

# Zertifikat JUNGBARKEEPER/IN ÖSTERREICH



## LEHRPLAN

### 1. Clearingstelle

Im Auftrag der Abt. I/13 im BMBWF:

#### **Andrea Fuchs, BEd**

Tourismusschulen am Wilden Kaiser, Neubauweg 9, 6380 St. Johann in Tirol  
Tel.: 0699/180 67 236; Fax: 05352/61830  
E-Mail: [andrea.fuchs@bildung.gv.at](mailto: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](mailto:marlies.ebenfuehrer-nahmer@bildung.gv.at)

### 2. Struktur der Ausbildung

Die nähere Beschreibung ist der entsprechenden Handreichung des Zertifikatslehrganges zu entnehmen.

#### **2.1. Titel**

Ausbildung zum/zur Jungbarkeeper/in Österreich

#### **2.2. Zielgruppe**

Schüler/innen an Lehranstalten für Tourismus und wirtschaftliche Berufe (3-jährige und 5-jährige Ausbildungen, sowie Sonderformen), Schüler/innen an einschlägigen Berufsschulen sowie Student/innen an einschlägigen Abteilungen der Pädagogischen Hochschulen. **Der Beginn des Lehrgangs wird ab der dritten Klasse/dem dritten Jahrgang empfohlen.**

#### **2.3. Ausbilder/innen**

Unterrichtende im Gegenstand „Bar- und Getränkemanagement“ bzw. im „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ – Modul Jungbarkeeper/in Österreich (LA für Tourismus) bzw. im „Barpraktikum“ (einschlägige Berufsschulen) müssen eine abgeschlossene Ausbildung zum/zur Barkeeper/in an Schulen oder zum/zur Diplombarkeeper/in aufweisen. (Rundschreiben 22/2014)

### **3. Lehrplan**

#### **3a. Lehrplan im Rahmen des Zertifikatslehrganges JBÖ**

Organisation als Freigegegenstand, Unverbindliche Übung, etc. (siehe Handreichung zum Zertifikatslehrgang)

#### **I. STUDENTAFEL**

Gegenstände	Stunden
1. Getränke	60
2. Service	30
3. Bar- und Getränkemanagement	60
Gesamtstunden	150

#### **II. ALLGEMEINES BILDUNGSZIEL**

Der Zertifikatslehrgang Jungbarkeeper/in Österreich hat die Aufgabe, jene Kenntnisse und Fertigkeiten zu vermitteln, die für eine qualifizierte Mitarbeit im Tätigkeitsbereich des Barkeepers/der Barkeeperin erforderlich sind.

Der Lehrgang wird mit der Zertifikatsprüfung zum/zur Jungbarkeeper/in Österreich abgeschlossen.

Die Inhalte der Unterrichtsbereiche „Getränke“ und „Service“ werden in dem Ausmaß, in dem sie in einer vorangegangenen Ausbildung vermittelt wurden, angerechnet.

Das fachpraktische Seminar „Bar- und Getränkemanagement“ wird an einschlägigen Berufsschulen durch den Gegenstand „Barpraktikum“ ersetzt.

#### **III. ALLGEMEINE DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE**

Hauptkriterien sind die Anwendbarkeit in der beruflichen Praxis und der Beitrag zur Förderung des richtigen Auftretens sowie der fachlichen Kompetenz vor dem Gast. Die Teilnehmer/innen sollen befähigt werden die erworbenen Kenntnisse in der Bar (der gehobenen Kategorie) anzuwenden und den Grundstein für eine qualifizierte Berufslaufbahn legen.

Der praxisorientierten Ausbildung entsprechend, kommt Kontakten mit der Wirtschaft, vor allem mit Getränkeproduzenten und Barkeeper/innen besondere Bedeutung zu.

Die Organisation von Veranstaltungen ermöglicht den Teilnehmer/innen des Zertifikatslehrganges sich durch die Übernahme von Teilaufgaben in die Abläufe in der Bar einzufügen.

Zur Vertiefung und Festigung des Unterrichtsertrages sind fächerübergreifende Projekte, die auch allfällige Vorkenntnisse der Lehrgangsteilnehmer/innen einbeziehen, durchzuführen. Bei Bedarf kann der Unterricht auch in Blockform abgehalten werden.

Im Unterrichtsgegenstand „Bar- und Getränkemanagement“ ist eine Barkarte als Hausarbeit zu erstellen (Zulassungsbedingung zur Zertifikatsprüfung).

