

# Zertifikat JUNGBARKEEPER/IN ÖSTERREICH

## HANDREICHUNG – Durchführung Lehrgang



Pos.	Thema	Details	Durchführung
1.	<b>CLEARINGSTELLE</b>	<p><b>Andrea Fuchs, BEd</b>            Tourismusschulen am Wilden Kaiser, Neubauweg 9, 6380 St. Johann/Tirol            Tel.: 0699/18067236            E-Mail: <a href="mailto:andrea.fuchs@bildung.gv.at">andrea.fuchs@bildung.gv.at</a></p> <p><b>David Sloboda, BEd</b>            Wirtschafts- und Tourismusschulen PANNONEUM, Bundesschulstraße 4,            7100 Neusiedl            Tel.: 0664/3462216            E-Mail: <a href="mailto:davidchristoph.sloboda@bildung.gv.at">davidchristoph.sloboda@bildung.gv.at</a></p>	Im Auftrag der Abt. I/13 im BMBWF Koordination
2.	<b>ZIELGRUPPE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schüler/innen an Fachschulen und Höheren Lehranstalten für Tourismus und wirtschaftliche Berufe; inkl. Sonderformen</li> <li>• Schüler/innen an einschlägigen Berufsschulen</li> <li>• Student/innen an einschlägigen Abteilungen der Pädagogischen Hochschulen</li> </ul>	<b>NEU</b> ab der dritten Klasse/dem dritten Jahrgang
3.	<b>ANMELDUNG</b> der Schule	<ul style="list-style-type: none"> <li>• einmalige Anmeldung der Schule zur Durchführung des Lehrganges mit Formular 01</li> <li>• bis <b>31.10. d. J.</b> 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)</li> <li>• bei Nicht-Weiterführung des Lehrganges Leermeldung an die Clearingstelle</li> </ul>	<p><b>Formular 01</b> (inkl. Stempel und Unterschrift der Schulleitung) <b>per E-Mail</b> an Andrea Fuchs, BEd</p> <p><b>Formular 02</b> per <b>E-Mail</b> an Andrea Fuchs, BEd</p>

4.	<b>LMS Übungskurs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anmeldung der Schüler/innen zum <b>LMS Übungskurs</b> „Jungbarkeeper/in“ mittels Vorlage JBÖ (Excel-Datei) an LMS Team</li> <li>• Infos zu LMS Unterlagen <a href="https://www.jungbarkeeper.at/">https://www.jungbarkeeper.at/</a></li> </ul>	<u><b>LMS Anmeldung JBOE Übungskurs</b></u> (Excel) → an LMS Team unter <a href="mailto:ursula.zikeli@bildung.gv.at">ursula.zikeli@bildung.gv.at</a>
5.	<b>INFORMATION</b> der Schule	Nach erfolgter Anmeldung Kontaktaufnahme der Clearingstelle mit dem/der Ansprechpartner/in der Schule.	Information per E-Mail
6.	<b>AUSBILDNER/INNEN</b>	„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 <b>RS 22/2014</b> ): <ul style="list-style-type: none"> <li>– „<b>Barkeeper/in an Schulen</b>“</li> <li>– „<b>Diplombarkeeper/in</b>“</li> </ul> Die Berechtigung der Ausbilder/innen ist der Clearingstelle nachzuweisen (Kopie des Diploms, Zeugnisses).	<b>Nachweis der Berechtigung</b> an Andrea Fuchs, BEd  <b>Die Ausbildung der unterrichtenden Lehrkraft muss abgeschlossen sein!</b>
7.	<b>AUSBILDUNG</b> <b>LA für Tourismus,</b> <b>einschlägige Berufsschulen</b> Inhalte und Ausmaß	Lt. geltendem Lehrplan „Jungbarkeeper/in Österreich“ <ul style="list-style-type: none"> <li>– 60 UEH „Getränke“ (<b>voll abgedeckt</b> durch Regellehrplan)</li> <li>– 30 UEH „Service“ (<b>voll abgedeckt</b> durch Regellehrplan)</li> <li>– 60 UEH „Wahlpflichtfach Spezialisierung“ – Modul „Jungbarkeeper/in Österreich“ (Cluster Gastronomie und Hotellerie) bzw. „Barpraktikum“ (einschlägige Berufsschulen)</li> </ul>	<b>Lehrstoffverteilung</b> „Wahlpflichtfach Spezialisierung“ – Modul „Jungbarkeeper/in Österreich“ bzw. „Barpraktikum“ bis <b>31.10.</b> des jeweiligen Jahres zu übermitteln <b>per E-Mail</b> an Andrea Fuchs, BEd
8.	<b>AUSBILDUNG</b> <b>LA für wirtschaftliche Berufe, PH (einschlägig)</b> Inhalte und Ausmaß (I)	Lt. geltendem Lehrplan „Jungbarkeeper/in Österreich“: <ul style="list-style-type: none"> <li>– 60 UEH „Getränke“ (<b>Qualifikationsprüfung</b> oder <b>Unterricht</b>)</li> <li>– 30 UEH „Service“ (<b>voll abgedeckt</b> durch Regellehrplan)</li> <li>– 60 UEH „Bar- und Getränkemanagement“ (<b>fachpraktischer Gegenstand</b>)</li> </ul>	<b>Lehrstoffverteilung</b> von „Bar- und Getränkemanagement“ bis <b>31.10.</b> des jeweiligen Jahres zu übermitteln <b>per E-Mail</b> an Andrea Fuchs, BEd

