittels Vorlage JBÖ (Excel-Datei) an LMS Team • Infos zu LMS Unterlagen https://www.jungbarkeeper.at/	**LMS Anmeldung JBOE Übungskurs** (Excel) → an LMS Team unter ursula.zikeli@bildung.gv.at
5.	**INFORMATION** der Schule	Nach erfolgter Anmeldung Kontaktaufnahme der Clearingstelle mit dem/der Ansprechpartner/in der Schule.	Information per E-Mail
6.	**AUSBILDNER/INNEN**	„Wahlpflichtfach Spezialisierung“ – Modul „Jungbarkeeper/in Österreich“ bzw. „Bar- und Getränkemanagement“ bzw. „Barpraktikum“ ist durch eine/n Lehrer/in mit einer der folgenden Zusatzqualifikationen zu unterrichten (siehe **RS 22/2014**): – **„Barkeeper/in an Schulen“** – **„Diplombarkeeper/in“** Die Berechtigung der Ausbildner/innen ist der Clearingstelle nachzuweisen (Kopie des Diploms, Zeugnisses).	**Nachweis der Berechtigung** an Andrea Fuchs, BEd **Die Ausbildung der unterrichtenden Lehrkraft muss abgeschlossen sein!**
7.	**AUSBILDUNG** **LA für Tourismus, einschlägige Berufsschulen** Inhalte und Ausmaß	Lt. geltendem Lehrplan „Jungbarkeeper/in Österreich“ – 60 UEH „Getränke“ (**voll abgedeckt** durch Regellehrplan) – 30 UEH „Service“ (**voll abgedeckt** durch Regellehrplan) – 60 UEH „Wahlpflichtfach Spezialisierung“ – Modul „Jungbarkeeper/in Österreich“ (Cluster Gastronomie und Hotellerie) bzw. „Barpraktikum“ (einschlägige Berufsschulen)	**Lehrstoffverteilung** „Wahlpflichtfach Spezialisierung“ – Modul „Jungbarkeeper/in Österreich“ bzw. „Barpraktikum“ bis **31.10.** des jeweiligen Jahres zu übermitteln **per E-Mail** an Andrea Fuchs, BEd
8.	**AUSBILDUNG** **LA für wirtschaftliche Berufe, PH (einschlägig)** Inhalte und Ausmaß (I)	Lt. geltendem Lehrplan „Jungbarkeeper/in Österreich“: – 60 UEH „Getränke“ (**Qualifikationsprüfung** oder **Unterricht**) – 30 UEH „Service“ (**voll abgedeckt** durch Regellehrplan) – 60 UEH „Bar- und Getränkemanagement“ (**fachpraktischer Gegenstand**)	**Lehrstoffverteilung** von „Bar- und Getränkemanagement“ bis **31.10.** des jeweiligen Jahres zu übermitteln **per E-Mail** an Andrea Fuchs, BEd

7.	**AUSBILDUNG** **LA für wirtschaftliche Berufe, PH (einschlägig)** Inhalte und Ausmaß (II)	Im Gegenstand „Getränke“ ist eine **Qualifikationsprüfung (siehe Pkt. 8)** abzulegen, wenn die UEH nicht unterrichtet werden können. Diese Prüfung muss **vor Beginn des Unterrichts im Gegenstand „Bar- und Getränkemanagement“ abgeschlossen** sein, spätestens jedoch **vor Antritt** zur Zertifikatsprüfung.	**Nachweisbarkeit des Unterrichts im Gegenstand Getränke**
9.	**QUALIFIKATIONSPRÜFUNG** „Getränke“	• Lehrstoff „Getränke“ (siehe Lehrplan Zertifikatslehrgang) • schriftliche Form (auch schulautonom über LMS möglich) • Zeitrahmen: 50 Minuten • 25 Fragen – zusammengestellt durch qualifizierte/n Lehrer/in für „Getränkemanagement“ aus dem Gegenstand „Getränke“ • positive Beurteilung bei 51% der Punkteanzahl • Prüfungsgebühr: € 6,00 (für die Erstellung der Prüfungsfragen, die Aufsicht und die Korrektur)	**Prüfungstermin und Prüfungsfragen** der Qualifikationsprüfung „Getränke“ **per E-Mail** an Andrea Fuchs, BEd
10.	Möglichkeiten der **LEHRGANGSORGANISATION** für Bar- und Getränkemanagement	• **schulautonome Stunden** aus dem Seminarbereich • **Freigegenstand** • **unterrichtsfreie Zeit** • **Wahlpflichtfach: Spezialisierung** – Modul „Jungbarkeeper/in Österreich“ (LA für Tourismus)	– **fachpraktischer Gegenstand!** – **Teilung gemäß pädagogischen Kriterien, Hygienevorschriften, Sicherheitsaspekte, etc. Die Einhaltung der ehemaligen E-TzVO wird dringend empfohlen!**
11.	**FEHLSTUNDEN**	Das Ausmaß der tolerierten Fehlstunden ist schulintern festzulegen, sodass eine gesicherte Beurteilung möglich ist.	§ 20 (4) SchUG bzw. § 20 (10) SchUG
12.	**BARKARTE**	• die Beurteilung der Barkarte erfolgt durch den/die unterrichtenden Lehrer/in im Fach „Bar- und Getränkemanagement“ • die Barkarte muss mindestens 10 Tage vor dem praktischen Prüfungsteil abgegeben werden • die Barkarte wird als eigener Prüfungsteil beurteilt und ist im Zuge des Zertifikatslehrganges als Hausarbeit zu erstellen	**Anforderungen für die Barkarte** siehe Bewertungsblatt

13.	**POSITIVER ABSCHLUSS** des Lehrgangs	• **positive Beurteilung** der Gegenstände „Service“, „Getränke“, „Bar- und Getränkemanagement“ (bzw. „Barpraktikum“) • **positive Beurteilung** der Gegenstände „Service“, „Getränke“ „Wahlpflichtfach Spezialisierung“ – Modul „Jungbarkeeper/in Österreich“ an LA für Tourismus	Formular 03 schulintern, bei positivem Abschluss an Teilnehmer/innen **LBVO beachten!**
14.	**SCHULAUFSICHT**	• Beratungsfunktion hinsichtlich **organisatorischer Maßnahmen** • Qualitätssicherung	
15.	**ZERTIFIKATSPRÜFUNG**	Siehe Handreichung zur Zertifikatsprüfung. **Das Antreten zur Zertifikatsprüfung erfolgt freiwillig, durch Anmeldung der Schüler/innen.**	Formular 05 schulintern
16.	**ANMERKUNGEN**	Die Zertifikatsprüfung darf **nicht** im Rahmen der abschließenden Prüfungen durchgeführt werden. Über bereits bestehende Modelle der Organisation des Unterrichtes und der Prüfungen berät Sie gerne die Clearingstelle.	
17.	**LITERATUR**	**Die Jungbarkeeper** Trauner Verlag, SBNr. 160.555 **Service, Die Getränke,** Trauner Verlag, Band II der Fachbuchreihe "Service", ISBN 978-3-85499-246-2, SBNr. 120.785 **Getränkekunde** Trauner Verlag, ISBN 978-3-85499-203-5, SBNr. 3.202 **Barlexikon – Mixgetränke, Barkunde, Spirituosen** Trauner Verlag, ISBN 978-3-85499-389-6 **The Ultimate BAR Book** – Die Welt der Spirituosen und Cocktails André Dominé, H. F. Ullmann, ISBN 978-3-8331-4802-6	**Taxative Aufzählung!**