### **Präambel**

Ein besonderes Augenmerk bei der Ausbildung ist auf die rechtlichen Bestimmungen betreffend Jugendschutz und Alkohol zu legen.

Im Rahmen dieser Ausbildung werden **keine** hochprozentigen alkoholischen Getränke verkostet – die sensorische Bewertung der Mixgetränke erfolgt **ausschließlich** durch Auge (Aussehen, Farbe) und Nase (Geruch). Ein verantwortungsvoller und sorgsamer Umgang mit alkoholischen Getränken und die gesundheitlichen und psychischen Gefahren, welche durch Alkoholmissbrauch entstehen, sind ebenso ein wichtiger Bestandteil des Lehrganges.

## **IV. BILDUNGS- UND LEHRAUFGABE UND LEHRSTOFF DER EINZELNEN UNTERRICHTSGEGENSTÄNDE**

### **1. Getränke**

#### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Lehrgangsteilnehmer/innen

- wissen über die Herkunft, die Zusammensetzung und die sachgemäße Behandlung von Getränken sowie die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen Bescheid;
- können Getränke rationell einkaufen, lagern und verkaufen;
- können Gäste bei der Getränkeauswahl fachlich beraten.

#### **Lehrstoff:**

##### Alkoholfreie Getränke:

Wasser, Mineralwasser, Fruchtsäfte, Limonaden, Kaffee, Tee, Kakao, Milch- und Milchmodergetränke.

##### Alkoholische Getränke:

Gefahren des Alkoholmissbrauchs. Alkoholarten.

Bier (Erzeugung und Pflege), Österreichische Weine (Weinbau in Österreich, Qualitätstraubensorten, Weinerzeugung und Weinbehandlung, Weingesetz). Ausländische Weine (Weinbaugebiete, Qualitätsbezeichnungen), Versetzte Weine, Schaumweine, Spirituosen, Liköre.

##### Ausschankmethoden:

Ausschankmaße und gesetzliche Bestimmungen.

Post- und Premixanlagen, elektronisch gesteuerte Ausschankanlagen.

## 2. Service

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Lehrgangsteilnehmer/innen

- können Gäste bei der Getränkeauswahl korrespondierend zu den gewählten Speisen beraten und Getränke fachgerecht servieren;
- sind sich der Bedeutung von Ordnung und Sauberkeit, eines gepflegten Äußeren, guter Umgangsformen sowie der Bereitschaft zur Dienstleistung bewusst.

### **Lehrstoff:**

Berufsbild des Restaurantfachmannes/der Restaurantfachfrau. Berufshygiene und Unfallverhütung. Umgangsformen und Tischsitten, Inventar des Getränkebereichs im Restaurant (Auswahl, Handhabung; rationelle Pflege).

Beratung der Gäste bei der Auswahl von Getränken:

Getränkesservice einschließlich Verkaufsgespräch, insbesondere Weinservice und –beratung, Getränkekarten für verschiedene Anlässe.

Verrechnung:

Bonsysteme und Abrechnung mit EDV-Unterstützung.

## 3. Bar- und Getränkemanagement (bzw. Barpraktikum)

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Lehrgangsteilnehmer/innen

- wissen über die Arbeitsaufgaben als Mitarbeiter/in im Bereich der Bar Bescheid;
- können selbstständig Mixgetränke herstellen und servieren;
- können Bargetränke rationell einkaufen, lagern, kalkulieren und verkaufen;
- können österreichische und internationale Spirituosen erkennen und beschreiben;
- können Barkarten erstellen;
- beherrschen Techniken der Getränkeberatung.

### **Lehrstoff:**

Geschichte der Bar, Bar-Arten, Berufsbild des Barkeepers/der Barkeeperin, Aufgaben der Barmitarbeiter/innen.

Fachausdrücke. Arbeitsgeräte in der Bar, Zubereitungsarten, Barkarte, Ausschankmasse, Barstock, Mixgetränkegruppen, Arbeitsplatz, Mise en place.

Garnituren, Arbeitsabläufe, Verrechnungsformen, Barkalkulation, Rezepturen, Showbarkeeping – Flairing, Verkaufsfördernde Maßnahmen und aktiver Verkauf.

Vertiefung der Getränkekunde:

Aromatisierte Weine, Likörweine, Schaumweine, Destillation, Destillate aus Getreide, Wein, Agaven und Zuckerrohr, Liköre, Verwendung von Getränken in der Bar.

