

Zertifikat JUNGBARKEEPER/IN ÖSTERREICH



HANDREICHUNG – Zertifikatsprüfung

Pos.	Thema	Details	Durchführung
1.	CLEARINGSTELLE	<p>Andrea Fuchs, BEd Tourismusschulen am Wilden Kaiser, Neubauweg 9, 6380 St. Johann in Tirol Tel.: 0699/180 67 236; Fax: 05352/61830 E-Mail: a.fuchs@tourismusschulen.at oder andrea.fuchs@A1.net</p> <p>Dipl.-Päd. Martina Elsigan HLM HLW Krems, Kasernstraße 6, 3500 Krems Tel.: 0664/4036543 E-Mail: melsigan@hlmhlw-krems.ac.at</p>	Im Auftrag der Abt. II/4 im BMB Koordination
2.	PRÜFUNGSTERMINE	<ul style="list-style-type: none"> • 1. Termin: schriftlicher Prüfungsteil (LMS), sensorischer Prüfungsteil • 2. Termin: praktischer und mündlicher Prüfungsteil 	Es wird empfohlen, zwischen 1. und 2. Termin ausreichend Zeit für die Korrektur einzuplanen!
3.	KONTAKTAUFNAHME mit der Clearingstelle	<ul style="list-style-type: none"> • Meldung der Prüfungstermine und Vorschlag der externen Prüfer/innen bei der Clearingstelle mit Formular 04a (LMS verpflichtend für neu startende Lehrgänge ab SJ 2015/2016) • Meldungen mindestens 8 Wochen vor der schriftlichen Prüfung. • Genehmigung der externen Prüfer/innen durch die Clearingstelle - Abwechslung beim Vorschlag der Prüfungskommission! 	<p>Formular 04a LMS (inkl. Stempel und Unterschrift der Schulleitung) per Mail (oder Post) an Andrea Fuchs ,BEd</p> <p>Excel-Datei „Vorlage JBÖ“ zur Anmeldung der Kandidat/innen (LMS)</p>

4.	PRÜFUNGSKOMMISSION	<ul style="list-style-type: none"> • Vorsitz: Schulleiter/in oder in seiner/ihrer Vertretung der Fachvorstand/die Fachvorständin • 3 Prüfer/innen: 1 interne/r Prüfer/in, 2 externe Prüfer/innen <p>Interne/r Prüfer/in: Barkarte, schriftlicher/elektronischer, sensorischer und praktischer Prüfungsteil: unterrichtender/e Lehrer/in</p> <p>Externe Prüfer/innen: Praktischer und mündlicher Prüfungsteil: Barkeeper/in an Schulen oder Diplomarkeeper/in (der nachweislich an Schulen unterrichtet) sowie externer/e Experte/Expertin (Beispiele siehe Punkt 5)</p>	<p>Die genannten Prüfer/innen sind im Rahmen ihrer Tätigkeit in der Kommission gleichberechtigt.</p> <p>Dem/Der Vorsitzenden obliegt die Leitung der Prüfung.</p> <p>Die Mitglieder der Prüfungskommission sind während des gesamten Zeitraumes im Prüfungsraum anwesend.</p>
5.	EXTERNE PRÜFER/INNEN	<p>1. Barkeeper/in an Schulen oder Diplomarkeeper/in im Schuldienst: Anmeldung mit <u>Formular 04a LMS</u> – Genehmigung durch die Clearingstelle, Schule schlägt Prüfer/in vor (Koordination vorab erforderlich)</p> <p>2. Weiterer/e externer/e Expert/in: Diplomarkeeper/in, Barkeeper/in, Hoteliers, Fachleute aus der Wirtschaft, etc. → Schule lädt ein</p>	<p>Formular 04a LMS (neu Stand Sept. 2017) Kriterien beachten! LMS verpflichtend für neue Lehrgänge ab SJ 2015/2016</p> <p>Meldung und Genehmigung durch die Clearingstelle; Qualifikationsnachweis</p>
6.	ZULASSUNG zur Prüfung	<ul style="list-style-type: none"> • positiver Abschluss des Lehrganges (60 UEH) bzw. des Gegenstandes „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ an LA für Tourismus (60 UEH) bzw. „Barpraktikum“ (je nach Lehrplan <u>mind.</u> 50 UEH) • termingerechte Anmeldung durch die Teilnehmer/innen • termingerechte Abgabe der Barkarte (mind. 10 Tage vor dem praktischen Prüfungsteil) 	<p>siehe Handreichung zur Durchführung des Lehrganges</p>

