

## 1 Chef de Bar / Barmanagement mit IHK Vorbereitung

### Veranstaltungsinformationen

Bildungsart:	Fortbildung/Qualifizierung
Abschluss:	Zertifikat der BarAkademie Berlin, Zertifikat über die HACCP-Hygieneunterweisung nach EU-Richtlinien, optional IHK-Zertifikat "Gepr. Barmixer(in)"
Abschlussbezeichnung	"Certified Bartender", Chef de Bar
Unterrichtsform:	Vollzeit
Schulart:	Einrichtung der beruflichen Weiterbildung
Veranstaltungsnummer	922 /396 / 2014
Prüfende Stelle	BarAkademie Berlin / opt. IHK Berlin

### Veranstaltungsort

BarAkademie Berlin  
Lahnstraße 23  
**12055 Berlin**

Telefon: 030/95595795  
Telefax: 030/95595796  
Internet <http://barakademie.eu/anreise.php>  
E-Mail: [info@barakademie.eu](mailto:info@barakademie.eu)

### Bildungsanbieter:

BarAkademie Berlin  
Lahnstraße 23  
**12055 Berlin**

Bundesland: Berlin  
Telefon: 030/95595795  
Telefax: 030/95595796  
Internet: <http://www.barakademie.eu>  
E-Mail: [info@barakademie.eu](mailto:info@barakademie.eu)  
Hinweise zur Adresse Sie finden uns im verspiegelten Gebäude direkt an der Lahnstr.  
Infomaterial des BAN <http://www.barakademie.eu>

### Kosten/Gebühren/Förderung

Förderung:	Förderung mit Bildungsgutschein
Sonstige Förderung:	Förderung über Bildungsgutschein möglich Förderung über Bildungsprämie möglich Förderung mittels WeGebAU Förderprogramm Förderung über BfD möglich

### Dauer und Termine

Beginn der Veranstaltung	01.02.2016
Ende der Veranstaltung	22.04.2016
Individueller Einstieg	Ja
Anmeldeschluss	01.02.2016
Unterrichtszeiten:	Montag - Freitag von 09.00 - 17.00 Uhr

### Sonstiges

D 63322-901 Barmixer, Barkeeper/Barmixerin, Barkeeperin

Teilnehmeranzahl 4 bis 15

Zusatzqualifikation HACCP Zertifikat - gesetzlich vorgeschriebene Hygieneunterweisung für Personal im Lebensmittelbereich

Zielgruppe: Erfahrende Personen aus der Gastronomie mit der Motivation sich an der Bar weiterzuentwickeln.

### Inhalte

Als Chef de Bar / Barmanager stehen Sie für den operativen Bereich an der Bar sowie den administrativen Tätigkeiten im Backoffice, unter anderem mit Führungsverantwortung im Betrieb, zur Verfügung.

Sofern vorhanden, ist der Chef de Bar/ Barmanager dem F&B-Manager unterstellt.

Im Kurs werden alle wichtigen Inhalte an Sie vermittelt. Angefangen von verschiedenen Lern- und Lehrmethoden und Psychologie geht es in den Bereich der klassischen Bar.

In den ersten 4 Wochen bereiten wir Sie im Modul 1 auf die externe Prüfung zum/zur "Geprüften Barmixer/in" der IHK vor. Lernen Sie die verschiedenen Getränke-Herstellungstechniken, Grundlagen des Barservices sowie Standardrezepturen internationaler Mixgetränke. Der Bereich Spirituosen- und Warenkunde ist ein Schwerpunkt in diesem Modul: "Welche qualitativen Unterschiede gibt es bei den Spirituosen, z.B. Rum, Wodka und Gin, warum trank James Bond seinen Martini immer geschüttelt und wann verwendet man Nektar anstelle von Saft?" Um den Unterricht noch praxisnäher zu gestalten, wurden diverse Fachführungen in den Kurs integriert. Nach diesen 4 Wochen intensiven Unterrichts legen Sie die schriftliche und praktische Zertifikatsprüfung an der BarAkademie Berlin zum "Certified Bartender" ab.