### **3b. Lehrplan im Rahmen des Regellehrplans**

Unterricht des Moduls „Jungbarkeeper/in Österreich“ im Gegenstand „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ an Lehranstalten für Tourismus. Die Bestimmungen der Handreichung zum Zertifikatslehrgang sind anzuwenden.

#### **I. UNTERRICHTSORGANISATION**

Das in der Stundentafel vorgesehene Stundenausmaß kann teilweise oder auch ganz in Form von Blockunterricht erfüllt werden, wobei die Einhaltung des Gesamtstundenausmaßes sicherzustellen ist. Der Blockunterricht ist so zu organisieren, dass bei allfälligem Fernbleiben von Lernenden jedenfalls eine sichere Beurteilung getroffen werden kann. Bei geblocktem Unterricht ist der nachhaltige Wissens- bzw. Kompetenzerwerb sicherzustellen.

Den Lernprozess fördernde Internettechnologien, Lernplattformen und Online-Dienste helfen eine Verbindung von Theorie- und Praxisphasen in der Unterrichtsorganisation vorzunehmen und den Unterricht, aber auch Hausübungen und Praktika zu ergänzen. Damit können die Lernenden bei externen Arbeitsformen mit den Lehrenden sowie den Mitschüler/innen elektronisch Kontakt halten.

Die Lehrstoffinhalte der Module „Jungbarkeeper/in Österreich“ sind durch jene Lehrende zu unterrichten, die über eine entsprechende Zusatzqualifikation (Lehrbefähigung) verfügen, d.h. den Lehrgang „Barkeeper/in an Schulen“ bzw. „Diplom-Barkeeper/in“ erfolgreich abgeschlossen haben. Werden verschiedene Lehrende eingesetzt, erfordert dies eine enge Kooperation und eine gemeinsame Leistungsbeurteilung.

Das Modul „Jungbarkeeper/in Österreich“ kann an Lehranstalten für Tourismus im Rahmen des Gegenstandes „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ unterrichtet werden und mit einer Zertifikatsprüfung zum/zur „Jungbarkeeper/in Österreich“ abgeschlossen werden. Das Antreten der Schüler/innen zur Zertifikatsprüfung erfolgt freiwillig!

Ein besonderes Augenmerk bei der Ausbildung ist auf die rechtlichen Bestimmungen betreffend Jugendschutz und Alkohol zu legen. Im Rahmen dieser Ausbildung werden keine hochprozentigen alkoholischen Getränke verkostet – die sensorische Bewertung der Mixgetränke erfolgt ausschließlich durch Auge (Aussehen, Farbe) und Nase (Geruch). Ein verantwortungsvoller und sorgsamer Umgang mit alkoholischen Getränken und die gesundheitlichen und psychischen Gefahren, welche durch Alkoholmissbrauch entstehen, sind ein wichtiger Bestandteil des Gegenstandes.

#### **II. DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE DES CLUSTERS GASTRONOMIE UND HOTELLERIE**

Zur Sicherung der Berufsfähigkeit ist bei der Unterrichtsplanung und -gestaltung auf eine fundierte Grundbildung und die Anwendbarkeit in der betrieblichen Situation größter Wert zu legen. Die Vernetzung der fachtheoretischen Grundlagen mit der Praxis ist wesentliche Grundlage für ein professionelles Handeln.

Im Mittelpunkt stehen:

- eine professionelle Einstellung zu Dienstleistung;
- das Lösen von berufsspezifischen Aufgaben;
- die Einhaltung von rechtlichen Vorschriften im Bereich Sicherheit und Hygiene;
- die Organisation und Optimierung von Arbeitsabläufen und Logistik des Warenflusses;
- die Entwicklung eines Verständnisses für den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit und
- der bewusste Umgang mit Ressourcen.

