



Zertifikat JUNGBARKEEPERIN/JUNGBARKEEPER ÖSTERREICH

HANDREICHUNG – Durchführung Lehrgang

Pos.	Thema	Details	Durchführung
1.	CLEARINGSTELLE	<p>Andrea Fuchs, BEd Tourismusschulen am Wilden Kaiser, Neubauweg 9, 6380 St. Johann/Tirol Tel.: 0699/18067236 E-Mail: andrea.fuchs@bildung.gv.at</p> <p>Dipl.-Päd. Marlies Nahmer Tourismusschulen Salzkammergut Bad Ischl, Katrinstraße 2, 4820 Bad Ischl Tel.: 0676/81469093 E-Mail: ma.nahmer@ts-badischl.at</p>	Im Auftrag der Abt. I/9b im BMBWF Koordination
2.	ZIELGRUPPE	<ul style="list-style-type: none"> • Schülerinnen und Schüler an Fachschulen und Höheren Lehranstalten für Tourismus und wirtschaftliche Berufe; inkl. Sonderformen • Schülerinnen und Schülern an einschlägigen Berufsschulen • Studentinnen und Studenten an einschlägigen Abteilungen der Pädagogischen Hochschulen 	ab der dritten Klasse/dem dritten Jahrgang
3.	ANMELDUNG der Schule	<ul style="list-style-type: none"> • einmalige Anmeldung der Schule zur Durchführung des Lehrganges mit Formular 01 • bis 31.10. d. J. Meldung der Schülerinnen- und Schülerzahlen 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 	<p>Formular 01 (inkl. Stempel und Unterschrift der Schulleitung) per E-Mail an Andrea Fuchs, BEd</p> <p>Formular 02 per E-Mail an Andrea Fuchs, BEd</p>

4.	LMS Übungskurs	<ul style="list-style-type: none"> • Anmeldung der Schülerinnen und Schüler zum LMS Übungskurs „Jungbarkeeperin/Jungbarkeeper“ 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 der Ansprechpartnerin/dem Ansprechpartner der Schule.	Information per E-Mail
6.	AUSBILDNERINNEN UND AUSBILDNER	„Wahlpflichtfach Spezialisierung“ – Modul „Jungbarkeeperin/Jungbarkeeper Österreich“ bzw. „Bar- und Getränkemanagement“ bzw. „Barpraktikum“ ist durch eine Lehrerin/einem Lehrer mit einer der folgenden Zusatzqualifikationen zu unterrichten (siehe RS 22/2014): <ul style="list-style-type: none"> – „Barkeeperin/Barkeeper an Schulen“ – „Diplombarkeeperin/Diplombarkeeper“ Die Berechtigung der Ausbilderinnen und Ausbilder 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 „Jungbarkeeperin/Jungbarkeeper Österreich“ <ul style="list-style-type: none"> – 60 UEH „Getränke“ (voll abgedeckt durch Regellehrplan) – 30 UEH „Service“ (voll abgedeckt durch Regellehrplan) – 60 UEH „Wahlpflichtfach Spezialisierung“ – Modul „Jungbarkeeperin/Jungbarkeeper Österreich“ (Cluster Gastronomie und Hotellerie) bzw. „Barpraktikum“ (einschlägige Berufsschulen) 	Lehrstoffverteilung „Wahlpflichtfach Spezialisierung“ – Modul „Jungbarkeeperin/Jungbarkeeper 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 „Jungbarkeeperin/Jungbarkeeper Österreich“: <ul style="list-style-type: none"> – 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“	<ul style="list-style-type: none"> • Lehrstoff „Getränke“ (siehe Lehrplan Zertifikatslehrgang) • schriftliche Form (auch schulautonom über LMS möglich) • Zeitrahmen: 50 Minuten • 25 Fragen – zusammengestellt durch qualifizierte Lehrerin/qualifiziertem Lehrer 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	<ul style="list-style-type: none"> • schulautonome Stunden aus dem Seminarbereich • Freigegenstand • unterrichtsfreie Zeit • Wahlpflichtfach: Spezialisierung – Modul „Jungbarkeeperin/Jungbarkeeper Österreich“ (LA für Tourismus) 	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> • die Beurteilung der Barkarte erfolgt durch die unterrichtende Lehrerin/dem unterrichtenden Lehrer 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	<ul style="list-style-type: none"> • positive Beurteilung der Gegenstände „Service“, „Getränke“, „Bar- und Getränkemanagement“ (bzw. „Barpraktikum“) • positive Beurteilung der Gegenstände „Service“, „Getränke“ „Wahlpflichtfach Spezialisierung“ – Modul „Jungbarkeeperin/Jungbarkeeper Österreich“ an LA für Tourismus 	Formular 03 schulintern, bei positivem Abschluss an Teilnehmer/innen LBVO beachten!
14.	SCHULAUFSICHT	<ul style="list-style-type: none"> • Beratungsfunktion hinsichtlich organisatorischer Maßnahmen • Qualitätssicherung 	
15.	ZERTIFIKATSPRÜFUNG	Siehe Handreichung zur Zertifikatsprüfung. Das Antreten zur Zertifikatsprüfung erfolgt freiwillig, durch Anmeldung der Schülerinnen/Schüler.	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 Getränk Kunde 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!