In den folgenden Wochen werden im Modul 2 die wichtigen grafischen Umsetzungen an der Bar gelehrt. Einführung in Photoshop, Logoerstellung, Getränkekartenlayout, Farbenlehre etc. Der Bereich Marketing mit den wichtigen Gebieten wie Social Media, Webseitenerstellung, Blog & Co wird Sie begleiten. Das Modul schließt mit einer Präsentation des eigenen Geschäftsmodells vor einer fachkundigen Jury ab. Im Bereich Veranstaltungsplanung organisieren Sie als Gruppenarbeit ein Event im Rahmen des zweiten Moduls. Hierzu erlernen Sie die Kostenkalkulation, Umsetzungsmöglichkeiten und Praktiken aus dem Eventmanagement.

Im dritten Modul werden Sie in die grundlegende Betriebswirtschaftslehre eingeführt. Lernen Sie in 4 Wochen die Grundlagen für eine optimale Kalkulation an der Bar, Umsetzung von Zielsetzungen im Betrieb und eine ausgewogene Kostenkalkulation von Personal und Rohstoffen sowie Ermittlung des Break Even Point.

**Kursinhalte:****Theoretische Grundlagen (Modul 1):**

Lern- und Arbeitsmethoden  
Geschichte der Bar / des Cocktails  
verschiedene Bartypen  
Regeln bei der Arbeit an der Bar  
Jugend-, Arbeits- und Umweltschutz  
Schutzmaßnahmen zur Gefahrenvermeidung  
HACCP-Schulung  
Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen  
Gastronomische Fachbegriffe  
Berufsbekleidung  
Sicherheitsbekleidung  
Aufnahme von Bestellungen & Rechnungslegung  
Veranstaltungsplanung  
Getränk Kunde  
Cocktail Kunde  
Menügestaltung  
Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf  
Kunden- und Beschwerdemanagement

**Fachkunde "Bar" (Modul 1):**

Fachenglisch  
Fachfranzösisch  
Fachspanisch  
Lagerlogistik  
Gästebestellungen  
Gästrechnungen und Abrechnung der Tageseinnahmen  
Nacharbeiten  
Wirtschaftlicher Einsatz von Ge- und Verbrauchsgütern

**Warenkunde (Modul 1):**

Herstellung von Alkohol / Destillation  
Grundspirituosen der Bar  
alkoholische und alkoholfreie Getränke  
Aufgussgetränke  
Früchte und Zutaten der Bar  
Charakteristik der Cocktailgruppen  
Rezepturenlehre

**Praktische Seminareinheiten (Modul 1):**

Einsatz von Bargeräten und Tools  
Mix - und Zubereitungstechniken  
Mise-en-place / Barstockvorbereitung  
Herstellung verschiedener Cocktails und Drinks  
Präsentationsmethoden  
Speedtraining  
Teeschulung  
Kaffeeschulung  
Verkostung von Spirituosen  
Barservice  
Bartraining  
Molekulare Techniken

**Fachkunde "Grafik / Layout" (Modul 2):**

Einführung Photoshop  
Farbenlehre  
Typografie  
Corporate Identity (CI)  
Corporate Design (CD)  
Logoerstellung  
Layout von Getränkekarten

**Fachkunde "Event" (Modul 2):**

Grundlagen der Veranstaltungsplanung  
Kostenkalkulation  
Outsourcing  
Eventplanung

**Fachkunde "Marketing" (Modul 2):**

Grundlagen Marketing

Druckausgabe: 1 Veranstaltungen

Marktforschung  
Analyse  
Positionierung  
Segmentierung  
Produktpolitik  
Kontrahierungspolitik  
Distributionspolitik  
Kommunikation  
Public Relations  
Kommunikationspolitik  
Strategien  
Kaufentscheidungen  
Relationship Marketing

**Fachkunde "Betriebswirtschaftslehre" (Modul 3):**

Preisfindung  
Marktpreis  
Angebot & Nachfrage  
Prinzipien wirtschaftlichen Handelns

**Fachkunde "Personalmanagement" (Modul 3):**

Personalplanung  
Personalführung  
Personalmotivation  
Personalkostenplanung

**Fachkunde "Kalkulation" (Modul 3):**

Zuschlagskalkulation  
Kalkulationsfaktor  
Target Costing  
Fixe Aufschlagskalkulation  
BWA-Kennzahlen  
Kostenrechnung  
Deckungsbeitragsrechnung  
Einkommenssteuerberechnung  
Personalkostenrechnung  
Break-Even-Point-Berechnung  
Kalkulation auf Grundlagen der Dehoga  
URL <http://barakademie.eu/k-chef-de-bar.php>

**Veröffentlichungsinformationen**

Aktualisiert am 27.01.2016      Veranstaltungs-ID 23457886      Bildungsanbieter-ID 115179