7.	ANMELDUNG zur Prüfung	<ul style="list-style-type: none"> Anmeldungstermin ist schulintern zu regeln Teilnehmer/innen melden sich schulintern an 	Formular 05 , schulintern wird zur Verfügung gestellt Die Anmeldung zur Prüfung erfolgt freiwillig.
8.	PRÜFUNGSgebÜHR	<p>Höhe: insgesamt € 60,00 pro Kandidat/in (österreichweit einheitlich)</p> <ul style="list-style-type: none"> von der Gebühr werden die Materialien, Prüfungstätigkeit der Prüfer/innen sowie Reisekosten und Verpflegung der externen Prüfer/innen finanziert. Die Prüfungsgebühr verfällt bei Nichtantritt zur Prüfung (das Geld wird zweckgebunden für die Ausbildung verwendet!) 	Formular 06 Verteilung der Prüfungsgebühren laut Aufschlüsselung. Allfälligen Rest zweckgebunden für die Ausbildung verwenden.
9.	INKASSO	Verrechnung der Prüfungsgebühr über die zweckgebundenen Gebarung (§ 128 b)	GZ: BMUKK- 10.977/0004 II/Budget/2008. Genauer Modus ist im LSR/SSR zu erfragen.
10.	GEBÜHRENVERRECHNUNG	<ul style="list-style-type: none"> Verrechnung der Prüfungsgebühren ist nur für die unterrichtsfreie Zeit zulässig die Reisekosten der externen Prüfer/innen werden in Höhe der Kosten einer Bahnkarte (2. Klasse) ersetzt Aufzeichnung über die Verrechnung erfolgt schulintern 	Muster für die Prüfungsgebühr liegt bei Clearingstelle auf

11.	UMFANG der Prüfung (I)	<p>ELEKTRONISCHER PRÜFUNGSTEIL ÜBER LMS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 – 60 Fragen (60 Minuten) aus dem Übungsportal im LMS inklusive Kalkulation (ab SJ 2015/2016 verpflichtend) <p>SENSORISCHER PRÜFUNGSTEIL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zeitrahmen: 20 Minuten • schriftliche Analyse von Farbe und Geruch von 3 Spirituosen <p>BARKARTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erstellung als Hausarbeit <p>Abgabe mind. 10 Tage vor dem praktischen Prüfungsteil</p>	<p>Gleichmäßige Verteilung aus den Teilgebieten den Fragenkataloges Siehe auch Punkt 14.</p> <p>Qualifizierte Lehrkraft bereitet die Sensorik vor (CO-Unterlage).</p> <p>Einhaltung der Jugendschutzgesetz!</p> <p>Siehe Anforderungen an die Hausarbeit und Handreichung zur Durchführung des Lehrganges.</p>
12.	UMFANG der Prüfung (II)	<p>PRAKTISCHER PRÜFUNGSTEIL (Kommission)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zeitrahmen: 25 Minuten (exkl. Vorbereitungszeit) • Der praktische Prüfungsteil wird in 2 Teilbereiche gegliedert, wobei jeder Teilbereich für sich positiv abgeschlossen werden muss: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zubereitung eines Mixgetränks aus dem Prüfungspool ▪ Zubereitung eines alkoholfreien Mixgetränks - Eigenkreation • Präsentation der Hausarbeit (Barkarte) und sich daraus ergebendes Fachgespräch (Barsituation) 	<p>32 Getränke aus Prüfungspool: Lt. Rezepturen der Mixgetränke</p> <p><u>Bewertungsblatt Praktische Prüfung</u> ist zu verwenden;</p> <p>Beurteilung gemäß <u>Bewertungsvorgabe Arbeitsabläufe.</u></p>
13.	PRÜFUNGSTEIL ELEKTRONISCH – LMS	<p><u>Zeitrahmen 60 Minuten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 bis 60 Fragen über das Übungsportal LMS (inklusive ca. 25 % unbekannte Fragen zu den Lehrplaninhalten) und der Kalkulation von 2 Mixgetränken • 79 Punkte (positiv bei mind. 40 Punkten) 	<p>Durchführung und Freischaltung durch das WKB-LMS Team (wkb@it4edu.at)</p> <p>Anmeldung des Termins mit Datum und Uhrzeit erforderlich (<u>Formular 04a LMS</u>)</p>

