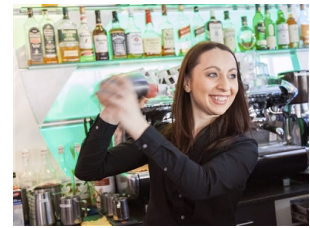


## Barmixer/in und Barkeeper/in

<b>Berufstyp</b>	Weiterbildungsberuf
<b>Weiterbildungsart</b>	Weiterbildungsprüfung nach Regelungen der Industrie- und Handelskammern oder nach internen Vorschriften der Lehrgangsträger Teilnahme an Vorbereitungslehrgängen nicht verpflichtend
<b>Weiterbildungsdauer</b>	Unterschiedlich, 1 Woche bis 3 Monate - je nach Bildungsanbieter und Unterrichtsform (Vollzeit/Teilzeit)



### ■ Aufgaben und Tätigkeiten

Barmixer/innen und Barkeeper/innen mixen alkoholische und alkoholfreie Cocktails nach internationalen fachlichen Richtlinien und Rezepturen sowie nach eigenen Ideen. Dabei gehen sie auch auf individuelle Wünsche der Gäste ein. Sie sorgen dafür, dass alle Zutaten und Materialien für die Zubereitung und den Ausschank von Getränken bereitstehen. Weiterhin bereiten sie Heißgetränke zu, setzen z.B. Bowlen an, dekorieren Getränke, stellen Snacks wie Erdnüsse oder Oliven bereit und servieren ggf. kleine Imbisse.

Zudem überwachen sie die Einhaltung der Hygienevorschriften und führen z.B. die Kassenabrechnungen und Warenbestandsaufnahmen durch.

### ■ Arbeitsbereiche und -orte

#### Beschäftigungsbetriebe:

Barmixer/innen und Barkeeper/innen finden Beschäftigung

- in Betrieben der Gastronomie, Hotellerie und Freizeitwirtschaft

#### Arbeitsorte:

Barmixer/innen und Barkeeper/innen arbeiten in erster Linie

- hinter der Theke
- in Lagerräumen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- in mobilen Bars oder im Showbarkeeping

### ■ Voraussetzungen

Voraussetzung für die Zulassung zur Weiterbildungsprüfung sind in der Regel der Abschluss in einem einschlägigen anerkannten Ausbildungsberuf sowie einschlägige Berufspraxis.

## ■ Inhalte der Weiterbildung

Die Inhalte können je nach Bildungsanbieter variieren.

### Fachtheorie

- Fachkunde, z.B. Bartypen, Fachbegriffe, Pflege von Geräten und Ausstattung, Grundregeln wie Sicherheit, Gesundheits-, Jugend- und Umweltschutz, Hygiene
- Waren- und Getränkekunde, z.B. Herkunft, Rohstoffe und Herstellung alkoholischer/alkoholfreier Getränke sowie von Aufgussgetränken
- Betriebsabläufe, z.B. Lagerführung, Warenannahme und -prüfung, Vorarbeiten, Gästebestellungen und -rechnungen, Tagesabrechnung, Nacharbeiten

### Fachpraxis

- Rezepturen einschließlich der Garnituren, Mixtechniken und Gläserverwendung für die fachgerechte Herstellung von Misch- und Mixgetränken
- Arbeitsplatzvor- und -nachbereitung einschließlich Entsorgung und Reinigung, Arbeits- und Mixtechniken, Getränke und Speisen präsentieren und servieren
- Gästeberatung und Verkauf: z.B. Rolle des Barmixers, Information über das Angebot, gastorientiertes Verhalten

## ■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



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



Bundesagentur für Arbeit

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