### III. LERNERGEBNISSE DES CLUSTERS GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Die Schülerinnen und Schüler

- zeigen eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung und entsprechen in ihrem Erscheinungsbild den beruflichen Erfordernissen;
- verfügen über Teamfähigkeit, sowie Problemlösekompetenz und sind in der Lage eigenverantwortlich zu handeln, Feedback zu geben und anzunehmen;
- verfügen über Leistungsbereitschaft und eine realistische Selbsteinschätzung;
- können die Bedeutung eines wertschätzenden und offenen Umgangs mit Mitmenschen einschätzen und verfügen über entsprechende Handlungskompetenz;
- können korrekte Umgangsformen anwenden;
- können berufsspezifische Aufgaben lösen, sowie ihre erworbenen Fachkenntnisse und Fertigkeiten in der Gastronomie und Hotellerie anwenden;
- können in ihrem beruflichen Handeln das Prinzip der Wirtschaftlichkeit, der Regionalität und der Nachhaltigkeit anwenden;
- können ernährungsphysiologisch vernetzt denken und wenden dieses Wissen praxisorientiert an;
- sind in der Lage, entsprechend der beruflichen Position Verantwortung zu übernehmen, können selbstständig Arbeitsprozesse anleiten und diese evaluieren;
- beherrschen das Fachvokabular und setzen dieses in der betrieblichen Kommunikation richtig ein;
- können relevante Gesetze und Vorschriften, sowie Maßnahmen der Qualitätssicherung in der betrieblichen Situation anwenden;
- können Instrumente der Arbeitsorganisation und branchenspezifische Software einsetzen.

### IV. BILDUNGS- UND LEHRAUFGABE UND LEHRSTOFF MODUL „JUNGBARKEEPER/IN ÖSTERREICH“

Die schulautonomen Bestimmungen des Gegenstandes „Wahlpflichtbereich Spezialisierung“ sind zu beachten (Lehrplanverordnung); das angebotene Modul „Jungbarkeeper/in Österreich“ ist schulautonom festzulegen (Einhaltung der E-Tz-VO). Die Bildungs- und Lehraufgaben sowie der Lehrstoff sind gemäß der schulautonomen Verteilung entsprechend anzupassen. (siehe Lehrplanverordnung; Abschnitt III Schulautonome Bestimmungen ff.)

Hotelfachschule	2. Klasse: 3. Semester - Kompetenzmodul 3
Höhere Lehranstalt Tourismus	III. Jahrgang: 5. Semester – Kompetenzmodul 5
Aufbaulehrgang Tourismus	II. Jahrgang: 3. Semester – Kompetenzmodul 3

#### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Bekleidungsrichtlinien und die unterschiedlichen Anforderungen an das Barpersonal erläutern;
- die Gefahren und den sachgemäßen Umgang mit Alkohol beschreiben;
- eine Bar Mise en Place selbstständig aufbauen und einfache alkoholfreie Mixgetränke zubereiten;
- den geschichtlichen Hintergrund der Bar und der Cocktails sowie die Grundlagen eines Barstocks erklären;
- die Verwendung von Bargeräten, -utensilien und -gläsern erklären und diese fachgerecht anwenden;
- alkoholfreie Getränke beschreiben und in der Bar fachgerecht verwenden.

#### **Lehrstoff:**

Gefahren des Alkohols, Barpersonal.

Bar Mise en Place, Zubereitungsarten von alkoholfreien Mixgetränken, Geschichte der Bar und Cocktails.

Grundlagen des Barstock, Bargeräte, –utensilien, Bargläser.

Alkoholfreie Getränke.

Fachvokabular.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

Hotelfachschule	2. Klasse: 4. Semester - Kompetenzmodul 4
Höhere Lehranstalt Tourismus	III. Jahrgang: 6. Semester – Kompetenzmodul 6
Aufbaulehrgang Tourismus	II. Jahrgang: 4. Semester – Kompetenzmodul 4

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können unterschiedliche Bartypen und deren Schwerpunkte beschreiben;
- sind in der Lage, einfache Mixgetränke mit Garnituren zuzubereiten und können diese den Mixgetränkegruppen zuordnen;
- können die Grundlagen der Kalkulation sowie der Barkartengestaltung beschreiben und anwenden;
- können alkoholische Getränke beschreiben und in der Bar fachgerecht verwenden.

### **Lehrstoff:**

Bartypen – Unterteilung, Einrichtung und Ausstattung.

Zubereitungsarten von Mixgetränken, einfache Garnituren, Mixgetränkegruppen mit Rezepturen. Barkalkulation, Barkarte (gesetzliche Bestimmungen, Gestaltungsgrundlagen, Aufbau).