14.	PRÜFUNGSTEIL SENSORIK	<p><u>Zeitraumen 20 Minuten (neu)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 Spirituosen sind schriftlich zu analysieren; es wird ausschließlich eine Farb- und Geruchsbeurteilung (CO) durchgeführt! • Die Spirituosen sind vom Prüfer/von der Prüferin aus den im Unterricht beschriebenen Spirituosenarten zu wählen • 21 Punkte (positiv bei mind. 11 Punkten) 	<p>Vorbereitung und Beurteilung durch unterrichtenden/e Lehrer/in. Die Getränke können bereits eingeschenkt sein (CO-Unterlage)!</p> <p><u>Bewertungsblatt Sensorik</u> ist zu verwenden!</p> <p>Einhaltung d. Jugendschutzgesetzes!</p>
15.	PRÜFUNGSTEIL BARKARTE	<p><u>Barkarte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Beurteilung der als Hausarbeit erstellten Barkarte • Die Beurteilung erfolgt durch den/die unterrichtenden Lehrer/in aus dem Gegenstand „Wahlpflichtfach: Spezialisierung“* (LA Tourismus) bzw. „Bar- und Getränkemanagement“ (LA wirtschaftliche Berufe) bzw. „Barpraktikum“ (einschlägige Berufsschulen) • 30 Punkte (positiv bei mind. 16 Punkten) 	<p><u>Bewertungsblatt Barkarte (neu)</u> ist zu verwenden!</p> <p>*Erstellung und Beurteilung der Barkarte erfolgt erst im Rahmen zur Vorbereitung auf die Zertifikatsprüfung.</p>
16.	PRÜFUNGSTEIL PRAKTISCH (I)	<p><u>Zeitraumen max. 25 Minuten (exkl. Vorbereitungszeit)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitung: Der/die Kandidat/in bereitet die Ingredienzien und die Garnitur seiner Eigenkreation vor. • Prüfung: <ol style="list-style-type: none"> 1. Zubereitung eines Mixgetränks für eine Person aus dem Prüfungspool <ul style="list-style-type: none"> - Das Mixgetränk ist vom Kandidaten/von der Kandidatin aus den 32 Prüfungsrezepturen zu ziehen - Beschreibung der Rezeptur, Zubereitungsart, Glas und Garnitur - Vorbereitung der Mise en place <p>Praktische Zubereitung mit Präsentation</p>	<p>Empfehlung der Gesamtdauer: Maximal 18 Kandidat/innen pro Tag!</p> <p>Die Bestimmungen des § 3, 8, 9 ff SchZG sind einzuhalten!</p> <p>Beurteilung durch Kommission. Die gesamte Prüfung findet an der Bar statt.</p> <p><u>Bewertungsblatt Praktische Prüfung</u> ist zu verwenden.</p>