7.	<b>AUSBILDUNG</b> <b>LA für wirtschaftliche Berufe, PH (einschlägig)</b> Inhalte und Ausmaß (II)	Im Gegenstand „Getränke“ ist eine <b>Qualifikationsprüfung (siehe Pkt. 8)</b> abzulegen, wenn die UEH nicht unterrichtet werden können.  Diese Prüfung muss <b>vor Beginn des Unterrichts im Gegenstand „Bar- und Getränkemanagement“ abgeschlossen</b> sein, spätestens jedoch <b>vor Antritt</b> zur Zertifikatsprüfung.	<b>Nachweisbarkeit des Unterrichts im Gegenstand Getränke</b>
9.	<b>QUALIFIKATIONSPRÜFUNG</b> „Getränke“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehrstoff „Getränke“ (siehe Lehrplan Zertifikatslehrgang)</li> <li>• schriftliche Form (auch schulautonom über LMS möglich)</li> <li>• Zeitrahmen: 50 Minuten</li> <li>• 25 Fragen – zusammengestellt durch qualifizierte/n Lehrer/in für „Getränkemanagement“ aus dem Gegenstand „Getränke“</li> <li>• positive Beurteilung bei 51% der Punkteanzahl</li> <li>• Prüfungsgebühr: € 6,00 (für die Erstellung der Prüfungsfragen, die Aufsicht und die Korrektur)</li> </ul>	<b>Prüfungstermin und Prüfungsfragen</b> der Qualifikationsprüfung „Getränke“ <b>per E-Mail</b> an Andrea Fuchs, BEd
10.	Möglichkeiten der <b>LEHRGANGSORGANISATION</b> für Bar- und Getränkemanagement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>schulautonome Stunden</b> aus dem Seminarbereich</li> <li>• <b>Freigegegenstand</b></li> <li>• <b>unterrichtsfreie Zeit</b></li> <li>• <b>Wahlpflichtfach: Spezialisierung</b> – Modul „Jungbarkeeper/in Österreich“ (LA für Tourismus)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>fachpraktischer Gegenstand!</b></li> <li>– <b>Teilung gemäß pädagogischen Kriterien, Hygienevorschriften, Sicherheitsaspekte, etc. Die Einhaltung der ehemaligen E-TzVO wird dringend empfohlen!</b></li> </ul>
11.	<b>FEHLSTUNDEN</b>	Das Ausmaß der tolerierten Fehlstunden ist schulintern festzulegen, sodass eine gesicherte Beurteilung möglich ist.	§ 20 (4) SchUG bzw. § 20 (10) SchUG
12.	<b>BARKARTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die Beurteilung der Barkarte erfolgt durch den/die unterrichtenden Lehrer/in im Fach „Bar- und Getränkemanagement“</li> <li>• die Barkarte muss mindestens 10 Tage vor dem praktischen Prüfungsteil abgegeben werden</li> <li>• die Barkarte wird als eigener Prüfungsteil beurteilt und ist im Zuge des Zertifikatslehrganges als Hausarbeit zu erstellen</li> </ul>	<u><b>Anforderungen für die Barkarte</b></u> siehe Bewertungsblatt

13.	<b>POSITIVER ABSCHLUSS</b> des Lehrgangs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>positive Beurteilung</b> der Gegenstände „Service“, „Getränke“, „Bar- und Getränkemanagement“ (bzw. „Barpraktikum“)</li> <li>• <b>positive Beurteilung</b> der Gegenstände „Service“, „Getränke“ „Wahlpflichtfach Spezialisierung“ – Modul „Jungbarkeeper/in Österreich“ an LA für Tourismus</li> </ul>	<b>Formular 03</b> schulintern, bei positivem Abschluss an Teilnehmer/innen  <b>LBVO beachten!</b>
14.	<b>SCHULAUF SICHT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beratungsfunktion hinsichtlich <b>organisatorischer Maßnahmen</b></li> <li>• Qualitätssicherung</li> </ul>	
15.	<b>ZERTIFIKATSPRÜFUNG</b>	Siehe Handreichung zur Zertifikatsprüfung. <b>Das Antreten zur Zertifikatsprüfung erfolgt freiwillig, durch Anmeldung der Schüler/innen.</b>	<b>Formular 05</b> schulintern
16.	<b>ANMERKUNGEN</b>	Die Zertifikatsprüfung darf <b>nicht</b> im Rahmen der abschließenden Prüfungen durchgeführt werden.  Über bereits bestehende Modelle der Organisation des Unterrichtes und der Prüfungen berät Sie gerne die Clearingstelle.	
17.	<b>LITERATUR</b>	<b>Die Jungbarkeeper</b> Trauner Verlag, SBNr. 160.555  <b>Service, Die Getränke</b> , Trauner Verlag, Band II der Fachbuchreihe "Service", ISBN 978-3-85499-246-2, SBNr. 120.785  <b>Getränk Kunde</b> Trauner Verlag, ISBN 978-3-85499-203-5, SBNr. 3.202  <b>Barlexikon – Mixgetränke, Barkunde, Spirituosen</b> Trauner Verlag, ISBN 978-3-85499-389-6  <b>The Ultimate BAR Book – Die Welt der Spirituosen und Cocktails</b> André Dominé, H. F. Ullmann, ISBN 978-3-8331-4802-6	<b>Taxative Aufzählung!</b>