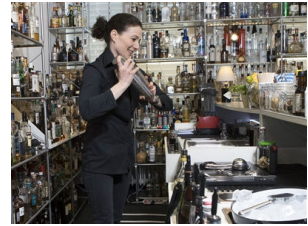


Barmeister/in

Berufstyp	Weiterbildungsberuf: Meister/in
Weiterbildungsart	Meisterprüfung nach Rechtsvorschriften der Industrie- und Handelskammern Teilnahme an Vorbereitungslehrgängen nicht verpflichtend
Weiterbildungsdauer	Unterschiedlich, ca. 4 Wochen bis 1 Jahr - je nach Bildungsanbieter und Unterrichtsform (Vollzeit/Teilzeit)



■ Aufgaben und Tätigkeiten

Barmeister/innen organisieren die Arbeitsabläufe in gastronomischen Betrieben, die über eine Bar gehobenen Niveaus verfügen, leiten Fachkräfte an und sind für die betriebliche Ausbildung verantwortlich. Sie nehmen kaufmännische und verwaltende Aufgaben wahr, verhandeln mit Lieferanten, kalkulieren Kosten, erledigen den betriebsbezogenen Schriftverkehr und beraten Kunden. Vor allem in kleineren Gastronomiebetrieben arbeiten sie auch selbst praktisch mit und stellen z.B. alkoholische und alkoholfreie Misch-(Mix-)Getränke nach internationalen Richtlinien und Rezepturen her. Sofern sie als Selbstständige eine Bar leiten, entwickeln sie die betrieblichen Grundsätze und bestimmen Art und Umfang der Investitionen. Darüber hinaus entscheiden sie über die Personalauswahl und kontrollieren den wirtschaftlichen Erfolg.

■ Arbeitsbereiche und -orte

Beschäftigungsbetriebe:

Barmeister/innen finden Beschäftigung

- in Bars von Hotels, Restaurants und Diskotheken
- in Lokalen und an Veranstaltungsorten mit Barbetrieb

Arbeitsorte:

Barmeister/innen arbeiten in erster Linie

- hinter der Theke
- in Büroräumen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- in Lagerräumen

■ Voraussetzungen

Voraussetzung für die Zulassung zur Meisterprüfung sind in der Regel eine abgeschlossene Berufsausbildung als Geprüfter Barmixer bzw. Geprüfte Barmixerin, entsprechende Berufspraxis sowie der Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung.

■ Inhalte der Weiterbildung

Die Inhalte können je nach Bildungsanbieter variieren.

- **Handlungsspezifische Qualifikationen:**
 - Gäste beraten und bewirten (z.B. Bar- und Veranstaltungsräume vorbereiten, Getränke zubereiten, bereitstellen und servieren, Konzepte für Getränke- und Speisenangebote entwickeln)
 - Mitarbeiter/innen führen und fördern (z.B. Mitarbeiter/innen in deren Aufgabenbereich einführen, Arbeitsaufträge und Anweisungen erteilen und deren sachgerechte Ausführung überwachen)
 - Abläufe planen, durchführen und kontrollieren (z.B. Arbeits- und Zeitplanung erstellen, Kosten erfassen und kalkulieren, Preise bilden, Abrechnungen erstellen)
 - Produkte beschaffen und pflegen (z.B. Bezugsquellen erschließen, Angebote vergleichen, Waren sachgerecht lagern)
- **Wirtschaftsbezogene Qualifikationen**
- **Berufs- und arbeitspädagogische Eignung**

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