		<p>2. Zubereitung eines alkoholfreien Mixgetränks für eine Person - Eigenkreation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abgabe der Rezeptur in schriftlicher Form mit Zubereitungsart, Garnitur, Geschmacksbeschreibung und Kalkulation an die Prüfungskommission - Vorbereitung der Mise en place - Praktische Zubereitung mit Präsentation <p>• 70 Punkte max. (positiv bei mind. 36 Punkten)</p>	Zur Beurteilung dient die <u>Bewertungsvorgabe</u> <u>Arbeitsabläufe</u> .
17.	PRÜFUNGSTEIL PRAKTISCH (II)	<p>3. Fachgespräch</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der/die Kandidat/in präsentiert seine Barkarte und daraus soll sich ein situationsbezogenes Fachgespräch entwickeln <p>• 30 Punkte max. (positiv bei mind. 16 Punkten)</p>	Der Gesamteindruck der Präsentation des Prüflings ist in die Gesamtbeurteilung einzubeziehen. Kein Frage-Antwort-Szenario!
18.	BEURTEILUNG	Eine positive Gesamtbeurteilung der Zertifikatsprüfung kann nur dann erfolgen, wenn alle fünf Prüfungsteile positiv beurteilt worden sind.	
19.	GESAMTBEURTEILUNG	<ul style="list-style-type: none"> • 230 – 217 Pkt. Mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden • 216 – 201 Pkt. Mit gutem Erfolg bestanden • 200 – 119 Pkt. Bestanden • 118 – 0 Pkt. Nicht bestanden 	
20.	BERUFUNG	Nicht zulässig!	Beurteilungskriterien rechtzeitig transparent machen!

21.	WEITERE PRÜFUNGSTERMINE	<ul style="list-style-type: none"> • Positiv abgeschlossene Prüfungsteile werden anerkannt • Termin setzt Schule fest (Vorschlag: nächster Haupttermin) • Prüfungsgebühren für die Prüfungsteile (siehe Formular 06) einheben, bei Gesamtprüfung den vollen Betrag (€ 60,--) einheben • Nicht bestandene Prüfungen/Prüfungsteile/Teilbereiche können auch an einem anderen Schulstandort, an dem der JBÖ-Lehrgang angeboten wird, abgelegt werden! 	<p>Formular 06 Aufteilung der Prüfungsgebühren lt. Aufschlüsselung</p> <p>Info an Clearingstelle (Andrea Fuchs, BEd)</p>
22.	ZERTIFIKAT	<ul style="list-style-type: none"> • Vordrucke erhalten Sie von der Clearingstelle im BMB (Mag. Knitel) Die Anzahl richtet sich nach den von der jeweiligen Schule gemeldeten Kandidat/innen (Formular 04a LMS) • Das Schullogo kann eingefügt werden (keine regionalen Sponsoren/Schulpartner) <p>Evaluation:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bekanntgabe der Prüfungsergebnisse an die Clearingstelle (Formular 07) • Übermittlung der Prüfungsberichte der externen Prüfer/innen (Formular 08) 	<p>Die aktuellen Vordrucke, sowie der Zertifikatseindruck sind verpflichtend zu verwenden!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formular 07 per E-Mail an Andrea Fuchs, BEd • Formular 08 per E-Mail an Andrea Fuchs, BEd
23.	PINs	<ul style="list-style-type: none"> • PINs für Absolvent/innen des Zertifikatslehrganges (bestandene Zertifikatsprüfung) erhalten Sie von der Clearingstelle im BMB (Mag. Knitel) • Anzahl gemäß Anmeldedaten zur Zertifikatsprüfung 	Verwahrung der PINs durch Ansprechperson am Standort
24.	PRÜFUNGSERGEBNISSE Aufbewahrung	3 Jahre – EDV Erfassung	
25.	SCHULAUFSICHT	Beobachtungsfunktion hinsichtlich des Prüfungsablaufes	
26.	SPONSOREN	Sachspenden, Sachleistungen von Getränkeshändlern und anderen Partnern sind von der Schule zu organisieren.	Logos von Sponsoren oder Schulpartnern dürfen nicht am Zertifikat aufscheinen

27.	ANMERKUNGEN	<p>Die Zertifikatsprüfung kann nicht im Rahmen der abschließenden Prüfungen durchgeführt werden.</p> <p>Über bereits bestehende Modelle der Organisation des Unterrichtes und der Prüfungen berät Sie gerne die Clearingstelle.</p> <p>Der Unterricht im Gegenstand „Wahlpflichtfach: Spezialisierung“ gilt nicht automatisch als Anmeldung zur Zertifikatsprüfung.</p>	
-----	-------------	---	--