Schaumweine, aromatisierte Weine und Likörweine.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

Hotelfachschule	3. Klasse: 5. Semester - Kompetenzmodul 5
Höhere Lehranstalt Tourismus	IV. Jahrgang: 7. Semester – Kompetenzmodul 7
Aufbaulehrgang Tourismus	III. Jahrgang: 5. Semester – Kompetenzmodul 5

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können die Bestandteile von Mixgetränken beschreiben und sind in der Lage, alkoholfreie Eigenkreationen zu erstellen;
- können aktuelle Trends in der Bar erläutern;
- können Barmaße erklären und einen Barstock aufbauen;
- sind in der Lage, Mixgetränke sowie deren Garnituren zuzubereiten und können diese den Mixgetränkegruppen zuordnen;
- können alkoholfreie Getränke beschreiben und in der Bar fachgerecht verwenden;
- können Getränke in Optik und Geruch beschreiben.

### **Lehrstoff:**

Bestandteile von Mixgetränken, alkoholfreie Eigenkreationen.

Trends in der Bar, Showbarkeeping, Barmaße, erweiterter Barstock.

Zubereitungsarten von Mixgetränken, Garnituren.

Mixgetränkegruppen mit Rezepturen.

Destillationsverfahren, Spirituosen.

Sensorik – CO (Couleur-Odeur).

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

Hotelfachschule	3. Klasse: 6. Semester - Kompetenzmodul 6
Höhere Lehranstalt Tourismus	IV. Jahrgang: 8. Semester – Kompetenzmodul 8
Aufbaulehrgang Tourismus	III. Jahrgang: 6. Semester – Kompetenzmodul 6

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Bestandteile von Mixgetränken beschreiben und sind in der Lage, alkoholfreie Eigenkreationen zu erstellen;
- verkaufsfördernde Maßnahmen anwenden;
- Standardrezepturen jeder Mixgetränkegruppe beschreiben und diese fachgerecht zubereiten;

- den Aufbau einer Barkarte beschreiben und dieses Wissen anwenden;
- alkoholische Getränke in der Bar fachgerecht verwenden und sind in der Lage, diese in Optik und Geruch zu beschreiben.

#### **Lehrstoff:**

Verkaufsfördernde Maßnahmen, Verkaufsgespräche und Umgang mit Beschwerden.

Zubereitungsarten von Mixgetränken, Mixgetränkegruppen mit Rezepturen.

Barkarte.

Spirituosen, Sensorik – CO (Couleur-Odeur).

Komplexe Aufgabenstellungen.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

### **3c. Einschlägige Berufsschulen**

Sind im Regellehrplan an einschlägigen Berufsschulen die Lehrplaninhalte des Zertifikatslehrganges zur Gänze abgedeckt, (Nachweis mittels Lehrstoffverteilung an die Clearingstelle, Bestätigung durch Direktion) so können die Schüler/innen direkt zur Zertifikatsprüfung antreten. Es wird eine Vorbereitungsphase im Zuge einer Unverbindlichen Übung o.ä. zur Prüfungsvorbereitung (Vertiefung der Inhalte, Übung des Prüfungsablaufes, Übung auf LMS etc.) empfohlen.

## **ZERTIFIKATSPRÜFUNG „JUNGBARKEEPER/IN ÖSTERREICH“**

Zur Zertifikatsprüfung können Schüler/innen nach positiver Absolvierung des Moduls „Jungbarkeeper/in Österreich“ im Rahmen des Gegenstandes „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ bzw. nach positiver Absolvierung des Zertifikatslehrganges antreten. Die Anmeldung zur Zertifikatsprüfung erfolgt freiwillig.

Siehe Handreichung zur Zertifikatsprüfung.

### **LITERATUR**

(Taxative Aufzählung)

Fuchs: „Die Jungbarkeeper“, Trauner Verlag, ISBN 978-3-85499-978-2, SBNr. 160.555

Gutmayer, Stickler, Lenger: „Service - Die Getränke“, 4. Auflage, Trauner Verlag, ISBN 978-3-85499-246-2, SBNr. 120.785

Gutmayer u.a.: „Getränk Kunde“, Trauner Verlag, ISBN 978-3-85499-203-5, SBNr. 3.202

Stevancsecz u.a.: „Barlexikon – Mixgetränke, Barkunde, Spirituosen“; Trauner Verlag, ISBN 978-3-85499-389-6

André Dominé, H. F. Ullmann: „The Ultimate BAR Book – Die Welt der Spirituosen und Cocktails“; ISBN 978-3-8331-4802-6

### **UNTERLAGEN UND FORMULARE**

<https://www.jungbarkeeper.at/>

Handreichung zum Lehrgang

Handreichung zur Zertifikatsprüfung

Standardisierter Fragenkatalog

Formulare und Bewertungsblätter